



**TOUTES VOS
QUESTIONS**

masse 1884
La maison du foie gras Depuis

LE CONOURS DES CRÉATEURS D'ÉMOTIONS.

2023 - 2024



QUESTIONS

Informations sur le sujet 1 :

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

La recette originale autour de la poulette des vignes est de forme et de réalisation libre.

La volaille ne doit pas forcément être entière, vous devez bien faire une réalisation avec celle-ci.

Cette recette doit être ensuite présentée puis découpée en salle devant le jury.

Vous devez utiliser toutes les parties de la volaille.

Doit-on utiliser toutes les parties de la volaille ?

Oui impérativement.

La volaille, doit-elle être présentée sur le même plateau que les ravioles 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.



QUESTIONS

Peut-on utiliser des produits déjà fumées ou marinées, en pâtes qui ne s'achète que comme ça, exemple le haddock, poutargue, anchois, hareng fumée, olives, pequillos, wasabi...?

Oui vous pouvez, il faut que le produit soit emballé.

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



QUESTIONS

Qu'entendez-vous par le déroulé de la recette ?

Est-ce une fiche technique détaillée avec les proportions ainsi que les différentes étapes ou les gros points de la recette ?

Oui c'est bien cela, il nous faut les étapes de votre recette avec les photos du résultat final.

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.

Le candidat pourra-t-il servir lui-même la sauce dans les assiettes des jurys ?

Oui, c'est vous qui dresser votre assiette comme vous le souhaitez.

Quand allons-nous connaître le commis qui nous sera attribué ?

Le commis vous sera attribué le jour même par tirage au sort.

J'ai vu qu'on avait le droit d'éplucher en amont nos légumes, avons-nous le droit également de peser/ proportionner certains ingrédients (beurre, farine...) pour une préparation.

Vous pouvez éplucher vos légumes mais ne pas les couper.

Vous pouvez arriver avec les pesées faites (farine, beurre, sucre, lait...)