

REGLEMENT DU CONCOURS CULINAIRE
Concours de cuisine amateurs de la Fête de la Dinde Gourmande

1 - Le concours et les organisateurs

La 1ere édition du Concours de cuisine amateurs de la Fête de la Dinde Gourmande est organisée par Licques Volailles avec le soutien de l'association culinaire « **Les Chefs en Nord** »

2 – Conditions de participation

Le concours est ouvert à tout cuisinier(e) amateur, à l'exception des professionnels de la restauration, des métiers de bouche, ou élèves en formation Hôtellerie Restauration.

3 – Sélection des participants

Les 16 premières inscriptions reçues seront retenues. (L'inscription sur le plateau ne pourra se faire que si le nombre total des candidats n'est pas atteint avant le 1^{er} jour de l'évènement)

4 – Inscription

Les personnes qui souhaitent participer au Concours de cuisine amateurs de la Fête de la Dinde Gourmande, devront adresser leur coupon de candidature **avant le : 8/12/2025 (Inscription gratuite)** à l'adresse suivante :

Concours de cuisine amateurs de la Fête de la Dinde Gourmande

com@licques-volailles.com

03.21.35.80.03

777 rue abbé Pruvost

62850 Licques

Pour tous renseignements complémentaires contacter par mail:

com@licques-volailles.com

5 – Le principe du concours

Les candidats découvriront le jour même un large panier de produits du terroir et devront improviser une recette simple, familiale à partir des ingrédients proposés dont **1 produit imposé**. : Volaille fermière de Licques

Chaque candidat devra préparer 4 portions individuelles d'un plat garni (1 assiette de présentation et 3 assiettes de dégustation). Il travaillera sans personnel auxiliaire, un soutien pourra toutefois lui être apporté, en fonction des besoins par un « Chef en Nord ».

6 – Lieu du concours, date et horaires

Concours de cuisine amateurs de la Fête de la Dinde Gourmande se déroulera en 4 sessions (2 par jour)

Le samedi 13 Décembre

le dimanche 14 Décembre

sur le salon Fête de la Dinde Gourmande.

1ere Session à **11h00** : 4 candidats

2eme Session à **15h00** : 4 candidats

Il est conseillé aux candidats d'être présents sur les lieux 30 minutes avant le début du concours.

7 – Temps à disposition

Chaque candidat dispose d'un total de **60 minutes** pour la préparation de la recette et le dressage des assiettes.

8 – Matériel mis à disposition

L'organisateur met à disposition de chaque candidat un poste de travail équipé d'un matériel de base et lui fournira 4 assiettes.

Si le candidat désire utiliser un matériel plus spécifique (verrine, décors, petit moule, déco, etc..), il se charge de le amener.

9 – Devoirs des candidats

Le candidat veillera à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail propre.

10 – Le jury

Le jury, choisi par l'organisateur, sera composé de 3 personnes minimum. Les décisions du jury sont sans appel.

11 – Attribution des points

L'évaluation repose sur un système d'attribution de points sur un total maximal de 40 points.

- 20 points pour la qualité gustative
- 10 points pour la créativité et Originalité
- 10 points pour la présentation
- 10 points pour l'autonomie et l'organisation du poste de travail (hygiène inclus)

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat.

12 – Prix et récompenses

La remise des prix aura lieu à l'issue de chaque épreuve du concours sur le plateau animation du salon. Chaque participant sera récompensé.

13 – Acceptation du présent règlement

La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. Les candidats retenus devront retourner un exemplaire du dit règlement à l'adresse du concours, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite :

Nom:

Prénom :

Date de Naissance :

Profession :

Tél:

E-mail :

Souhaite participer au Concours culinaire amateur Concours de cuisine amateurs de la Fête de la Dinde Gourmande organisé par **Licques Volaille avec le soutien des Chefs en Nord**

J'ai pris connaissance du règlement, et en accepte les conditions.

J'autorise la publication d'éventuelles photographies me concernant prises lors de l'évènement sur le site des Chefs en Nord ou sur tout support de communication relative à cette association culinaire. (Autorisation parentale pour candidat mineur)

Porter la mention « Lu et approuvé »

A Licques le, :

Signature: