



## CONCOURS PROFESSIONNEL CHOCOLAT

### « SWISS O'CHOC »

Concours organisé dans le cadre du salon « Les Automnales », espace  
« COOK'N SHOW » le lundi 11 novembre de 8h30 à 17h30

#### I. Modalités de participation :

##### 1. Les modalités d'inscription et de participation sont les suivantes :

1.a Ce concours est **réservé aux professionnels de la gastronomie**, c'est-à-dire toute personne exerçant ou ayant exercé un métier en lien avec le domaine de la pâtisserie/chocolaterie.

1.b. En vous inscrivant, vous vous engagez à respecter chaque étape du concours détaillé au présent règlement, et de vous rendre disponibles aux dates des épreuves imposées.

1.c. Pour que votre inscription soit valide, merci de retourner les éléments suivants à l'adresse email [concours.cookandshow@gmail.com](mailto:concours.cookandshow@gmail.com) :

- **formulaire d'inscription rempli dans son intégralité,**
- **règlement du concours accepté et signé,**
- **des photos de vos précédentes réalisations.**

1.d. L'ensemble est à compléter au plus tard le **1er novembre à minuit** (heure de Genève, date de réception du courriel faisant foi) via les modalités d'inscriptions mentionnées au point 1.c.

1.e. Vous recevrez par courriel un accusé de réception de votre demande, ne faisant en rien foi de son inscription définitive.

Tout dossier d'inscription incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées ou invalides sera considéré comme nul. L'organisateur se réserve par ailleurs le droit de vérifier la conformité des dossiers au présent règlement, de ne pas retenir les dossiers non conformes et/ ou illisibles.

1.f. L'organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse postale ou adresse courriel erronée ou invalide ou si, pour des raisons techniques, le participant ne recevait pas de confirmation d'inscription. De plus, il ne pèse sur l'organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées valides.

1.g. Lorsque votre dossier sera validé, et si vous êtes sélectionnés par l'organisateur, vous recevrez un email contenant un lien vous permettant de vous acquitter **d'une caution de 250.00 CHF** et d'obtenir **votre badge d'accès** au site du concours ainsi que toutes les informations nécessaires à votre venue.

**La caution vous sera remboursée le jour du concours sur constatation de votre présence et participation.**



## II. Objet du concours :

### 1. Thème et contraintes :

Le thème de l'épreuve sera : **la haute horlogerie suisse.**

Le participant aura 9h00 pour réaliser ses recettes et les présenter au jury.

Le participant devra se présenter sur le lieu de l'épreuve **au moins une heure** avant le début du concours.

#### A) Dégustations :

Le candidat devra réaliser trois dégustations, à présenter au jury six heures après le début du concours :

- Une recette de truffe au chocolat au lait suisse à **réaliser sur place.**  
48 pièces à réaliser : 15 seront réservées à la dégustation du jury, 15 seront à intégrer dans votre pièce en chocolat, et 18 seront réservées à la dégustation du public.
- Une recette de bonbon de chocolat moulé en deux textures à **réaliser sur place.**  
48 pièces à réaliser : 15 seront réservées à la dégustation du jury, 15 seront à intégrer dans la pièce en chocolat et 18 seront réservées à la dégustation du public.
- Une recette de tablette fourrée avec une garniture à **réaliser sur place.**  
8 pièces à réaliser : 3 seront réservées à la dégustation du jury et 5 seront réservées à la dégustation du public.

**Les fiches techniques devront être jointes à l'envoi pour chacune des trois recettes.**

Les ingrédients pesés et le matériel spécifique à ses réalisations seront à apporter par le candidat.

#### B) Pièce en chocolat :

Le candidat devra réaliser une pièce en chocolat sur le thème de l'horlogerie suisse, à **monter sur place.**

**Les éléments principaux sont à apporter.**

Trois techniques obligatoires sont à reproduire dans le temps imparti. Ces techniques faisant preuve de la maîtrise par le candidat de la technique utilisée dans l'exécution des éléments apportés.

Seuls les moules de formes géométriques seront autorisés (exemple: cubes, cylindres, pyramide, sphère).

Chablons autorisés jusqu'à 8 mm d'épaisseur.

Toutes les autres techniques permettant de mettre en œuvre le chocolat seront autorisées.

Les matières premières, et le matériel spécifique à ses réalisations seront à apporter par le candidat.

Le candidat portera sa tenue professionnelle durant toute la durée du concours.



## **2. Critères de notation :**

La note sera établie de la manière suivante : 40% sur la partie technique, 30% sur la dégustation, et 30% sur la partie artistique.

Chaque juré pourra remettre 10 points au maximum par candidat.

## **3. Jury**

Le jury sera composé de professionnels reconnus dans leur domaine.

Le public aura également l'occasion de juger les candidats à la suite d'une dégustation et votera pour sa réalisation favorite afin d'attribuer « Le Prix du Public ».

## **III. Responsabilité :**

La responsabilité de l'organisateur ne saurait être encourue, d'une façon générale, en cas de force majeure ou cas fortuit indépendant de sa volonté (notamment problèmes techniques...) perturbant l'organisation et la gestion du concours, de telle sorte que celui-ci serait écourté, prorogé, reporté, modifié ou annulé. Au sens du présent règlement, la force majeure s'entend de tout événement imprévu, insurmontable et indépendant de la volonté d'une personne susceptible de la dégager de sa responsabilité ou de la délier de ses engagements. Par ailleurs, l'organisateur ne peut être tenu pour responsable si, pour une raison indépendante de sa volonté, le concours venait à être modifié, reporté ou annulé.

## **IV. Droit à l'image**

Par acceptation du règlement, le participant accepte que son image soit utilisée à des fins médiatiques.

Chaque participant dispose d'un droit au respect de la vie privée ainsi qu'un droit à l'image, qu'il peut exercer par demande écrite auprès du comité organisateur.

Nom & Prénom :

Date :

En cochant cette case j'accepte et je reconnais avoir pris connaissance du règlement.

Signature :