



Chocolat & Gourmandises De Bretagne 2020 le salon de Vannes

LA CABOSSE D'OR JUNIOR
Thème LA FAUNE ET LA FLORE
Parrainé par Belcolade Puratos
PatisFrance



Règlement du concours :

Art. 1 – Les publics concernés / Le lieu, les horaires

- ↳ Cette compétition de haut niveau est ouverte aux apprentis CAP / BEP / B/M et BTM (avoir moins de 21 ans ou être en contrat de formation).
- ↳ Le concours se tiendra au Chorus Parc des Expositions de Vannes, **du 6 au 8 novembre 2020.**

Art. 2 – Le déroulement

- ↳ **Les pièces devront être impérativement sur place le jeudi 5 novembre 2020 avant 18 heures.**
- ↳ **La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le samedi 7 novembre 2020 à 16h 30.**
- ↳ **IMPÉRATIF : Les candidats doivent être en tenue professionnelle, veste blanche pantalon noir le jour de la remise des prix à partir de 16 heures 30.**
- ↳ **Les pièces peuvent être achevées le jour de l'exposition.** Les organisateurs pouvant être amenés à déplacer les pièces en présence du candidat le jour de la finale, celles-ci devront être suffisamment solides. En cas d'accident, les organisateurs se réservent le droit d'autoriser la réparation sur place.
- ↳ Les pièces pourront être reprises le **dimanche 8 novembre après 19 heures.**

Art. 3 – Les caractéristiques de la pièce présentée et thème du concours

- ↳ Le non respect des consignes entraîne une pénalité décidée par le Jury. La pièce artistique devra être présentée sur un socle non alimentaire. La hauteur de la pièce est libre. Les colorants sont autorisés en décoration. **Le thème du concours " la faune et la flore ».**

Art. 4 – Les matières premières autorisées

- ↳ Exclusivement le chocolat et les produits dérivés du cacao. L'emploi de matériaux durs comme soutien ou autres produits de support et de décorations sont strictement interdits (y compris les vernis). Les pièces seront sondées par le Jury. Celles qui comporteraient des éléments non autorisés seraient éliminées.

Art. 5 – Les informations

- ↳ Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO, organisateur et créateur, vice-président des Traditions Gourmandes au : 06 79 25 70 10.

Art. 6 – Le Jury

- ↳ Président du Jury : jean christophe jeanson , MOF pâtissier 2018.et Jonathan MOUGEL MOF pâtissier 2018
- ↳ Le Jury est souverain dans ses décisions et est composé de MOFS.

Art. 7 – Les critères de sélection

- ↳ **La composition est jugée et notée sur 60 points** : 20 points pour le soin, 20 points pour le respect du thème et 20 points pour la valeur artistique et l'originalité.
- ↳ Le classement final est établi par le cumul des notes.
- ↳ En cas d'ex-æquo, les candidats sont départagés par l'originalité de la composition.

Art. 8 – La remise des prix

- ↳ 1er prix : trophées et diplômes + un stage Belcolade avec jonathan MOUGEL MOF PATISSIER 2018.
- ↳ 2ème prix : trophées et diplômes + un livre de Stéphane Leroux
- ↳ 3ème prix : trophées et diplôme + un livre

Art. 9 – Le droit à l'image

- ↳ Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours et le salon du Chocolat.

Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cette mention auprès des services de contrôles

Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.