

FOIRE AUX QUESTIONS

ÉCAILLE D'OR 2025

1. Peut-on venir avec des légumes déjà prédécoupés ?

Non, vous aurez le temps de tout préparer sur place.

2. Peut-on apporter un bouillon déjà préparé ?

Non, à préparer sur place, pour juger aussi du respect des règles d'hygiène.

3. Peut-on apporter du pain, pain de mie, etc. ?

Oui, pour ce type de produits qui ne peut se faire sur place.

4. Est-ce qu'il y a une taille de plateaux à respecter ou nous pouvons utiliser n'importe quel support dans le respect du thème ?

Pas de taille spécifique de plateaux, le choix vous appartient à condition de respecter le thème mais surtout l'espace disponible et le déplacement du/des plateaux.

5. Sur l'épreuve 3, réalisation d'une assiette de fruits de mer chaud-froid « souvenir d'enfants », faut-il une parité entre le chaud et le froid ?

C'est à vous décider, trouver le juste équilibre.

Il faudra juste 2 assiettes, 1 de présentation finale et 1 pour le jury.

6. Avons-nous des produits de la mer à disposition pour cette épreuve ou il faut tout ramener ?

Les produits sont fournis en quantité supérieure, vous pourrez utiliser ce qui est à disposition dans le cadre du respect du thème.

7. De quels matériels de cuisine (plaque de cuisson, four, poêle, casserole) disposons-nous ? Les planches à découper et les bacs gastros sont-ils à ramener ?

Plaque, four et le gros matériel sont fournis. Pas de poêles ou casseroles.

Les bacs gastros et les planches sont aussi fournis.

Pour le reste, toute la décoration et plateaux sont à votre charge.

	SUR SCENE	QUANTITE
FROID	Dessertes 2 portes GN1/1	8
	Armoires froides positives 700L	4
CHAUD	Fours mixtes électriques - 7 niveaux GN1/1 - (Cheftop plus)	4
	Fours de réchauffe rapide	4
	Plaques à induction simple foyer	16
INOX	Tables inox 1200 x 700	8
	Chariots de service	8
	Echelles GN1/1	4
PETIT ELECTROMENAGER	Robots de cuisine multifonctions Robotcook	8
	Friteuses 8L	8
	Planchas	8

8. Sur quel type de plateaux devons-nous travailler (eco-pack, poly, alu) ?

Choix libre, il faut juste respecter le thème et l'hygiène.

9. Quelle quantité de pattes de Snow crabe devons-nous mettre sur notre buffet ?

Libre interprétation, il doit y avoir la quantité suffisante pour le sujet et attention à la surconsommation.

10. Doit-on cuire les Homard ou sont-ils vivants ?

Les homards seront vivants.

11. Quel est le calibre des huîtres pour l'épreuve de vitesse ?

Taille n°3

12. Peut-on ramener son robot mélangeur ?

Voir liste du matériel. Attention, place limitée.

13. Quel sera le déroulé exact des épreuves ?

Le déroulé est indiqué dans le règlement.

Seul le QCM est à une heure précise ainsi que votre heure de passage (tirage au sort au début du concours) pour la présentation de vos plats.

À vous de décider de votre organisation pour remplir les attendus du concours.