



COMPÉTITION DU MEILLEUR APPRENTI PÂTISSIER CHOCOLATIER DU QUÉBEC - 2020

La compétition se tiendra à l'Académie du Chocolat™ centre de formation de Montréal, située au 4850, rue Molson, à Montréal, le jeudi 14 mai 2020.

Cette compétition s'adresse à toutes à tous les apprentis.

CRITÈRES

- Résider au Québec
- Détenir un maximum de trois années d'expérience
- Ne pas avoir déjà gagné ce concours
- Age limite de 30 ans
- Le cursus scolaire doit être terminé ou en voie d'être achevé au 30 juin 2020.
- 1 entreprise peut soumettre seulement 1 seule candidature/an.

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 30 mars 2020. Une confirmation de participation leur sera envoyée au plus tard le 6 avril.

8 kg de chocolat seront offerts aux candidats confirmés pour l'entraînement.
(Modalités à valider avec L'Académie du Chocolat)

COMPÉTITION

Chaque compétiteur doit planifier les épreuves suivantes:

- **BONBONS CHOCOLAT MOULÉS:** fabriqués sur place (dix de chaque sorte)
Le bonbon moulé devra comprendre au moins 2 textures dont 1 ganache.
- **BONBONS TREMPÉS:** fabriqués sur place (dix de chaque sorte)
- **DESSERT CHOCOLATÉ** sur assiette - cinq du même format. Un ingrédient surprise (parmi 2 choix) vous sera remis le jour de la compétition à inclure obligatoirement dans votre dessert.
- **UN ENTREMETS CHOCOLATÉ** (minimum deux textures) et complété avec les fruits de son choix pour dix (10) personnes. L'entremets devra peser au maximum 900 g - il sera pesé.

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'entremets 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 qui seront fournis sur place.

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

ÉQUIPEMENTS:

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

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)

MATÉRIEL FOURNI SUR PLACE:

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

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

CODE VESTIMENTAIRE:

Tous les compétiteurs doivent être vêtus de façon professionnelle.

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



COMPÉTITION DU MEILLEUR APPRENTI PÂTISSIER CHOCOLATIER DU QUÉBEC - 2020

HORAIRE DE LA JOURNÉE

Installation le matin **à partir de 7 h**

Chaque candidat débutera à intervalle de dix (10) min.
(L'ordre se fera par tirage au sort)

8 h | Début de la compétition

11 h 30 | Début des présentations des bonbons chocolat

13 h | Début des présentations des desserts sur assiette

14 h 30 | Début des présentations de l'entremets

16 h | Dévoilement des résultats

17 h | Fin de la journée

LISTE DES INGRÉDIENTS DISPONIBLES SUR PLACE À COMMANDER D'ICI LE 15 AVRIL 2020

Nom du candidat(e): _____

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ
CHOCOLAT BLANC	
Zéphyr™	
Zéphyr™ Caramel	
CHOCOLATS AU LAIT	
Alunga™ 41 %	
Origine Ghana 40.5 %	
Lactée supérieure 38 %	
RUBY	
Ruby RB1 Callebaut	
CHOCOLATS NOIRS	
Ocoa™ 70 %	
Grand Caraque 100 %	
Inaya™ 65 % (moins de beurre de cacao: 31.5 %)	
Origine Tanzanie 75 %	
Origine Saint-Domingue 70 %	
Origine Mexique 66 %	
Plantations Alto el Sol 65 % (Plantation)	
Plantation Madirofolo 65 % (Plantation)	
Extra Bitter Guyaquil 64 %	
AUTRES PRODUITS CACAO-BARRY	
Praliné amandes/noisettes (50 %)	
Pure pâte noisette (100 %)	
Praliné noisettes (50 %)	
Grué de Cacao	
Poudre de cacao (Extra brute)	
Pailleté feuilletine	
Beurre de cacao (pistoles)	
Praliné grains	
Cara Crackine	
Praliné Pistaches 70 %	

Vous pouvez consulter le site de Cacao Barry pour avoir plus d'informations sur les chocolats.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Nom: _____ Prénom: _____

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

Adresse: _____

Ville: _____ Code postal: _____

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

EMPLOI ACTUEL OU ÉCOLE DE FORMATION

Établissement: _____ Chef: _____

Adresse: _____

Ville: _____ Code postal: _____

Téléphone: (_____) _____ - _____ Télécopieur: (_____) _____ - _____

Fonction: _____ Date d'entrée en service: _____ / _____ / _____
jour mois année

FOURNIR TOUS LES DOCUMENTS DEMANDÉS:

1. Une lettre de recommandation 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 15 avril)
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: bureau-national@sccpq.ca

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 30 mars 2020

J'accepte tous 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.