

"Concours gourmand de pâtisseries au Chocolat"



Cette période est l'excuse idéale pour manger du chocolat.

A cette occasion, nous vous proposons d'exercer vos talents en participant à notre concours gourmand.

Le principe de ce concours ?

Préparer un gâteau (génoise, cake, mousse....) au gré de votre imagination. **Le chocolat est le seul ingrédient imposé, pour le reste libre à vous !**

Règlement de participation :

Les gâteaux seront soumis à l'appréciation d'un jury qui départagera les différentes pâtisseries préparées et s'exprimera par un vote aux fins d'élire les 3 préparations sucrées parmi les plus "appréciées".

Les pâtisseries seront jugées selon les critères suivants :

- de 1 à 5 points seront attribués pour la présentation
- de 1 à 5 points seront attribués pour sa valeur éco-responsable (bio, équitable, local, sans déchet etc)
- de 1 à 10 points seront attribués pour le goût

Les 3 gagnants recevront une récompense....

Comment participer à ce concours ?

Lieu: **Salle Réfectoire à la DDT (19 place du foirail à Auch)**

Date et heure : **le 13 avril 2023 à partir de 13h00**

S'inscrire: **Avant le 7 avril auprès de Karine DELECROIX
karine.delecroix@gers.gouv.fr à l'aide du papillon ci-dessous**

Aucune contre-indication pour concourir !!

Chacune et chacun pourra déguster toutes ces belles réalisations accompagnées d'un café offert par l'ASCE 32.

Soyez nombreux à vous inscrire afin d'exprimer vos plus grands talents



Fiche d'inscription

NOM :

PRENOM:.....

n° de carte ASCE 2023:..... (obligatoire à prendre auprès du correspond ASCE de votre service)

Service :.....

Adresse.....

.....

Téléphone :

Quelques informations sur les ingrédients que vous utiliserez :

Sont-ils :

- bio,
- équitable,
- local,
- sans déchet
- autre.....

Si oui merci de nous apporter quelques précisions en listant les ingrédients concernés et leurs « qualités »:

.....

.....

.....

.....