

Nom :

Prénom :

Tél. :

Coin à replier et à coller
avec du papier adhésif

BULLETIN de CONCOURS

du Grand Prix National de Recettes Régionales organisé par l'Académie Nationale de Cuisine

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901

Chef patron Chef Professeur Élève Classe

Second Sous-Chef Chef de partie Apprenti Année

Autres..... Commis

Date :

NOM DE LA RECETTE PROPOSÉE :

Province ou contrée choisie :

Date limite d'inscription

1/04/2008

Élève-Apprenti Professionnel

Ne rien écrire
dans ce cadre

Ne rien écrire
dans ce cadre

ATTENTION !!!
Aucun signe,
mention,
logo ou autre sigle
distinctif
permettant de
reconnaître le
candidat ou son
établissement ne
doit figurer sur la
photo, la recette et
la fiche technique.

Recommandations

- Commencez par lire attentivement le règlement.
- Mettez parfaitement au point votre recette en veillant à bien utiliser les produits du terroir de la région que vous avez choisie.
- Éviter de donner un nom long et pompeux à votre recette.
- Calculez son coût réel hors taxes sur la fiche technique pour 4 ou 6 personnes (au choix) et le prix pour 1 personne.
- Dactylographiez la recette sur une ou deux pages sur papier libre. Détaillez chaque étape en indiquant les quantités, le temps et les degrés de cuisson. Il est inutile de donner la recette des fonds de base (fond blanc, fond brun, fumet...). En revanche, toutes les sauces doivent être expliquées.
- **Ecrivez très lisiblement** le dossier d'inscription en utilisant une **encre noire** pour permettre la reproduction par photocopie.
- Photographiez exclusivement le mets que vous avez réalisé vous-même. Aucune inscription, mention ou autres permettant de reconnaître le candidat ou son établissement ne doit figurer sur la photo et la recette.
- Conservez une copie du règlement et de votre recette.



Président Général
Jacques Charrette

GRAND PRIX NATIONAL de RECETTES RÉGIONALES

Concours organisé par l'Académie Nationale de Cuisine

CHEMISE D'INSCRIPTION ANNÉE : 2008

RÈGLEMENT UNIQUE POUR LES DEUX CATÉGORIES

Professionnels ← Deux catégories → Élèves, apprentis et commis

CUISINIER ← DEUX MÉTIERS → PATISSIER

Thème du Grand Prix

Recette inédite ou créée, de cuisine, de pâtisserie, réalisée avec les produits régionaux d'une province ou d'une contrée de son choix.

Pour concourir, le candidat doit proposer une recette et en donner l'explication détaillée et le bon d'économat chiffré (3 pages maximum, format 21 x 29,7 cm), coller ouagrafer la photo couleur du mets proposé sur le bulletin de concours et joindre dans la chemise d'inscription dûment complétée, le bulletin de participation et le chèque correspondant aux frais de participation (Professionnel : 20 € - Élève, apprenti ou commis : 10 €). Il devra adresser le tout dans un même envoi à :

Académie Nationale de Cuisine - Service des Grands Prix
A.N.C. - 18 rue des Pâtis - 95520 OSNY - Tél. : 01 30 32 57 90

Le candidat peut adresser plusieurs recettes. Dans ce cas, il devra utiliser une chemise d'inscription par recette et joindre le montant des frais de participation pour chacune d'elles.

Tout texte, dactylographié ou écrit très lisiblement, doit être rédigé en français. Aucun signe, mention, logo ou autres sigles permettant de reconnaître le candidat ou son établissement ne doit figurer sur la recette, la fiche technique et la photo, sous peine d'élimination.

La recette sera jugée par un jury de professionnels. Ses décisions sont sans appel.

Le palmarès du **Grand Prix National de Recettes Régionales** sera publié par l'A.N.C. Les diplômes seront remis aux lauréats à une date et en un lieu qui auront l'agrément de l'A.N.C.

L'A.N.C. se réserve le droit de publier ou de faire publier les recettes présentées, en suspension de tous droits, et de les déposer officiellement au Conservatoire National de Cuisine. Le lauréat est autorisé à faire mention du prix obtenu sur ses menus ou sur tout support.

Catégorie "Professionnel" CUISINE ou PÂTISSERIE

Chef patron, Chef, Professeur, Second, Sous-Chef, Chef de partie de plus de 24 ans, justifiant de cinq années minimum de pratique après l'apprentissage, assurant habituellement une fonction de responsable.

Le Jury attribuera aux meilleures recettes de cette catégorie :

*** Le Grand Prix d'Excellence ***

** Le Grand Prix d'Honneur **

* Une mention spéciale du Jury *

Catégorie "Élève - apprenti commis" CUISINE

Le Jury attribuera aux meilleures recettes de cette catégorie :

Une mention :

*** Excellent ***

** Très bien **

* Bien *

Les Encouragements du Jury

