



Jeux francophones de l'Alberta
20 au 22 mai 2022 | Edmonton

DEVIS TECHNIQUE

Discipline :

Arts culinaires

Catégories :

Junior : 10^e à 12^e année



DEVIS TECHNIQUE – Arts culinaires



1. SITE DE COMPETITION

- 1.1 La compétition d'Arts Culinaires aura lieu dans les cuisines de l'école Joseph-Moreau, à Edmonton.

2. NOMBRE D'ATHLETES

- 2.1 Chaque délégation pourra inscrire un **maximum d'un (1) individu par zone, pour un maximum de neuf (9) participants**. La délégation est responsable de faire la sélection au sein de sa zone si plus d'un participant désire s'inscrire.

3. ACCOMPAGNEMENT

- 3.1 La délégation ne peut pas assigner d'accompagnateurs.

4. FONCTIONNEMENT DE LA COMPETITION

- 4.1 Chaque participant devra réaliser une revisite d'un Paris-Brest sur une seule épreuve.
- 4.2 Chaque participant devra suivre étape par étape le protocole de la réalisation de la pâte à choux.
- 4.3 Chaque participant devra suivre étape par étape le protocole de la réalisation au choix, d'une crème pâtissière ou d'une crème fouettée. Le choix de la garniture tiendra compte dans le classement final.

5. SYSTEME DE POINTAGE

- 5.1 Le jury classera les finalistes pour déterminer la troisième, deuxième et première place de la compétition du volet Arts Culinaires en fonction des difficultés de la revisite du Paris Brest, de la dégustation, de la décoration, de la tenue de son plan de travail durant l'épreuve, du goût et des textures.

Des points sont attribués à chaque zone selon leur classement et le système de pointage mis en place pour les JFA.

6. ÉQUIPEMENT

- 6.1 Chaque participant peut apporter tout ce qu'il juge nécessaire à la réalisation et à la présentation de sa revisite de Paris-Brest.
- 6.2 S'il décide par l'avance la réalisation d'une crème fouettée, le participant doit apporter son matériel pour la réalisation de celle-ci. Ex : robot électrique, fouet...
- 6.3 Chaque participant peut apporter des éléments décoratifs s'il le désire. Ex : confetti de sucre etc...