



RÈGLEMENT INTÉRIEUR DU CONCOURS

Lieu du concours :

Salle du Prorel

9 avenue René Froger

05100 Briançon

Organisation du concours

Le dimanche 29 novembre de 10h00 à 12h00, les concurrents inscrits préalablement sur le site, apportent leurs fromages librement choisis par eux. Ils devront les présenter aux organisateurs de la manifestation en morceau entier avec une croûte et un talon clairement identifiables pour validation avant le début de l'épreuve. Le ticket de caisse sera également demandé prouvant que l'achat des fromages a bien été fait chez un crémier fromager. Les fromages seront râpés ou coupés sur le lieu du concours (salle du Prorel, 9 rue René Froger), et les sacs scellés par un membre certifié et mis au frais.

Participation individuelle ou en duo.

Ouverture de la salle à 12h30 afin de laisser les participants s'installés.

Démarrage du concours à 13h00.

Chaque participant dispose d'une table, d'électricité si besoin, d'une poubelle individuelle, d'un numéro de participation.

Tous les ingrédients utilisés dans la recette de la fondue doivent être listés (liste remise à l'organisateur lors de l'inscription) et présentés au jury.

Les 4 meilleures fondues des qualifications (selon la grille d'évaluation) iront en finale.

Nombre de participants 16 maximum (32 si duo).

Âge des participants : à partir de 18 ans.

Les fournitures :

Fournis par l'organisation

- le gel ou l'électricité pour les caquelons
- le pain
- les tables
- Poubelles individuelles
- Tablier offert à chaque participant au début du concours

Fournis par les participants :

- les fromages
- le caquelon
- les ustensiles
- le vin blanc, la bière, cidre, jus de citron...
- les ingrédients, le matériel et l'équipement nécessaire propre à chacun

Le jury

Pour la phase qualificative, le jury sera composé de 8 personnes (4 amateurs et 4 professionnels) sélectionnées par l'organisation ayant à disposition une grille d'évaluation reposant sur 6 critères notés sur 10.

Critères d'évaluations	Note sur 10
Goût harmonieux, équilibré	/10
Texture filante et fondante	/10
Apparence visuelle	/10
Reconnaissance des ingrédients	/10
Flaveur : saveurs, odeurs, arômes	/10
Hygiène (candidat, matériel, plan de travail, traçabilité)	/10
Moyenne des notes	

Les 4 participants qui recueillent la note la plus élevée du groupe seront qualifiées pour la finale.

Le résultat est proclamé à la fin de l'épreuve.

En cas d'égalité de note la plus élevée, les concurrents seront départagés par le vote du président dont la note compte double.

Une fois que les jurés se sont prononcés, le public pourra déguster les fondues qui ont concouru.

- **La finale**

La finale commencera à 17h

Pour la finale, le jury se compose de 8 membres et évaluera les 4 finalistes selon la même grille, dont un président désigné par l'organisation.

Celui où ceux (pour les duo) qui recueille la note la plus élevée de la finale sera déclaré gagnant du concours.

Le résultat est proclamé à la fin de l'épreuve.

En cas d'égalité de note la plus élevée, les concurrents seront départagés par le vote du président dont la note compte double.

L'inscription

Le dossier d'inscription doit contenir :

- Le présent règlement paraphé et signé par le candidat
- La fiche d'inscription complétée
- Le règlement de 30€ (caution d'engagement, dont 20€ seront remboursés à l'arrivée)

La pièce d'identité des concurrents (Les données vous concernant sont traitées par l'organisateur à des fins d'analyse. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des données qui vous concernent. Vous avez le droit de vous opposer aux traitements réalisés ou d'en demander la limitation. Pour exercer vos droits, écrivez à lafromageriebriancon@gmail.com

Par leur participation au concours, les concurrents s'engagent à respecter le présent règlement et renoncer au droit à l'image et aux recettes réalisées.

