

4^{ème} MASTER INTERNATIONAL DES DESSERTS GLACES PAR EQUIPES DE 2 PERSONNES

REGLEMENT

Organisé par la Confédération Nationale des Glaciers de France en partenariat avec l'Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique, dans le cadre du SALON DU CHOCOLAT DE PARIS, les mercredi 19 et jeudi 20 octobre 2011.

Objectif : Chaque équipe disposera d'un capital-temps de 8 heures pour réaliser ses œuvres : réalisation d'une sculpture avec un bloc servant de support à une bombe glacée avec décor en pâte à cornet obligatoire.

Deux exemplaires identiques, une bombe glacée pour la présentation, et une pour la dégustation.

Taille : entre 6 et 8 personnes.

Le but : créer l'émulation parmi les professionnels glaciers, pâtisseries, chocolatiers, cuisiniers et traiteurs

ARTICLE 1 :

Participation et inscriptions

Le Concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche possédant au minimum un CAP ou un BEP et étant en exercice dans l'un des métiers cités ci-dessus.

Le concours n'est pas accessible aux M.O.F. (Meilleurs Ouvriers de France)

Le nombre de places étant limité, les inscriptions se feront dans l'ordre de réception des candidatures.

La date limite d'inscription au concours est fixée au 1^{er} septembre 2011.

Les inscriptions sont à adresser à :

**Confédération Nationale des Glaciers de France
C.N.G.F.
64 rue de Caumartin
75009 PARIS**

Chaque équipe retenue sera informée par courrier de sa participation.

Une caution de 100 euros par équipe est demandée au moment de l'inscription (Obligatoire afin de valider l'inscription). Celle-ci sera restituée le jour du Concours ou encaissée en cas de désistement de dernière minute.

ARTICLE 2 :

Organisation

Le Concours sera organisé par équipes de 2 personnes, chaque équipe disposera de 1 bloc de glace.

Dimensions des blocs : hauteur 100, largeur 25, profondeur 50 environ.

Durant l'épreuve, le travail des équipes ne devra pas être masqué, par respect pour le public et les médias présents. (Le jury en tiendra compte lors de sa notation)

ARTICLE 3 :

Horaires

Répartition de temps de travail : les sculptures et les dégustations seront réalisées face au public de 9 h à 17 h (mercredi), de 8 h à 16 h (jeudi).

Chaque équipe disposera d'un capital-temps de 8 heures pour réaliser ses œuvres : réalisation d'une sculpture avec un bloc servant de support à une bombe glacée avec décor en pâte à cornet obligatoire.

Deux exemplaires identiques, une bombe glacée pour la présentation, et une pour la dégustation.

Taille : entre 6 et 8 personnes.

Réalisation d'un dessert à l'assiette avec décor en nougatine obligatoire, et pâte à cornet, une pour la présentation et 12 pour la dégustation.

ARTICLE 4 :

Thème

Le thème du concours sera libre.

Chaque candidat donnera un titre à sa sculpture, un projet sous forme de dessin de dimension A4 et portant obligatoirement un titre devra parvenir aux organisateurs avant le 1^{er} octobre 2011, le cachet de la poste faisant foi.

Dans le cas où le dessin ne serait pas fourni avant le 1^{er} octobre 2011, le jury pourra pénaliser l'équipe lors de sa notation de 20 points.

ARTICLE 5 :

Matériel

Le candidat devra prévoir son petit matériel (tronçonneuse électrique uniquement, gouges, ciseaux...)

Une totale liberté est laissée quant au choix des outils utilisés.

ATTENTION : chaque équipe devra être équipée d'un prolongateur électrique muni d'une protection différentielle et d'une multi-prises. Les équipements électriques devront être étanches et en parfait état de fonctionnement.

Tous les sculpteurs devront OBLIGATOIREMENT porter des gants de laine. Le non respect de ces règles de sécurité entraînera la disqualification par le jury.

Matériel mis à disposition par l'organisation :

- Table de travail
- 1 Turbine à glace pour 2 équipes
- 1 surgélateur-congélateur pour 2 équipes
- Four air pulsé

ARTICLE 6 :

Critères de jugement

- respect de l'horaire
- propreté des lieux
- utilisation des blocs
- rendu artistique
- respect du thème et du dessin
- dégustation de la bombe glacée
- dégustation du dessert à l'assiette

3 jurys composés de 3 jurés chacun :

- 1 jury de travail
- 1 jury de présentation
- 1 jury de dégustation

ARTICLE 7 :

Classement

La décision du jury est sans appel.

ARTICLE 8 :

Droit d'image

La Confédération Nationale des Glaciers de France et l'Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique se réservent le droit d'utiliser les photos et images des oeuvres réalisées sans contre partie.

ARTICLE 9 :

Assurance et responsabilité

Chaque concurrent devra posséder sa propre assurance (responsabilité civile).

L'organisation décline toute responsabilité pendant les épreuves et sur les trajets.

ARTICLE 10 :

Prix et récompenses

Chaque concurrent recevra un tablier, un diplôme de participation.

Les prix seront respectivement de 1.000, 500 et 300 euros aux trois premières équipes.

Trophées

- 1^{er} prix : Trophée
- 2^{ème} prix : Trophée
- 3^{ème} prix : Trophée

Trophée Raoul CHARDON : Meilleur Prix dégustation (le trophée est acquis pour 2 ans)

Trophée Bernard HUGUET : Meilleur Prix sculpture (le trophée est acquis pour 2 ans)

ARTICLE 11 :

Proclamation des résultats

Le jeudi 20 octobre à 18 heures, en présence des candidats en tenue professionnelle.

FOURTH INTERNATIONAL ICECREAMS MASTER BY 2 PEOPLE TEAMS

RULES

Organized by the *Confédération Nationale des Glaciers de France* and the *Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique* at the *SALON DU CHOCOLAT DE PARIS*, on Wednesday 19th and Thursday 20th of October 2011.

The aim : create emulation among the professional ice-cream dealers, pastry cooks, chocolate-makers, cooks and restaurant keepers.

Available : A 8 hours time-stock will be available for each team to realize its work : making a carving with a block for staying a bombe glacée with an obligatory cone paste decoration.

Two identical copies, one bombe glacée for showing, and one for tasting.

Size : from 6 to 8 people

POINT 1 :

Participation and registrations

The competition is available for all the professionals working in the food area owning a professional certificate, and having actually a work in one of these jobs.

The competition is for all the professionals working in the food area.

The number of entries is limited, so the registrations will be done in the order they'll be received.

The last date of registration to the competition is on September 1st 2011.

Registrations have to be sent to
Confédération Nationale des Glaciers de France
C.N.G.F.
64, rue de Caumartin
75009 PARIS - FRANCE

Each team kept will be informed by mail about its participation.

International class. Age : more than 23 years old.

A 100 euros deposit for each team is requested at the inscription time (Necessary so as to validate the inscription). This one will be paid back on the day of the competition or kept in the case of a withdrawal in the last minute.

POINT 2 :

Organization

The competition will be organized by 2 people teams, each team will have 1 block of ice.

Measures of the blocks : 100 cm high, 25 cm wide, about 50 cm deep.

During the test, the teams' work won't have to be hidden, out of respect for the publics and the media here. (Judges will consider it for notation).

POINT 3 :

Timing

Each team will have 8 hours to realize its work.
Working times : carving and tasting will be done in front of publics from 9 a.m. to 5 p.m. on Wednesday and from 8 a.m. to 4 p.m. on Thursday

Making a carving with one block, used as a stay for a bombe glacée with an obligatory decoration made of cone paste.

Two identical copies, one bombe glacée for showing, and one for tasting.

Size : from 6 to 8 people.

Making a dessert on a plate with an obligatory decoration made of nougat, cone paste, one for showing and twelve for tasting.

POINT 4 :

Subject

The competition subject will be free.

Each candidate'll give a title to his carving, a drawing plan A4 size and having obligatorily a title will have to be sent to the organizers before October 1st 2011, mail-post date being considered.

If the drawing wasn't given before October 1st 2011, the judges might penalize 20 points the team.

POINT 5 :

Material

The candidate will have to think about his own material (only electric cutter, gouges, scissors...)

The choice of the tools used is completely free.
BEWARE : each team will have to be provided with an electric extension with a differential safety system and with a multi-wall plugs. Electric equipments will have to be water-proof and in perfect order for work.

All the carvers will be obliged to wear wool-gloves.

A no respect for these safety rulers will lead to the disqualification by the judges.

POINT 6 :

Judging assumptions

- timing respect
- places cleanness
- blocks using
- artistic effect
- subject and drawing respect
- bombe glacée tasting
- dessert on a plate tasting

3 judges : - 1 working judge
 - 1 showing judge
 - 1 tasting judge

POINT 7 :

Grading

The judge's decision is non-appealable.

POINT 8 :

Copyright

The Confédération Nationale des Glaciers de France and the Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique reserve themselves the right of using the pictures and images of the realized works without any compensation for the candidates.

POINT 9 :

Insurance and responsibility

Every competitor will have to own his own insurance (civil responsibility)

The organization declines any responsibility during tests and on the ways.

POINT 10 :

Prizes and rewards

Every competitor'll win an apron, a participation certificate.

The first three teams will earn a 1.000, 500 and 300 euros prize.

Trophies

1st prize : trophy
2nd prize : trophy
3rd prize : trophy

Raoul CHARDON trophy : the best tasting prize (the trophy is won for 2 years)

Bernard HUGUET trophy : the best carving prize (the trophy is won for 2 years)

POINT 11 :

Result proclamation

On Thursday the 20th of October at 6 p.m. Candidates, wearing their professional suit, will have to be here.

4er MASTER INTERNACIONAL DE POSTRES HELADOS POR EQUIPOS DE 2 PERSONAS

REGLAMENTO

Organizado por la Confederación Nacional de Heladeros de Francia en colaboración con la Asociación Nacional de Escultores Franceses sobre Hielo Hídrico, en el marco de SALON DU CHOCOLAT DE PARIS, el miércoles 19 y el jueves 20 de octubre de 2011.

Finalidad: crear la emulación entre los profesionales heladeros, pasteleros, chocolateros, cocineros y elaboradores de platos preparados

Objetivo: Cada equipo dispondrá de un tiempo-capital de 8 horas para realizar todas sus obras: La realización de una escultura de hielo la cual servirá de soporte para la bomba helada con una decoración compuesta de barquillo de helados obligatoriamente. Habrá que realizar dos ejemplares idénticos, una bomba helada para la presentación y otra para la degustación.

Tamaño: entre 6 y 8 personas

ARTÍCULO 1:

Participación e inscripciones

El Concurso está abierto a cualquier profesional de la gastronomía con titulación de formación profesional de CAP o BEP que ejerza uno de los oficios citados anteriormente.

El concurso no está abierto a los M.O.F. (Mejores Obreros de Francia)

El concurso está abierto a todos los profesionales de los oficios gastronómicos.

El número de plazas está limitado, las inscripciones se llevarán a cabo en riguroso orden de llegada de las candidaturas.

La fecha límite de inscripción al concurso ha sido fijada a 1 de septiembre de 2011.

Las inscripciones deberán remitirse a :

Confédération Nationale des Glaciers de France
C.N.G.F.

64, Rue de Caumartin

75009 PARIS

Cada equipo seleccionado será informado de ello por correo.

En el momento de la inscripción se solicitará una fianza de 100 euros por equipo (obligatoria para poder formalizar la inscripción). Esta se devolverá el día del concurso o se conservará en caso de anulación de último minuto.

ARTÍCULO 2:

Organización

El Concurso está organizado por equipos de dos personas, cada equipo contará con 1 bloque de hielo.

Dimensiones de los bloques: alto 100, ancho 25, fondo 50 aproximadamente.

Durante las pruebas, el trabajo de los equipos no podrá ocultarse por respeto al público y a los medios de comunicación presentes (el jurado tendrá cuenta de ello durante la puntuación).

ARTÍCULO 3:

Horarios

Distribución del tiempo de trabajo: las esculturas y degustaciones se llevarán a cabo frente al público de 9h00 a 17h00 (miércoles) y de 8h00 a 16h00 (jueves).

Cada equipo dispondrá de un capital-tiempo de 8 horas para realizar sus obras: realización de una escultura con un bloque que servirá de soporte a una bomba helada adornada con barquillo obligatoriamente.

Dos ejemplares idénticos, una bomba helada para la presentación y otra para la degustación:

Formato: entre 6 y 8 personas.

Realización de un postre para plato con adorno de turrón obligatoriamente y barquillo. Uno para la presentación y 12 para la degustación.

ARTÍCULO 4:

Tema

El tema del concurso es libre.

Cada candidato dará un nombre a su escultura, y deberá remitir, antes del 1 de marzo 2008 (fecha matasellos), un proyecto en forma de dibujo de tamaño A4 con nombre obligatorio.

En caso de que no se adjuntara el dibujo antes del 1 de marzo de 2008, el jurado podrá penalizar el equipo con 20 puntos durante la puntuación.

ARTÍCULO 5:

Material

El candidato deberá acudir con su material ligero (tijeras, mangas pasteleras, tronzador eléctrico únicamente, etc.)

Se deja total libertad en la elección de las herramientas utilizadas.

ATENCIÓN: cada equipo deberá aportar su propio alargador y su ladrón.

Los equipamientos eléctricos deberán ser estancos y en perfecto estado de funcionamiento.

Todos los escultores deberán OBLIGATORIAMENTE llevar guantes de lana.

El equipo que no cumpla estas reglas será automáticamente descalificado por el jurado.

ARTÍCULO 6:

Criterios de calificación

respeto del horario

limpieza del lugar

uso de los bloques

resultado artístico

respeto del tema y del dibujo

degustación de la bomba helado

degustación del postre emplatado

3 jurados formados por 3 jueces cada uno:

1 juez para el trabajo

1 juez para la presentación

1 juez para la degustación

ARTÍCULO 7:

Clasificación

La decisión del jurado no contempla apelaciones

ARTÍCULO 8:

Derecho de imagen

La Confederación Nacional de Heladeros de Francia y la Asociación Nacional de Esculturas Franceses sobre Hielo Hídrico se reservan el derecho de utilizar las fotos e imágenes tomadas sin contrapartida.

ARTÍCULO 9:

Cada concursante deberá tener su propio seguro (responsabilidad civil).

La organización rechaza cualquier responsabilidad durante las pruebas y los trayectos.

ARTÍCULO 10:

Seguro y galardones

Cada concursante recibirá un delantal y un diploma acreditativo de su participación

Los premios serán respectivamente de 1.000, 500 y 300 euros para los tres primeros equipos.

Trofeos:

1er premio: Trofeo

2º premio: Trofeo

3º premio: Trofeo

Trofeo Raoul CHARDON: Mejor Premio a la degustación (el premio se otorga por 2 años)

Trofeo Bernard HUGUET: Mejor Premio a la escultura (el premio se otorga por 2 años)

ARTÍCULO 11:

Proclamación de los resultados

El jueves 20 de octubre a las 18h00 en presencia de los candidatos con indumentaria profesional.

4^{ème} MASTER INTERNATIONAL DES DESSERTS GLACES
PAR EQUIPES DE 2 PERSONNES - 19 & 20 octobre - SALON DU CHOCOLAT

BULLETIN D'INSCRIPTION

Equipier n° 1 :

NOM :
Prénom :
Sexe :
Date de naissance :
Adresse :
Pays :

*Photographie
d'identité
Equipier n° 1*

Equipier n° 2 :

NOM :
Prénom :
Sexe :
Date de naissance :
Profession :
Adresse :
Pays :

*Photographie
d'identité
Equipier n° 2*

Nous soussignés, attestons l'exactitude des renseignements ci-dessus, ne pas être titulaires du titre «Un des Meilleurs Ouvriers de France», exercer une activité professionnelle «Métier de Bouche» et être titulaires d'un CAP ou BEP.

L'inscription implique l'acceptation du règlement du «4ème Master International des Desserts Glacés»

Fait à

le

Signature équipier n° 1

Signature équipier n° 2

CADRE RESERVE A L'ORGANISATION - ne rien inscrire

Date de réception du dossier <01.09.2010

Chèque de caution (100 €)

Date de réception du dessin <01.10.2011

Equipe n°

C.N.G.F.

64, rue de Caumartin

75009 - PARIS

Avant le 1er septembre 2011

**FOURTH INTERNATIONAL ICE CREAM MASTER
BY 2 PEOPLE TEAMS - 19 & 20 october 2011 - SALON DU CHOCOLAT**

REGISTRATION FORM

Teamer n° 1 :

NAME :

First name :

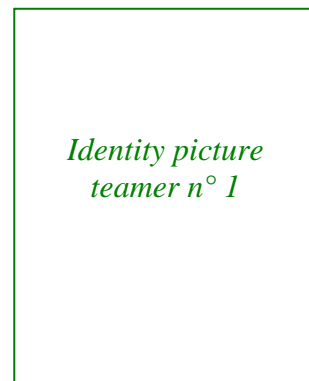
Sex :

Birth date :

Occupation :

Adress :

Country :



Equipier n° 2 :

NAME :

First name :

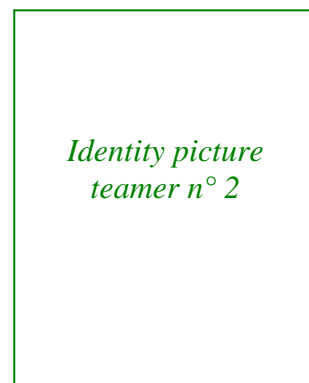
Sex :

Birth date :

Occupation :

Adress :

Country :



We, the undersigned, attest the occuracy of the above informations, being actually a professionn working in the food area and owning a certificate.

The registration makes accept the rules of the «4th International Ice cream Master»

Done in

on the

Sign teamer n° 1

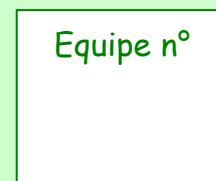
Sign teamer n° 2

FORM RESERVED FOR THE ORGANISATION - No writing

Date de réception du dossier <01.09.2011

Chèque de caution (100 €)

Date de réception du dessin <01.10.2011



To send to : **Confédération Nationale des Glaciers de France**
C.N.G.F. 64, rue de Caumartin 75009 - PARIS
Before the 1th septembre 2011

**4er MASTER INTERNACIONAL DE LOS POSTRES HELADOS
POR EQUIPOS DE 2 PERSONAS - 19 & 20 de octubre de 2011
SALON DU CHOCOLAT**

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Concursante 1 :

APELLIDOS :

Nombre :

Sexo :

Fecha de Nacimiento :

Dirección completa :

País :

:

:

*Foto de carnet del
concursante n° 1*

Concursante 2 :

APELLIDOS :

Nombre :

Sexo :

Fecha de Nacimiento :

Dirección completa :

País :

:

:

*Foto de carnet del
concursante n° 2*

Los abajo-firmantes certifican la exactitud de los datos anteriores, no poseer el título de "Mejor Obrero de Francia", ejercer una actividad profesional relacionada con los oficios gastronómicos y de poseer una titulación de formación profesional en esta rama (CAP o BEP).

La inscripción implica la aceptación del reglamento del "3er Master Internacional de los Postres Helados"

En,

a,

Firma del concursante 1

Firma del concursante 2

CUADRO RESERVADO A LA ORGANIZACIÓN - No escribir

Fecha de recepción del expediente <01.09.2011

Cheque por fianza (100 €)

Fecha de recepción del dibujo <01.10.2011

Equipe n°

Remítase a : Confédération Nationale des Glaciers de France
C.N.G.F. 64, rue de Caumartin 75009 - PARIS
Antes del 1 de septiembre 2011