



Chocolat et Gourmandises Le Salon de Metz

Du 9 au 12 février 2017 au Centre Foires et Congrès de Metz Métropole

CHALLENGE DE LA FORMATION

Dates du Concours : 9 au 11 Février 2017

RÈGLEMENT

ART 1 – PUBLIC CONCERNÉ

Ce challenge s'adresse à tous les centres de formation en sections Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie et Glacerie (BTM, MC et toute autre formation adultes et apprentissage).

ART. 2 –LE LIEU, LES HORAIRES

Ce challenge s'inscrit dans le cadre de **Chocolat & Gourmandises Le Salon de Metz**
Il se déroulera au **Centre Foires et Congrès de Metz Métropole** du **9 au 11 février 2017**.

ART. 3 – OBJET DU CHALLENGE

Travailler en binôme dans des boxes de 4x2m.

Réalisation de :

- 4 desserts identiques sur assiette, à base de chocolat (Belcolade Vietnam)
- 1 pièce artistique chocolat à monter sur place
- 20 bonbons pralinés (à réaliser avec les produits Belcolade – possibilité de les réaliser en bicouche)
- 1 pièce commerciale
- 2 entremets à base de chocolat (Belcolade Vietnam)

ART. 4 – LE THÈME DU CHALLENGE ET LES CARACTÉRISTIQUES DES PIÈCES À PRÉSENTER

Thème : « **LES COMEDIES MUSICALES** »

Caractéristiques :

- Les desserts sur assiette : à réaliser entièrement sur place, 4 desserts identiques à base de chocolat Belcolade. Ils devront être présentés sur assiette blanche (forme à votre convenance).
- La pièce artistique en chocolat : Tous les éléments seront fabriqués en laboratoire en amont, et devront être collés et montés sur place. Elle devra servir de support à un entremet. Le vernis est INTERDIT. Le chocolat plastique accepté, mais non coloré. Le beurre de cacao pourra être déjà coloré.
- Les bonbons : 20 bonbons pralinés seront à préparer en laboratoire en amont. Possibilité de réaliser les bonbons en bicouche.
- La pièce commerciale : cette pièce sera faite en laboratoire et amenée finie. Elle sera posée sur un socle noir de 30x30 cm. Elle devra servir de présentoir, sur le thème des Comédies Musicales, et être en harmonie avec la pièce artistique. Le présentoir aura la dimension suivante : 30x30 cm – hauteur 40 cm. Il devra servir de support et pouvoir présenter 6 des 20 bonbons pralinés, les autres bonbons seront mis pour la dégustation.
- L'entremet : à préparer en laboratoire, 2 entremets de 18 cm de diamètre, à base de chocolat.
1 entremet à mettre sur la pièce artistique - 1 entremet de dégustation, à l'identique. Ces entremets seront à finir et décorer sur place.

ART. 5 – TEMPS DE TRAVAIL

Le temps de travail pour réaliser l'ensemble est de 5 heures.

- ↳ Arrivée des participants à **10h30**.
- ↳ De 10h30 à 11h30 : installation sur les emplacements dédiés, préparation des pièces commerciales sur lesquelles il faudra disposer les bonbons.
- ↳ À partir de 11h30 : démarrage de l'assemblage de la pièce artistique en chocolat, de la préparation des desserts sur assiette et de l'entremet chocolat.
- ↳ Fin des travaux à **16h30 précises**.

ART. 6 – NOTATION

Les candidats seront départagés selon les critères suivants :

1. Le respect du thème
2. La valeur artistique
3. La dégustation
4. Le travail fourni
5. La maîtrise
6. L'hygiène

ART. 7 – LE MATÉRIEL

- ↳ Chaque équipe de deux candidats sera installée dans un box de 4 mètres de profondeur et de 2 mètres de largeur équipé d'un branchement électrique mono 3kW et 2 grandes tables.
- ↳ À partager avec les autres candidats : une étuve, un four, une cellule de refroidissement, une chambre en négatif et une en positif.
- ↳ Les équipes de candidats devront néanmoins fournir leurs matières premières et leur petit matériel et ustensiles (pistolet, compresseur...).
- ↳ Chaque équipe devra respecter son espace dans son box de travail.

ART. 8 – INFORMATIONS PRATIQUES

L'épreuve se déroulera dans le cadre de **Chocolat & Gourmandises Le Salon de Metz** sur 3 jours. L'inscription est gratuite et devra être faite avant le 31 janvier 2017.

Un tirage au sort sera effectué pour déterminer le jour de passage. Le jour J, une collation sera prévue pour chaque candidat.

Un badge d'accès personnalisé sera fourni à chaque candidat, ainsi que des invitations gratuites pour ses proches.

Tous les candidats devront être présents pour la remise des prix qui aura lieu le samedi 11 février 2017 à 17h15 sur le podium.

ART. 9 – DOTATIONS OFFERTES PAR LE PARRAIN BELCOLADE PURATOS PATISFRANCE

1^{er} Prix 1 stage chez Puratos pour le duo vainqueur accompagné d'un professeur

2^{ème} Prix 2 Livres de Stéphane Leroux

3^{ème} Prix 2 Livres de Sébastien Bouillet

Et encore d'autres prix : trophées, diplômes...

ART. 10 – COMPOSITION DU JURY

Le jury sera présidé par un Meilleur Ouvrier de France et composé de professionnels avertis.

ART. 11 – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO

☎ 06 79 25 70 10 / 02 97 46 41 41

stephane.henrio@gl-events.com



[Stéphane HENRIO](#)



[salon du chocolat & des gourmandises officiel](#)