



RÈGLEMENT

CONCOURS DE CUISINE DE COLLECTIVITÉS

Jeudi 28 mars 2024

Ce concours est fait pour mettre en valeur la cuisine des collectivités qui utilisent de plus en plus de produits locaux et qui fabriquent la cuisine sur place, loin des fabrications industrielles.

Le cuisinier sera accompagné d'une aide et devra réaliser un **repas « entrée-plat-dessert »** pour **6 personnes** composé de deux spécialités tarnaises et un plat libre avec des produits tarnais de saison. Le concours se déroulera à **Cunac le jeudi 28 mars 2024**.

Les candidats seront reçus à partir de 8h30. Le travail commencera à 9h00 par ordre de dégustation des plats tirés au sort. La première dégustation aura lieu à 12h00.

La notation se fera sur :

- **Organisation et propreté**
- **Technique**
- **Présentation**
- **Dégustation**
- **Originalité de la recette tarnaise**
- **Rapport qualité/prix**

Les candidats devront fournir leur liste d'ingrédients d'un montant maximum de 100€ (cent euros) aux Artisans du Goût, qui commandera pour eux au travers d'AgriLocal81. Le matériel du CFA sera à disposition. S'il y a des nécessités particulières, amener son matériel. Tous les participants auront une récompense.

Organisé par les Artisans du Goût avec le soutien du Département du Tarn et d'AgriLocal81.



Union Professionnelle des Artisans du Goût - Fait maison - Les Cuisineries Françaises
133 chemin de la Rivière 81170 Milhars - 05 63 56 06 58 – lesartisansdugout@outlook.fr – www.les-artisans-du-gout.fr
cuisineriesfrançaises@outlook.fr - www.cuisineriesfrançaises.com

