

## FOIRE AUX QUESTIONS

### GOLDEN FISH 2025

1. Peut-on venir avec des légumes déjà prédécoupés ?

**Non, vous aurez le temps de tout préparer sur place.**

2. Peut-on apporter un bouillon déjà préparé ?

**Non, à préparer sur place, pour juger aussi du respect des règles d'hygiène.**

3. Peut-on apporter du pain, pain de mie, etc. ?

**Oui, pour ce type de produits qui ne peut se faire sur place.**

4. Est-ce qu'il y a une taille de plateaux à respecter ou nous pouvons utiliser n'importe quel support dans le respect du thème ?

**Pas de taille spécifique de plateaux, le choix vous appartient à condition de respecter le thème mais surtout l'espace disponible et le déplacement du/des plateaux.**

5. Avons-nous des produits de la mer à disposition pour l'épreuve 5 « réaliser 2 assiettes chaudes souvenirs d'enfants » ?

**Les produits sont fournis en quantité supérieure, vous pourrez utiliser ce qui est à disposition dans le cadre du respect du thème.**

6. De quels matériels de cuisine (plaque de cuisson, four, poêle, casserole) disposons-nous ? Les planches à découper et les bacs gastros sont-ils à ramener ?

**Plaque, four et le gros matériel sont fournis. Pas de poêles ou casseroles.**

**Les bacs gastros et les planches sont aussi fournis.**

**Pour le reste, toute la décoration et plateaux sont à votre charge.**

|                      | <b>SUR SCENE</b>                                             | <b>QUANTITE</b> |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------|
| FROID                | Dessertes 2 portes GN1/1                                     | 8               |
|                      | Armoires froides positives 700L                              | 4               |
| CHAUD                | Fours mixtes électriques - 7 niveaux GN1/1 - (Cheftop plus ) | 4               |
|                      | Fours de réchauffe rapide                                    | 4               |
|                      | Plaques à induction simple foyer                             | 16              |
| INOX                 | Tables inox 1200 x 700                                       | 8               |
|                      | Chariots de service                                          | 8               |
|                      | Echelles GN1/1                                               | 4               |
| PETIT ELECTROMENAGER | Robots de cuisine multifonctions Robotcook                   | 8               |
|                      | Fritteuses 8L                                                | 8               |
|                      | Planchas                                                     | 8               |

7. Sur quel type de plateaux devons-nous travailler (eco-pack, poly, alu) ?

**Choix libre, il faut juste respecter le thème et l'hygiène.**

8. Peut-on ramener son robot mélangeur ?

**Voir liste du matériel. Attention, place limitée.**

9. Quel sera le déroulé exact des épreuves ?

**Le déroulé est indiqué dans le règlement.**

**Seul le QCM est à une heure précise ainsi que votre heure de passage (tirage au sort au début du concours) pour la présentation de vos plats.**

**A vous de décider de votre organisation pour remplir les attendus du concours.**