

Inscription

AVANT LE 18/01/26 à 23h00

Scan le QR code !



Ou renvoie les informations suivantes par mail jp.labrousse@ecoles.dordogne.cci.fr !

NOM :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Mail :

Classe :

Collège :

Nom du professeur principal :

Nom de la recette + liste ingrédients utilisés avec grammage :

Ingrédients supplémentaires :

Je soussigné,, représentant légal de l'élève susnommé :

- autorise celui-ci à participer au concours « Gourmandises sucrées » *
- accepte que l'image du candidat soit utilisée à des fins de promotion de la filière hôtellerie-restauration *

Date :

Signature :

**cocher la case pour accepter*

La liste de produits que tu peux utiliser :

- Farine, œufs, sucre en poudre, sucre glace
- Crème liquide, beurre, lait entier, gousses de vanille,
- Chocolat noir, blanc, lait
- Banane, clémentine, citron, poire, pomme gala, fruits de la passion, orange sanguine
- Poudre d'amande
- Agar-agar, gélatine
- Colorants alimentaires, bonbons (carambar, M&M's...)

Tu peux rajouter deux ingrédients de consommation courante à indiquer lors de ton inscription !

La liste du matériel à disposition :

- Mixeur, casserole, poêle, four, plaques de cuisson
- Poche à douilles, emporte pièces, balance, maryse, spatule, fouet, zesteur, couteaux, économme, râpe américaine, pinces
- Robots à pâtisser

Tu peux apporter le matériel que tu possèdes !

Règlement du Concours – Gourmandises Sucrées

Article 1 : Objectif du Concours

Le concours de cuisine "Création de Dessert Sucré" a pour objectif de promouvoir la filière hôtellerie-restauration auprès des collégiens de 4ème et de 3ème. Les participants devront créer un dessert sucré pour 4 personnes à partir d'un panier d'ingrédients imposé par l'école, tout en ayant la possibilité d'ajouter deux ingrédients de consommation courante de leur choix. Le concours est organisé par Les Ecoles de la CCI Dordogne.

Article 2 : Conditions de Participation

Le concours est ouvert à tous les collégiens de 4ème et de 3ème. Les candidats doivent s'inscrire avant la date limite annoncée par l'organisation du concours.

Article 3 : Panier d'ingrédients

Les candidats auront à disposition un panier d'ingrédients imposé par l'école, comprenant divers produits de base nécessaires à la création d'un dessert sucré. Chaque candidat peut également choisir deux ingrédients supplémentaires selon ses préférences. Les ingrédients de base seront indiqués lors de l'inscription au concours. Les ingrédients supplémentaires devront être déclarés à l'organisation au moment de l'inscription.

Article 4 : Règles du Concours

1. Les participants doivent utiliser tout ou partie des ingrédients du panier imposé pour créer leur dessert.
2. Les deux ingrédients supplémentaires ne doivent pas être interdits par les règles de sécurité alimentaire ou être des allergènes majeurs.
3. Le temps de préparation et de cuisson est limité à 2 heures.
4. Les candidats doivent travailler de manière autonome, sans l'aide extérieure d'autres élèves, professeurs ou adultes.
5. Les candidats doivent suivre les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène en vigueur.
6. Les candidats seront encadrés par des enseignants en production culinaire pour les accompagner à respecter les règles précédentes.
7. Les accompagnateurs ne peuvent pas pénétrer dans les cuisines mais peuvent assister à la remise des prix.

Article 5 : Critères de Jugement

Les desserts seront jugés selon les critères suivants :

1. Créativité : Originalité du dessert et utilisation inventive des ingrédients.
2. Présentation : Esthétique visuelle du dessert.
3. Goût : Saveur et équilibre des ingrédients.

Article 6 : Remise des Prix

Une cérémonie de remise des prix aura lieu à la fin du concours. Tous les candidats participants recevront des prix qui seront définis par l'organisation. Les décisions du jury sont finales et ne peuvent être contestées.

Article 7 : Responsabilité

L'organisation du concours décline toute responsabilité en cas de perte ou de dommage matériel, ou d'accident durant le concours en cas de non-respect par le candidat du règlement ainsi que des injonctions liées à la sécurité.

Article 8 : Dispositions Finales

Toute violation des règles du concours peut entraîner la disqualification du participant. L'organisation se réserve le droit de modifier ou d'annuler le concours pour des raisons de force majeure. Les informations personnelles des participants seront utilisées uniquement à des fins liées au concours et ne seront pas partagées sans autorisation.

Concours Gourmandises Sucrées

MERCREDI 04 FEVRIER 2026

Tu es en 4ème ou en 3ème
Réalise ton dessert dans notre école
Participe et gagne un prix
Découvre le monde de la cuisine et de la pâtisserie
Rencontre des professionnels du métier

1er prix : 2 entrées au Puy du Fou

Marraine du concours :

Jade Sarrauste
Cheffe pâtissière au Vieux Logis*
Trémolat

Ecoles CCI Dordogne
12 avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-
Manoire

