



Compétition Nationale de Qualification 2010 de la CCFCC pour le Bocuse d'Or

Les formulaires de candidature pour la sélection du représentant canadien à l'édition 2013 du Bocuse d'Or seront acceptés du 1^{er} octobre 2009 jusqu'au 1^{er} décembre 2009. La compétition des finalistes aura lieu à Toronto en avril 2010.

**Les demandes seront acceptées du 1^{er} octobre 2009 jusqu'au 1^{er} décembre 2009.
Les candidats retenus seront avertis au plus tard le 5 janvier 2010.**

Processus de Demande

Afin d'être considéré pour la sélection le candidat doit

- Avoir au moins 23 ans à partir du 23 janvier 2013
- Être membre à jour de la Fédération Culinaire Canadienne
- Être citoyen canadien

À inclure avec la demande

- CV actuel, y compris les détails de toute expérience en compétition.
- Trois lettres de recommandation en faveur de votre demande de la part de Chefs de Cuisine accrédités. Les lettres de recommandation doivent comprendre les coordonnées actuelles de la personne qui fournit la référence. Les sponsors ne peuvent recommander qu'un seul candidat.
- Un bref essai (environ 250 mots) qui explique pourquoi vous voulez représenter le Canada au Bocuse d'Or 2013 et pourquoi vous devriez être choisi.
- Feuille d'inscription officielle du Bocuse d'Or Canada 2013 remplie et signée
- Numéro de membre de la CCFCC
- Preuve de citoyenneté
- Preuve d'âge

À inclure avec toutes les soumissions, les recettes différentes pour chacune des protéines suivantes, entièrement garnies et basées sur 6 portions. Les recettes pour chacun des accompagnements doivent aussi être comprises. De plus, une photo 5x7 en couleur de chaque plat individuel sur l'assiette est requise.

- Homard
- Faisan rôti
- Poitrine de veau braisé
- Un libre choix (ceci ne sera pas préparé à la finale)

Le jugement de tous les participants sera fondé sur la présentation, l'originalité, la créativité et l'exactitude des recettes.

Compétition Nationale

Tous les finalistes devront se rendre à Toronto et faire concurrence les dates prévues.

Le 1^{er} Jour de la compétition, il sera demandé des finalistes de préparer 5 portions individuelles des plats suivants sur assiettes avec accompagnements appropriés, un total de 20 assiettes en moins de 6 heures. Les finalistes devront se servir des recettes soumises avec la demande initiale. Le plat #1 sera servi à la 5^{ème} heure, le plat #2 à 5 heures 20 minutes, le plat #3 à 5 heures 40 minutes et le dernier plat à la 6^{ème} heure.

- Homard
- Faisan rôti
- Poitrine de veau braisé
- Ingrédient mystère servi avec accompagnements acceptables. Les finalistes peuvent se servir de n'importe quel style culinaire utilisant seulement les ingrédients fournis par Bocuse d'Or Canada. Les finalistes auront le temps de planifier ce plat.

Le jugement des plats présentés sera basé sur

- Goût 30 points
- Présentation 15 points
- Originalité 5 points

Le 2^{ème} Jour il sera demandé des finalistes de cuisiner et préparer les plats suivants en moins de 5 heures:

- Un plateau de poisson, servi chaud avec 3 accompagnements/garnitures appropriés pour 5 personnes, 4 portions sur le plateau et 1 sur l'assiette.
- Un plateau de viande, servi chaud avec 3 accompagnements/garnitures appropriés pour 5 personnes, 4 portions sur le plateau et 1 sur l'assiette.

Les protéines seront annoncées plus tard.

Le plateau de poisson sera présenté après 4 heures 30 minutes et le plateau de viande à la 5^{ème} heure.

Le jugement des plateaux présentés sera basé sur

- goût 30 points
- présentation 15 points
- originalité 5 points

Renseignements utiles pour la compétition finale

- Les candidats ne seront **pas** permis d'amener un assistant à la cuisine de compétition aucun des deux jours de la compétition.
- Les aliments apportés dans la cuisine ne doivent pas être préparés. Les fonds seront permis, ainsi que les légumes parés et épluchés. Tous les aliments seront examinés de près avant la compétition.
- Les plats présentés lors du 1^{er} jour de compétition doivent suivre les recettes telles que soumises avec la demande initiale mais la présentation peut être modifiée.
- Le collègue fournira un étudiant pour aider les candidats pendant les deux jours.
- Bocuse d'Or Canada fournira les assiettes.
- Les plateaux seront fournis par Bocuse d'Or Canada. Les candidats ne seront **pas** permis de se servir de leurs propres plateaux.
- Bocuse d'Or Canada fournira seulement les protéines principales. Le candidat devra fournir les autres ingrédients.
- Une batterie de cuisine basique sera disponible à l'établissement, mais les candidats devront fournir leur propre équipement spécialisé.
- Un entraîneur sera permis dans la cuisine, mais tous les frais associés à cet entraîneur seront la responsabilité du candidat. (L'entraîneur ne peut fournir que des conseils verbaux et ne peut pas entrer en contact avec l'équipement ou les produits alimentaires. Le non-respect des règlements provoquera la disqualification du candidat).
- Les médias auront accès complet et ouvert à la cuisine pendant la compétition.
- Le grand public pourra regarder l'entièreté ou une part du 2^{ième} jour de compétition d'un point d'observation désigné.
- Toutes recettes soumises deviendront la propriété de CCFCC Bocuse d'Or Canada.
- Tous les candidats finaux doivent être disponibles et accessibles aux journalistes.
- Les formulaires de candidature incomplets seront disqualifiés.
- Les membres du jury, leurs employés, les membres de leur famille et affiliés n'auront pas le droit de participer.
- Les candidats ne peuvent pas faire appel de la décision des juges.

Le gagnant qui représentera le Canada en 2013 sera annoncé lors d'un dîner-bénéfice après les événements du 2^{ième} jour.

Veuillez s'il vous plaît envoyer avant le 1^{er} décembre au plus tard tous les formulaires de candidature remplis à :

Vincent Parkinson C.C.C.
Directeur, CCFCC Bocuse d'Or Canada
Calgary Golf and Country Club
PO Box 5788 Station A
Calgary, Alberta
Canada T2H 1Y3

C: bocuse@ccfcc.ca
Tél: 403 243 1351
Télec.: 403 243 7262