



Compétition du meilleur Apprenti pâtissier chocolatier du Québec 2018



La compétition se tiendra à l'Académie du Chocolat,[™] centre de formation de Montréal, située au 4850, rue Molson, à Montréal, le lundi 23 avril 2018

Cette compétition s'adresse à toutes et à tous les apprentis et élèves en fin de formation.

Critères

- Résider au Québec
- Détenir un maximum de trois années d'expérience
- Être détenteur de la citoyenneté canadienne
- Ne pas avoir déjà gagné le concours
- Il n'y a pas de limite d'âge
- 1 seul élève par école peut soumettre sa candidature

Un nombre **maximum** de huit (8) compétiteurs seront présélectionnés pour participer au concours à partir de la composition de leur menu et de leurs recettes. La date limite pour poser sa candidature est le vendredi 16 mars 2018. Une confirmation de participation leur sera envoyée au plus tard le 23 mars 2018.

Compétition

Chaque compétiteur doit planifier les épreuves suivantes :

- **Bonbons chocolat moulés** fabriqué sur place (dix de chaque sorte)
Vous recevrez une boîte mystère avec des ingrédients surprise, vous devrez réaliser vos intérieurs des bonbons moulés à partir des ingrédients de cette boîte mystère uniquement. Le bonbon moulé devra comprendre au moins 2 textures dont 1 ganache.
- **Bonbons trempés**, fabriqué sur place (dix de chaque sorte)
- **Dessert chocolaté** sur assiette - cinq du même format
- Un **entremets chocolaté** (minimum deux textures) et complété avec les fruits de son choix pour dix (10) personnes
Les intérieurs de différentes textures, les génoises et les biscuits doivent être déjà cuits et mentionner le type de chocolat utilisé pour ces préparations.

À faire sur place : mousse et/ou bavaroise de l'entremet ainsi que le montage.

Tous les éléments de décor doivent être **réalisés** sur place.

Les ingrédients doivent être pesés à l'avance.

Chaque candidat apporte tous ses produits à l'exception des chocolats.

Sélection

Il y aura sélection des finalistes effectuée par des professionnels chevronnés, basée sur la qualité du dossier et des recettes proposées.

Chaque candidat doit fournir avec son inscription:

- Son menu
- Un plan de travail
- Ses recettes
- La liste des chocolats désirés pour la compétition

Code vestimentaire :

Tous les compétiteurs doivent être vêtus de façon professionnelle.

Un tablier de l'Académie du Chocolat (fournit au moment de la compétition)

Équipements :

Les candidats et candidates doivent apporter leurs petits équipements ainsi que leurs assiettes de présentation.

Matériel fourni sur place:

- Marbre
- Réfrigérateur avec plaques
- Blast freezer/surgélateur - 35°C avec plaques
- Congélateur - 18°C avec plaques
- Mélangeur/batteur Kitchen Aid*
- Guitare*
- 3 Thermomix*
- Fondeurs pour le chocolat*
- Plaque à induction*

*Vous pouvez apporter les vôtres – identifié svp. Prévoir une rallonge électrique également identifiée si besoin.

Chaque candidat apporte:

- Ses propres moules pour bonbons (identifiés)
- Ses cadres pour bonbons coupés à la guitare
- Et tout son petit matériel : fouets, couteaux, spatules, maryses, etc. (identifiés)
- Ingrédients pré-pesés (sauf chocolat)

Horaire de la journée :

- Installation le matin à partir de **7 h00**
- Chaque candidat débutera à intervalle de dix (10) min. **(L'ordre se fera par tirage au sort)**
- **8 h00** Début de la compétition
- **11h30** Début des présentations des bonbons chocolat
- **13h00** Début des présentations des desserts sur assiette
- **14h30** Début des présentations de l'entremets
- **16h00** Dévoilement des résultats
- **17h00** fin de la journée



Liste des ingrédients sur place

Nom du candidat(e) : _____

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ		QUANTITÉ
Chocolat blanc		Chocolats noirs	
Zéphyr™		Ocoa™ 70%	
Zéphyr™ Caramel (Nouveau)		Inaya™ 65% (moins de beurre de cacao : 31.5%)	
		Origine Tanzanie 75%	
		Origine Saint-Domingue 70%	
Chocolats au lait		La Esmeralda – Chocolat Rare (Nouveau)	
Alunga™ 41%		Origine Mexique 66%	
Origine Ghana 40.5%		Plantation Madirofolo 65% (Plantation)	
Lactée Barry 36%		Plantations Alto el Sol 65% (Plantation)	
		Grand Caraque 100% (pure pâte de cacao sans sucre)	
		Autres produits Cacao-Barry	
		Praliné amandes/noisettes (50%)	
		Praliné Favorite (50%)	
		Pure pâte noisette (100%)	
		Grué de Cacao	
		Poudre de cacao (Extra brute)	
		Pailleté feuillantine	
		Beurre de cacao (pistoles)	
		Praliné grains	
		Café Crockine	
		Cara Crackine	

Vous pouvez consulter le site de Cacao Barry pour avoir plus d'informations sur les chocolats ainsi que Itinero® pour les accords parfaits !



Formulaire d'inscription

Nom: _____ Prénom: _____

Date de naissance: ____ / ____ / ____
jour mois année Votre grandeur de veste: _____
(exemple : 36 – 38 – 40 – 42, etc.)

Adresse: _____

Ville: _____ Code postal : _____

Téléphone: (____) ____ - ____ Courriel personnel : _____

Emploi actuel ou école de formation

Établissement: _____ Chef: _____

Adresse: _____ Code postal : _____

Ville: _____

Téléphone: (____) ____ - ____ Télécopieur : (____) ____ - ____

Fonction: _____ Date d'entrée en service : ____ / ____ / ____

Jour mois année

Fournir tous les documents demandés :

1. Une lettre de référence de votre chef actuel
2. Le formulaire d'inscription
3. Une lettre personnelle faisant part de vos motivations professionnelles
4. Votre curriculum vitae
5. Votre liste d'ingrédients chocolatés fournis sur place (la liste finale doit être remise au plus tard le 23 mars)
6. Vos recettes, votre menu et votre plan de travail.

Expédiez le tout à : Compétition du Meilleur apprenti pâtissier-chocolatier
3913, rue Bélanger – Montréal H1X 1B5

Ou par courriel à : patisseriebelair@gmail.com

Si des informations additionnelles sont nécessaires, n'hésitez pas à contacter le responsable de la compétition, M. René Derrien 514- 268-2778

Signature : _____ Date : _____

Date limite d'inscription 16 mars 2018

**J'accepte toutes les conditions et règlements du concours
et j'accepte de libérer tous les droits des recettes et d'images à la SCCPQ et Cacao Barry**