



# Chocolat et Gourmandises Le Salon de Metz

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

## LE TROPHÉE DE LA PREMIÈRE MARCHE POUR LES APPRENTIS CAP

### Règlement du concours :

#### **Art. 1 – Les publics concernés / Le lieu, les horaires**

- ↳ Cette compétition est ouverte aux **apprentis CAP** en contrat de formation.
- ↳ Le concours se tiendra au Centre Foires et Congrès de Metz Métropole **du 9 au 12 février 2017**.

#### **Art. 2 – Le déroulement**

- ↳ **Les pièces devront être impérativement sur place le mercredi 8 février 2017 avant 18 heures.**
- ↳ **La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le vendredi 10 février 2017 à 16h 30.**
- ↳ **IMPERATIF** : Les candidats doivent être en tenue professionnelle, **veste blanche pantalon noir** et toque le jour de la remise des prix à partir de 16 h 30.
- ↳ **Les pièces peuvent être achevées le jour de l'exposition.** Les organisateurs pouvant être amenés à déplacer les pièces en présence du candidat le jour de la finale, celles-ci devront être suffisamment solides. En cas d'accident, les organisateurs se réservent le droit d'autoriser la réparation sur place.
- ↳ Les pièces pourront être reprises le **dimanche 12 février après 18 heures**

#### **Art. 3 – Les caractéristiques de la pièce présentée et thème du concours**

- ↳ Le non respect des consignes entraîne une pénalité décidée par le Jury. La pièce artistique devra être présentée sur un socle non alimentaire. La hauteur de la pièce est libre. Les colorants sont autorisés en décoration. **Le thème du concours est "LES COMEDIES MUSICALES".**

#### **Art. 4 – Les matières premières autorisées**

- ↳ Exclusivement le chocolat et les produits dérivés du cacao. L'emploi de matériaux durs comme soutien ou autres produits de support et de décorations sont strictement interdits (y compris les vernis). Les pièces seront sondées par le Jury. Celles qui comporteraient des éléments non autorisés seraient éliminées.

#### **Art. 5 – Les informations**

- ↳ Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO, chocolatier et vice-président des Traditions Gourmandes au : 06 79 25 70 10.

#### **Art. 6 – Le Jury**

- ↳ Le jury est composé de chefs connus et reconnus dans leurs professions et il est souverain dans ses décisions.

#### **Art. 7 – Les critères de sélection**

- ↳ **La composition est jugée et notée sur 60 points** : 20 points pour le soin, 20 points pour le respect du thème et 20 points pour la valeur artistique et l'originalité.
- ↳ Le classement final est établi par le cumul des notes.
- ↳ En cas d'ex-æquo, les candidats sont départagés par l'originalité de la composition.

#### **Art. 8 – La remise des prix**

- ↳ 1<sup>er</sup> prix pour les apprentis CAP, un trophée et un diplômes + matériel professionnel
- ↳ 2<sup>ème</sup> prix : trophées et diplômes + matériel professionnel
- ↳ 3<sup>ème</sup> prix : trophées et diplôme + matériel professionnel

#### **Art. 9 – Le droit à l'image**

- ↳ Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours et le salon du Chocolat.

Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cette mention auprès des services de contrôles

**Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.**