



CONCOURS ART CAKE AMATEUR

1. Présentation

Les concours « ART CAKE AMATEUR » sont deux concours de décorations de gâteaux organisés par le Conseil Municipal des Jeunes, **ouvert aux jeunes âgés de 8 à 17 ans**.

Concours 1 : le matin, participation individuelle à la décoration d'un gâteau 6 parts ou 6 gâteaux individuels, participants âgés de 12 à 17 ans.

Concours 2 : l'après-midi, participation en équipe de 2, 3 ou 4 personnes maximum âgées de 8 à 17 ans, décoration d'un gâteau de cérémonie pour 12 personnes au minimum.

2. Modalités d'inscription

Inscription gratuite, dans la limite de 25 participants / équipes par concours, du lundi 20 janvier au lundi 17 février 2020 aux horaires de la mairie de L'Aigle.

Chaque équipe doit compléter un bulletin d'inscription.

3. Composition du jury

Le jury se compose de professionnels, d'élus et grand public.

4. Déroulement du concours

Les participants se présentent le samedi 22 février, salle Michaux, aux horaires indiqués ci-dessous. Ils sont munis de leurs bases de gâteaux et ustensiles (pas de cuisson sur place), aucune décoration ne doit être commencée. Des matières pour les décorations peuvent être fournies, demande sur le bulletin d'inscription (bonbons gélifiés, bonbons au chocolat, tablettes de chocolat, assortiment de biscuits, pâte d'amande, pâte à sucre, cacao en poudre, sucre glace, beurre, jus de citron, œufs, colorants,...), mais n'hésitez pas à apporter les vôtres.

Chaque équipe disposera d'une table et de 2 chaises, d'un accès à un point d'eau collectif et, sur demande, d'un accès à l'électricité (préciser sur le bulletin d'inscription).

Chaque équipe prévoit également son nécessaire de nettoyage du plan de travail.

Le participant réalise la décoration et présente « son dessert » en respectant les temps impartis.

Déroulement de la journée :

A partir de 9h45 : Accueil et installation des participants du concours 1

De 10h30 à 12h00 : Déroulement du concours 1 individuel

De 12h00 à 13h00 : Repas ensemble tiré des sacs

A partir de 13h00 : Accueil et installation des participants du concours 2

De 13h30 à 15h30 : Déroulement du concours 2 en équipe

A partir de 15h45 : concertation et délibération du jury

16h15 : Annonce des classements et remise des prix aux 3 premiers des deux concours

16h45 : Reprise des gâteaux par leurs créateurs

Toute au long de la journée ateliers bonbons et pâte à sucre.



BULLETIN D'INSCRIPTION



CONCOURS 1 (10h30 à 12h00)

GATEAU 6 PARTS OU 6 INDIVIDUELS

- PARTICIPATION INDIVIDUELLE (à partir de 12 ans jusqu'à 17 ans)

1/ Nom / prénom, âge ans

Adresse mail : _____@_____

Téléphone : _____

CONCOURS 2 (13h30 à 15h30)

GATEAU DE CEREMONIE POUR 16 PERSONNES AU MINIMUM

- PARTICIPATION EN EQUIPE (2, 3 ou 4 personnes, à partir de 8 ans jusqu'à 17 ans)

1/ Nom / prénom, âge ans

Adresse mail : _____@_____

Téléphone : _____

2/ Nom / prénom, âge ans

3/ Nom / prénom, âge ans

4/ Nom / prénom, âge ans

Conformément aux dispositions relatives au droit à l'image, j'autorise les organisateurs à fixer, reproduire et communiquer au public les photographies prises dans le cadre de la présente manifestation. Les photographies pourront être exploitées et utilisées directement, sous toute forme et tous supports connus et inconnus à ce jour, dans le monde entier, sans limitation de durée, intégralement ou par extraits. Je ne pourrai prétendre à aucune rémunération. Je garantis que je ne suis pas lié par un contrat exclusif relatif à l'utilisation de mon image ou de mon nom.

Date et signature du participant n°1 + nom et signature du responsable légal,

Cocher : CONCOURS 1 ou CONCOURS 2

Nom : Prénom :

Besoins :

	Type, description, couleur....	quantité
Bonbons gélifiés		
Bonbons au chocolat		
Tablettes de chocolat (noir, au lait, blanc...)		
Assortiment de biscuits		
Pâte d'amande (couleur)		
Pâte à sucre (couleur)		
Cacao en poudre (sucré, non sucré)		
Sucre glace		
Beurre		
Jus de citron		
Œufs		
Colorants		

Electricité Oui non