



COMPÉTITION 2010 CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE

Une compétition aura lieu au Collège St. Clair à Windsor, dimanche le 30 mai 2010 dans le cadre du 47^{ième} congrès de la CCFCC pour choisir le Chef Pâtissier de l'Année de la CCFCC. Cette compétition nous aidera encore une fois à déterminer s'il y a suffisamment d'intérêt et la capacité de former une équipe de pâtisserie pour représenter la CCFCC dans de futures compétitions internationales.

EXIGENCES

Chaque candidat doit préparer et présenter les éléments suivants dans le but de montrer ses capacités de cuisiner et de décorer. Chaque élément sera dégusté.

- **Un (1) dessert individuel chaud pour deux (2) personnes préparé de façon identique. Une (1) portion servira de dégustation pour les juges et sera choisie au hasard.**
- **Un (1) dessert individuel froid pour deux (2) personnes préparé de façon identique. Une (1) portion servira de dégustation pour les juges et sera choisie au hasard.**
- **8 morceaux de 4 sortes différentes de petits fours (poids de 6 – 14 g chacun, chocolat, mignardise, etc. Deux (2) morceaux de chaque type seront choisis par les juges pour la dégustation)**
- **Une (1) œuvre en chocolat, sucre etc. d'une hauteur de 40 à 60 cm. Tous les éléments doivent être comestibles.**

RENSEIGNEMENTS UTILES

- Chaque candidat doit être membre de la Fédération depuis un minimum de deux (2) ans
- Un maximum de cinq (5) candidats sera sélectionné pour participer
- La compétition aura lieu pendant une journée et sera d'une durée de huit (8) heures
- Tous les éléments doivent être préparés sur place en ayant commencé à zéro
- Chaque candidat est responsable de fournir tous les ingrédients (à l'exception de produits frais essentiels – lait, œufs, beurre, etc.)

- Chaque candidat sera alloué 250\$ pour couvrir le coût de ses ingrédients
- Chaque candidat est responsable de ses besoins de transport et de son hébergement
- Chaque candidat sera permis d'amener un (1) assistant mais l'assistant pourra seulement aider avec les préparations **de base**, le pesage des ingrédients, le rassemblement de l'équipement et pourra aider avec l'assemblage des produits finis.
- Chaque candidat est responsable de fournir son propre équipement
- Les candidats auront 30 minutes avant le début de la compétition pour organiser leurs espaces de travail et 30 minutes à la fin de la compétition pour nettoyer leurs espaces de travail – ceci fera partie du jugement
- Un laveur de vaisselle sera fourni mais aucun candidat ne devra s'en servir pour l'aider

MARQUAGE DES POINTS

- **En Général** – 10 points pour hygiène, propreté, emploi du temps, organisation et compétence
- **Œuvre** – 30 points pour conception, utilisation de techniques et originalité
- **Dessert individuel** – 30 points pour goût, originalité et utilisation de produits locaux
- **Petits Fours** – 30 points pour compétence artistique, variétés, goût et originalité.

UN TOTAL de 100 points par Juge (quatre juges seront présents y compris le juge en chef)

DEMANDES

- Toutes les demandes doivent être envoyées au Président de la Compétition avant vendredi le 2 avril 2010 au plus tard.

Allen R. J. Holtz, CCC
1091 Elizabeth Street
Manotick, ON
K4M 1H3

- Les candidats seront sélectionnés et confirmés avant vendredi le 16 avril 2010 au plus tard.



**2010 PASTRY CHEF OF THE YEAR
CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE 2010**

**Sunday May 30, 2010
Dimanche le 30 mai 2010**

Canadian Culinary Federation - Fédération Culinaire Canadienne

REGISTRATION/INSCRIPTION

NAME/NOM: _____

ADDRESS/ADRESSE:
Street/Rue: _____

City/Ville : _____

Province/Province: _____

Postal Code/Code Postal: _____

PHONE/TÉLÉPHONE: _____

FAX/TÉLÉCOPIEUR: _____

EMAIL/COURRIEL: _____

**WORK PLACE
ENDROIT DE TRAVAIL:** _____

**Please complete and email to Allen R. J. Holtz, CCC -
Allen.Holtz@ocdsb.ca**

**Veillez SVP remplir et courrieller à Allen R. J. Holtz, CCC –
Allen.Holtz@ocdsb.ca**