

TROPHEE WEEK END DES GOURMETS EN SOMME

Concours 2016

Organisé par l'UMIH de la SOMME

Thème : « LE PARMENTIER, façon cuisine populaire »

FICHE D'INSCRIPTION

CANDIDAT : Nom, prénom, adresse, téléphone, mail et date de naissance	
Signature du candidat :	

Appellation du plat :	
-----------------------	--

Fiche à nous retourner accompagnée de la recette
avant le 21 septembre 2016 à :
UMIH 80 – 38 rue Montesquieu - Village PMI Montesquieu – 80080 AMIENS
ou par mail : info@umih80.com





Recommandations

- Commencez par lire attentivement le thème du concours.
- Mettez parfaitement au point votre recette en veillant à bien utiliser les produits imposés.
- Evitez de donner un nom long et pompeux à votre recette.
- Rédigez la recette uniquement 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.
- Complétez très lisiblement la fiche d'inscription en utilisant une encre noire pour permettre la reproduction par photocopie.
- Photographiez exclusivement le plat que vous avez réalisé.
- Conservez une copie du règlement et de votre recette.

Prix

Lot n°1 : Robot de cuisine KITCHENAID
multifonction mixeur

Lots n°2 à 5 : paniers garnis, regroupant les
produits des producteurs présents sur « le marché
des produits locaux »

Règlement du concours

GENERALITES

Organisateur :

· Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la SOMME – 38 rue Montesquieu – Village PMI Montesquieu – 80080 AMIENS

Le concours :

Il se déroulera le samedi 24 septembre 2016, Place René Goblet à AMIENS. Il s'adresse à tous les amateurs de bonne cuisine. Les participants auront à proposer une idée de recette sur le thème : « Le Parmentier » Audace et Créativité. La recette devra comporter obligatoirement de la Pomme de Terre et sera réalisée pour 4 personnes.

Composition du jury :

- Des professionnels de la restauration
- 1 président de jury

Candidature :

- L'inscription est gratuite.
- Les participants devront faire acte de candidature avant le 15 septembre 2016 en renvoyant leur fiche d'inscription à l'UMIH 80. Cette fiche devra être accompagnée de la recette avec des proportions pour 4 personnes et de la photo du plat.
- Après sélection, les candidats seront informés de déposer leur plat le samedi 24 septembre, entre 10 h et 11 h, sur le stand concours.
- En signant la fiche d'inscription, les candidats s'engagent à accepter et respecter le règlement, donnent leur accord pour la diffusion de leur recette et de leur nom (presse, média, etc...).

Modalité du concours :

Produits :

Les produits entrant dans la composition de la recette sont à la charge du candidat.

Organisation :

Les candidats retenus devront déposer leur plat sur le stand concours, Place René Goblet à AMIENS, le samedi entre 10 h et 11 h.

Contestation, litige, imprévu :

Si une contestation autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, le président du jury est seul compétent pour statuer.

RESULTATS

Désignation du vainqueur :

Le jury délibèrera le samedi 24 septembre vers 11 h 30. La décision du jury est sans appel.

Remise du prix :

La remise du prix se déroulera le **samedi 24 septembre 2016, à 15 heures, Place René Goblet à AMIENS** en présence d'Eric BOUTTE – Chef étoilé au guide Michelin – de David MARTIN et des différents représentants des Institutions.