

SÉLECTION NATIONALE GASTRONOMIE

ÉPREUVES :

Chaque candidat et son commis doivent réaliser le menu suivant :

Thème sur assiette : POISSON

Un plat à base de mérout

+3 garnitures au choix

dont 1 locale

Thème sur plateau : VIANDE

Un plat à base de Poulet

+3 garnitures au choix

dont 1 locale

- 12 portions sont dressées sur assiettes.
- Les 12 assiettes devront être dressées et envoyées en même temps.
- 11 assiettes seront dressées pour le jury et une assiette pour la photo officielle.
- Tout ce qui est sur l'assiette doit être comestible.

NB : Tous les ingrédients seront à la charge du candidat seul le poisson et le poulet seront fournis.

- Le commis doit être âgé moins de 21 ans
- Un livret de recettes est obligatoire, à présenter au jury le jour du concours
- Le plat poulet doit prendre ses sources de la Gastronomie Sénégalaise.

Participation et inscription :

- Ce concours est ouvert à tous les chefs cuisiniers ayant au moins 5 ans d'expérience.
- Chaque équipe sera composée d'un Coach, un candidat et un commis.

Adresse du contact :

HÔTEL PALM BEACH SALY - MBOUR

Tél. +221 77 093 26 47

Tél. +221 77 543 42 85

E-mail : contact@fenacs.sn

LA DATE LIMITE de dépôt des dossiers : 24 JANVIER 2026

Pièces à fournir :

- Fiche d'inscription.
- CV
- Attestation de travail justifiant l'expérience
- Photocopie de la C.I.N.
- 2 photos d'identité.
- Fiches techniques des deux recettes
- Cotisation : 20 000 CFA.

DÉROULEMENT DU CONCOURS :

- Le concours se déroulera à l'hôtel **PALM BEACH de SALY à MBOUR le 08 février 2026** à partir de 06h00. (Durée du concours : 05h35).

- Tous les candidats doivent se présenter une heure avant le démarrage du concours.
- Chaque candidat devra amener tout le matériel et outillage nécessaires, sauf le gros matériel.
- Les préparations devront être réalisées sur place.
- Le candidat ne pourra pas quitter le poste avant de :
 - Rendre le poste et le matériel propre
 - Restituer le matériel mis à disposition
 - Effectuer l'inventaire en présence du comité concours

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

- Organisation
- Hygiène corporelle, vestimentaire, du matériel et du lieu de travail, Respect de l'horaire, Présentation, Goût

PRIX ET LEURS DOTATIONS :

- 1er Prix : 500 000 CFA, médaille, diplôme et un trophée
- 2ème Prix : 300 000 CFA, médaille, diplôme et un trophée
- 3ème Prix : 200 000 CFA, médaille, diplôme et un trophée

Tous les autres candidats recevront une médaille de participation et une attestation

DROIT ET RESPONSABILITÉ DE L'ORGANISATEUR :

- Tous les participants doivent avoir leur propre assurance.

L'organisateur décline toute responsabilité pendant le concours.

- L'organisateur se réserve le droit en cas de nécessité de reporter, modifier ou annuler le présent concours, de ranger immédiatement et en dernier ressort en fonction des difficultés pouvant survenir à l'occasion de son déroulement.

- L'organisateur a le droit d'utiliser les photos des œuvres réalisées sans contrepartie des participants.

PROCLAMATION DES RÉSULTATS :

- La décision du jury est souveraine.
- Une correspondance concernant sa décision est exclue.

FICHE D'INSCRIPTION

(A Remplir en Caractères d'Impression)

Photographie d'identité	▪ Nom : ▪ Prénom : ▪ Sexe : ▪ Date de naissance : ▪ Adresse : ▪ Ville : ▪ Tél.: ▪ E-mail :
----------------------------	--

- Nom de l'établissement :
- Adresse de l'établissement :
- Téléphone établissement :
- **PRÉNOM & NOM DU COACH :**
- **PRÉNOM & NOM DU COMMIS :**
- Je désire participer au concours : **SÉLECTION NATIONALE BOCUSE D'OR 2026**

Je, soussigné, atteste de la véracité des renseignements fournis et déclare avoir pris
connaissance
du règlement du concours.

Fait à, le :

Signature :

PARTIE RÉSERVÉE À L'ORGANISATION

Candidat N°	
Classement	
Points	

▼ IMPORTANT :

Joindre obligatoirement au dépôt :

- Fiche d'inscription. ▪ 2 photos d'identité. ▪ CV
- Attestation de travail justifiant Frais d'inscription ▪ Fiches technique avec photos des réalisations