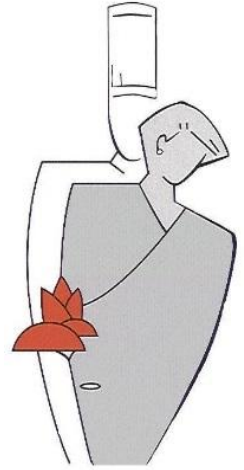


Les Instants Gourmands

Du Lycée Hôtelier International de Lille.

Ce concours est organisé par l'ensemble de l'équipe pédagogique de la section Boulangerie/Pâtisserie afin de faire découvrir aux collégiens le CAP Pâtissier et le Baccalauréat Professionnel Boulanger/Pâtissier



Règlement de l'épreuve :

1. La participation au challenge « **Les Instants Gourmands** » est réservée exclusivement aux collégiens.
2. Une première sélection s'effectuera sur dossier. Le candidat devra renvoyer **avant le Vendredi 30 Mars 2018** la fiche d'inscription ci-jointe accompagnée de la liste des denrées nécessaires à l'élaboration de son dessert au chocolat pour 4 personnes et sa photo. Il est demandé au candidat de respecter un temps de travail de 3 heures maximum.
3. Un jury composé d'enseignants, de professionnels, après consultation des dossiers désignera 12 finalistes pour la réalisation du dessert chocolat en atelier au Lycée Hôtelier International de Lille.
4. **La finale aura lieu le Mercredi 04 Avril 2018 au Lycée Hôtelier International de Lille.**
5. Lors de la finale en atelier, il sera mis à la disposition de chaque candidat un poste de travail individuel, ainsi également que tout le matériel essentiel à l'élaboration du dessert (four, batteur, plonge, réfrigérateur et congélateur). La présentation, la forme et la finition du dessert restent à l'appréciation du candidat.
6. Un jury composé de professionnels et d'enseignants désignera un classement final selon des critères de goût, d'originalité et de présentation.
7. La proclamation des résultats se fera lors d'un cocktail de clôture en présence des familles des candidats.

Les Instants Gourmands

Fiche d'inscription

A renvoyer à l'adresse :

Lycée Hôtelier International de Lille – **Section Boulangerie/Pâtisserie – Contact M. Roman**

« Les Instants Gourmands »

31, Passage de l'International

BP 90068

59007 Lille cedex.

Nom du candidat : En classe de 3^{ème}

Prénom :

Date de naissance : Age :

Adresse du candidat :

.....

Numéro de téléphone:.....

Nom et adresse du collègue :

.....

Numéro de téléphone du collègue :

Liste des denrées pour l'élaboration du dessert à base de chocolat, pour 4 personnes :

(Faire le détail de chaque matière utilisée, mentionner les poids)

<u>Nom du gâteau à base de chocolat :</u>	
<i>Matières d'œuvre</i>	<i>Quantité</i>

<u>Photo du dessert à base de chocolat</u>