

## SÉLECTION NATIONALE PATISSERIE

### ÉPREUVES :

#### PIÈCE CHOCOLAT

Le thème du concours est Libre.

Chaque candidat doit réaliser : Douze desserts à

L'assiette, identiques répartis de la façon suivante :

- Un dessert à l'assiette pour la présentation, s'intégrant dans une pièce artistique en chocolat.
- Onze desserts à l'assiette pour la dégustation du jury.

Les dimensions de la pièce artistique en chocolat doivent être entre 80 et 125 cm maximum de hauteur.

Le dessert à l'assiette de présentation et la pièce artistique en chocolat devront être présentés sur un socle rectangulaire de 60cm x 40 cm.

#### PIÈCE SUCRE

Le thème du concours est Libre.

Chaque candidat doit réaliser : Deux entremets au chocolat, de composition identique, répartis de la façon suivante :

- Un entremet de présentation pour 6 personnes s'intégrant dans le buffet de présentation. •
- Un entremet de dégustation pour 10 personnes. La portion par personne étant de 75g à 125g

#### Adresse du contact :

**HÔTEL PALM BEACH SALY - MBOUR**

**Tél. +221 77 093 26 47**

**Tel. +221 77 543 42 85**

**E-mail : [contact@fenacs.sn](mailto:contact@fenacs.sn)**

**LA DATE LIMITE DE DÉPÔT DES DOSSIERS:**

**LE 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 07 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<br>d'identité | <p>▪ Nom : .....</p> <p>▪ Prénom : .....</p> <p>▪ Sexe : .....</p> <p>▪ Date de naissance : .....</p> <p>▪ Adresse : .....</p> <p>▪ Ville : .....</p> <p>▪ Tél.: .....</p> <p>▪ E-mail : .....</p> |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- Nom de l'établissement : .....
- Adresse de l'établissement : .....
- Téléphone établissement : .....
- **PRÉNOM & NOM DU COACH :** .....
- Je désire participer au concours : **SÉLECTION NATIONALE PATISSERIE 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