

# REGLEMENT CONCOURS PATISSERIE DOHA ACCUEIL 2022

## 1. Présentation

Vous êtes passionnés de pâtisserie et tout le monde adore vos desserts ?!

Alors c'est le moment de vous faire récompenser !

C'est un concours « bon enfant » où il faut se présenter sans stress qui donne la chance de pâtisser dans la cuisine d'un professionnel !

Le concours est ouvert aux membres de l'association Doha Accueil en règle avec leur adhésion à l'exception des membres du bureau Doha Accueil et du qui font partie du jury et des juges extérieurs à Doha Accueil.

La participation au concours vaut acceptation du présent règlement.

## 2. Modalités d'inscription

Les inscriptions se font via le site de Doha Accueil.

Chaque participant doit s'engager sur les deux jours de concours.

Il aura lieu les 15 et 16 mai 2022 dans les cuisines de Blanche Pâtisserie (Gate Mall).

Le premier jour entre 9h et 11h et le deuxième jour entre 8h30 et 12h30.

## 3. Composition du jury

Le jury se compose de :

- Mehdi HADJ MEBAREK, Executive Chef à Blanche Pâtisserie (Gate Mall)
- James MARSAULT, Corporate Chef Pâtissier, Gate Food
- Jessica LESSAGE, Cheffe Pâtissière à son compte
- Lucas BONNAUD, Executive Pastry Chef au Mandarin Oriental
- Hélène VAN PEVENAGE, Vice-présidente de Doha Accueil

La composition du jury est susceptible d'être modifiée en cas d'indisponibilité de dernière minute.

Le jury attribuera une note à chaque dessert qui lui sera présenté sur les critères suivants :

- Présentation 5 points
- Goût 5 points
- Originalité 5 points
- Exécution 5 points

Le classement sera finalisé selon le total des points attribués à chaque dessert et donc à chaque candidat.

Le jury se réunira :

- Le 15 mai à 10h pour sélectionner les 5 gagnants qui participeront à la deuxième phase du concours ;
- Le 16 mai à 12h pour sélectionner les 3 gagnants du concours Doha Accueil 2022.

#### **4. Déroulement du concours**

Il se déroule en deux phases :

##### Phase 1

Le participant réalise à la maison le dessert de son choix sur le thème « Tarte sucrée détail choc ! ».

Le 15 mai 2022, il se déplace avec sa réalisation au Gate Mall (cuisine de Blanche Pâtisserie) pour présentation au jury.

Il pourra faire sa mise en place de 9h à 9h30 dans la cuisine prêtée à cet effet, et le jury délibèrera à l'issue.

##### Phase 2

Le 16 mai 2022 les 5 candidats sélectionnés en phase 1 se présentent à 8h30.

A 8h45 leur sera annoncé la pâtisserie à réaliser sur place.

Pour se faire les ingrédients et la fiche technique seront donnés, certains éléments seront listés et d'autres manquants.

Le matériel sera mis à disposition.

Les participants pourront apporter leur matériel personnel.

Ils ne pourront pas avoir de notes de quel ordre que ce soit.

3 heures seront données pour la réalisation de 9h à 12h.

#### **5. Remise des prix**

Les finalistes seront récompensés lors de la remise des prix qui se déroulera le 16 mai 2022 à l'issue de la 2<sup>e</sup> phase du concours. Les prix seront remis par le jury.

De nombreux lots et goodies seront distribués aux participants !