



FAQ
FOIRE AUX QUESTIONS



LE CONOURS DES CRÉATEURS D'ÉMOTIONS.

2023 - 2024



FAQ

Informations sur le sujet 1 :

Est-ce que la volaille doit être présentée entière et découpée ou présentée découpée ?

La volaille est présentée entière et sera ensuite découpée.

La volaille, doit-elle être présentée sur le même plateau que les ravioloes prévues en garniture ?

Oui, présentation de l'ensemble à votre convenance.

Pour le dressage en assiettes après la découpe de la volaille devons-nous utiliser les choix de chez Comatec ou assiette libre ?

Non ce sont des assiettes fournies. Les contenants Comatec sont uniquement pour les mises en bouche.

Une personne sera t-elle dédiée pour couper la volaille ou est-ce au candidat de la découper ?

La découpe de la volaille est faite par le candidat. Des personnes de l'organisation aideront au dressage.

Les plateaux mis dans la liste précédemment reçue sont-ils pour présenter la volaille ? Ou il y aura-t-il d'autres plateaux plus grands ?

Les contenants mis dans la liste sont uniquement pour les mises en bouche.

Pour la volaille, il faut que vous apportiez votre plat ou plateau.

A-t-on la possibilité de se servir de saucières ? Obligatoirement sur la liste Comatec ou peut-on venir avec les nôtres ?

La sauce pour la volaille est en saucière à part.

Poser sur le plateau ou pas. A apporter.



FAQ

Informations sur le sujet 2 :

Pour les 3 pièces à réaliser, ce sont des amuse-bouches ou des mises en bouche ?

La création est libre de chacune des mises en bouche dans un petit contenant Comatec.

Les bouchées, devront-elles être posées sur un plateau même si elles sont déjà dans un contenant individuel ?

Elles sont effectivement sur un contenant individuel, mais il doit y avoir une harmonie visuelle de l'ensemble !

Choisir 6 supports identiques dans la gamme Comatec pour dresser les 3 mises en bouche par jury.

Vous pouvez aussi choisir dans la liste un plateau ou assiette pour les présenter.

Est-ce qu'il y aura des produits alimentaires interdits ?

Caviar, truffe et fonds de sauce à l'exception de ceux précisés sur la liste.

Informations générales sur le dossier à rendre :

Pour les photos du dossier, doit-on avoir les récipients comatec identiques que ceux mise à disposition le jour du concours ?

Le plateau de présentation, pourra-t-il être différents sur la photo que celui que l'on présentera le jour J ?

Oui, il faut choisir les contenants et ce sera plus utile pour vous de travailler avec les vrais contenants pour être calé et anticipé avant le concours.

Pour cela, vous devez demander à COMATEC (contact dans le document) des échantillons même plusieurs sortes pour pouvoir choisir en les ayant sous les yeux, et même leur demander conseil.

En quel format doit-on rendre le dossier ?

- Soit par mail en PDF
- Soit par courrier



FAQ

Informations sur l'équipement des cuisines :

Quand allons-nous avoir les informations sur les cuisines ?

Ces informations sont différentes d'une sélection à une autre et vous serons communiquer par mail avant les sélections.

Informations générales sur le concours :

Les seconds peuvent-ils participer au concours ?

Oui, il est tout à fait possible d'y participer.

Le concours s'adresse t-il qu'aux professionnels ?

Oui, le concours est destiné aux professionnels en activité.