**Concours de « Dessert sucré à base de pâte feuilletée »**

**Foire Internationale et Gastronomique de Dijon 202****4**

**Lundi 4 novembre 2024 sur le stand du Conseil Départemental**

Article 1 : L’Union Départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtissiers de la Côte d’Or organise un concours de **« Dessert sucré à base de pâte feuilletée »**.

Article 2 : **Le Concours est réservé aux Entreprises Artisanales de Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie, et à leurs salarié(e)s et apprenti(e)s.**

**Laissez libre court à votre créativité**

Article 3 : Le concours comporte 3 catégories :

1. Apprenti(e)
2. Salarié(e),
3. Employeur (patron)

Article 4 : Les entreprises artisanales peuvent concourir dans les 3 catégories.

Article 5 : Présentation : **3 pièces maximum comprise entre 120 et 150 g cuites avec les ingrédients de votre choix, seul impératif base de pâte feuilletée sucrée (sans levure).**

Article 6 : **Le dépôt des desserts sucrés devra être effectué dans des emballages neutres le lundi 4 novembre 2024 de 11h30 à 13h00 sur le stand des Boulangers.** Une tolérance de trente minutes sera accordée aux candidats éloignés de plus de 100 km de Dijon.

Article 7 : Les candidats et les candidates donneront, avec leurs tartes, 1 enveloppe cachetée dans laquelle seront inscrites, sur une carte, leur catégorie et leur identité (nom, prénom, plus le nom et l’adresse de l’employeur pour les apprenti(e)s et salarié(e)s).

Article 8 : Composition du Jury : exclusivement des professionnels reconnus.

Article 9 : La décision du Jury sera sans appel. Aucune tarte ne pourra être réclamée ou reprise.

Article 10 : La proclamation des résultats aura lieu le **Lundi 4 novembre 2024 à 17h00** **sur le stand des boulangers.**

**IMPORTANT : Seuls les candidat(e)s présent(e)s en veste professionnelle ou représenté(e)s seront récompensé(e)s.**

Article 11 : Les participants et les participantes seront conviés au cocktail d'honneur qui sera servi à l'issue de la remise des prix.

Article 12 : L’Union Départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtissiers de la Côte d’Or ne pourra être tenue pour responsable des empêchements du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure et de toutes dégradations de votre présentation.

Article 13 : **Les desserts sucrés ne correspondant pas au règlement seront hors concours.**

".....................................................................................................................………………………………………………………………...

**BULLETIN D'INSCRIPTION à envoyer avant le 28 octobre 2024 à l’adresse mail suivante :**

**unionboulangerspatissiers.21@gmail.com**

NOM :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PRENOM : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ADRESSE : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

En plus pour les apprenti(e)s et salarié(e)s, nom et adresse de l’employeur : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CATEGORIE :    ***COCHEZ 1 CASE***         ◻ Apprenti(e)             ◻ Salarié(e)                       ◻ Employeur (patron)

**Déclare avoir pris connaissance du règlement du Concours de « Dessert sucré à base de pâte feuilletée ».**

**IMPORTANT : Seuls les candidat(e)s présent(e)s en veste professionnelle ou représenté(e)s seront récompensé(e)s.**

Fait à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**«**Lu et Approuvé » Signature