



# Chocolat et Gourmandises de Metz

(Du 6 février au 9 février 2020 au Centre Foires et Congrès de Metz)

## La Cabosse Roger JUNG Junior

Parrainé par Belcolade, Puratos et Patisfrance

Date du Concours : jeudi 6 Février 2020



### REGLEMENT DU CONCOURS THEME «les carnivals du monde »

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

Cette compétition de haut niveau est ouverte aux apprentis BEP / B/M et BTM (avoir moins de 21 ans ou être en contrat de formation). Le concours se tiendra au Centre Foires et Congrès de Metz Métropole dans le cadre de Chocolat & Gourmandises Le Salon de Metz du 6 FEVRIER au 9 février 2020.

#### **Art. 2 – Le déroulement**

- ↪ Les pièces devront être impérativement sur place le mercredi 5 Février 2020 avant 18 heures.
- ↪ La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le vendredi 7 février 2020 à 16h 30.
- ↪ **IMPERATIF** : Les candidats doivent être en tenue professionnelle, veste blanche pantalon noir, le jour de la remise des prix à partir de 16 heures 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 impérativement le dimanche 9 février après 19 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 de 15 cm maximum de hauteur et de moins 80cm de côté ; la hauteur est libre. **Le thème est "les carnivals du monde ".**

#### **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 est strictement interdit (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**, Responsable concours & animation et organisation du salon et vice-président de Tradition Gourmande, 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 leurs décisions.

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

**La composition est jugée et notée sur 60 points** : 20 pour le soin, 20 pour l'exécution et 20 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 : trophée et diplôme + un stage offert par PURATOS PATISFRANCE BELCOLADE avec stéphane LEROUX MOF
- ↪ 2<sup>ème</sup> prix : trophée et diplôme + un livre offert par PURATOS PATISFRANCE BELCOLADE
- ↪ 3<sup>ème</sup> prix : trophée et diplôme + un livre offert par PURATOS PATISFRANCE BELCOLADE

#### **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.