



en partenariat avec :

SalonRestHôte

Le salon de l'ARQ depuis 1979

Parrains officiels :



Le Porc du Québec



Compétition des Meilleurs Apprentis cuisiniers et pâtisseries 2007

Ouvert aux jeunes cuisiniers et pâtisseries travaillant dans les secteurs hôtellerie et restauration

Éligibilité

- Détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en cuisine d'établissement ou en pâtisserie, ou être engagé dans le processus du régime de qualification.
- Travailler en cuisine ou en pâtisserie à temps plein depuis moins de quatre ans après avoir obtenu son DEP.
- Ne pas être inscrit à temps plein dans un programme de formation de spécialisation.

Inscription et exigences

Un formulaire d'inscription doit être dûment rempli et parvenir au bureau de la **Société des chefs** au plus tard le vendredi 2 février 2007, le cachet de la poste en faisant foi.

Seules les inscriptions accompagnées des documents suivants seront retenues:

1. Une photocopie de votre diplôme de cuisine ou de pâtisserie (DEP).
2. Une lettre de référence de votre chef actuel ou de votre président de chapitre vous recommandant à ce concours.
3. Une lettre personnelle faisant part de vos motivations professionnelles.
4. Votre curriculum vitae.
5. Une photographie (de préférence en tenue).

Parmi toutes les inscriptions reçues, et après étude des dossiers, les finalistes sélectionnés par un jury nommé par la **SCCPQ** seront avisés par téléphone, à compter de la semaine du 9 février 2007. Par la suite, des informations complémentaires leur seront communiquées. Les participants(es) non sélectionnés(es) en seront informés(es) par la suite.

...Suite au verso

Déroulement

Le concours aura lieu dans le cadre du **Salon Rest-Hôte 2007** qui se tiendra les 4, 5 et 6 mars 2007, au **Centre des Congrès** de Québec.

a) Pour la cuisine :

Les concurrents auront à leur disposition un panier du marché incluant ce qu'il faut pour créer et élaborer un menu pour six (6) personnes. Ce menu comprendra trois (3) services, à savoir : une entrée (chaude ou froide), un plat de résistance (à base de porc) et un dessert. Temps maximum pour l'exercice : 5 heures.

b) Pour la pâtisserie :

Les concurrents auront à leur disposition un panier du marché incluant ce qu'il faut pour créer un entremets de boutique composé d'une bavaroise au parfum de votre choix (selon les produits disponibles sur place), d'une mousse au chocolat (à votre choix : blanc, noir ou au lait), d'une génoise classique et il aura à créer six (6) desserts (identiques) à l'assiette de composition semblable ou différente de l'entremets.

La batterie de cuisine de base sera fournie. Les finalistes pourront toutefois compléter avec leur matériel personnel, sauf pour les assiettes. **Aucune base, aucun ingrédient alimentaire ou colorant ne pourront être apportés par les finalistes.**

Résultats

Les résultats finaux, et sans appel, seront annoncés le mardi après-midi, sur les lieux de la compétition, en présence de la presse. Toujours sur place se fera la remise des médailles et des prix de participation. Toutefois, les trophées des deux grands gagnants ne leur seront remis que lors du Gala annuel du président de la **SCCPQ**, le dimanche 20 mai 2007. Enfin, les grands gagnants, reconnus par la **Fédération culinaire canadienne**, représenteront le Québec à la prochaine compétition correspondante au niveau canadien.

Les prix en cuisine et en pâtisserie

- Médailles d'or
- Les titres d'Apprentis de l'année 2006
- Bourses de 1000 \$
- Les trophées des Apprentis de l'année

- Médailles d'argent
- Bourses de 700 \$
- Ensembles de couteaux pour professionnels

- Médailles de bronze
- Bourses de 300 \$
- Ensembles de couteaux pour professionnels
- Au total, plus de 10 000\$ de cadeaux à l'ensemble des concurrents

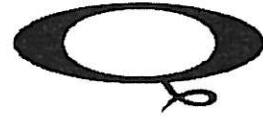
- Chacun des finalistes recevra une adhésion gratuite à la **SCCPQ** ou, si le participant est déjà membre, un renouvellement gratuit de sa carte de membre.



en partenariat avec :

SalonRestHôte
Présenté par l'Association des restaurateurs du Québec

Parrains officiels :



Le Porc du Québec



(Il est important de remplir toutes les sections)

Formulaire d'inscription

CUISINE

PÂTISSERIE

Nom: _____

Prénom: _____

Date de naissance: ____ / ____ / ____
 jour mois année

Adresse: _____

Ville: _____

Code postal : _____

Téléphone: (____) ____ - ____ Adresse courriel : _____

Emploi actuel:

Établissement: _____

Chef: _____

Adresse: _____

Code postal : _____

Ville: _____

Téléphone: (____) ____ - ____ Télécopieur : (____) ____ - ____

Fonction: _____

Date d'entrée en service : ____ / ____ / ____
 Jour mois année

Fournir tous les documents demandés :

1. Une photocopie de votre D.E.P. en cuisine d'établissement
2. Une lettre de référence de votre chef actuel ou du président SCCPQ de votre chapitre
3. Une lettre personnelle faisant part de vos motivations professionnelles
4. Une copie de votre curriculum vitae
5. Une photographie

Expédiez le tout à

Concours des Meilleurs apprentis cuisinier et pâtissier
3577, rue Sainte-Catherine Est
Montréal (QUÉBEC) H1W 2E6

Si des informations additionnelles vous étaient nécessaires, n'hésitez pas à contacter le responsable de la compétition, M. **Denis Paquin**. Téléphone : (450) 463-3139 ou (514) 528-1083; téléavertisseur : (514) 801-7043 ou télécopieur (514) 528-1037.

Signature : _____

Date : _____