

Règlement du concours "à la soupe !"

Déroulé

Samedi 12 novembre 2022
Place Reichenbach

12h à 16h30 : préparation des soupes
16h30 : concert de "Tata Citronnelle"
17h à 18h : dégustation et vote du public
18h30 : annonce des résultats

6 personnes maximum par équipe.

Nombre d'équipe limité.
Date limite de dépôt des inscriptions :
mercredi 09 novembre 2022

Préparation et dégustation

Les équipes sont invitées à utiliser des produits de saison, locaux et/ou bio.

Les participants apporteront leur fait-tout et autres ustensiles de cuisine soigneusement nettoyés.

A l'issue du temps de préparation avant la dégustation, le stand sera nettoyé par l'équipe.

La puissance électrique par stand étant limitée, seuls les mixeurs plongeurs sont autorisés (pas de robots).

Contenants et couverts seront fournis pour la dégustation.

Hygiène

Les équipes s'engagent à transmettre leur recette à l'inscription en indiquant tous les ingrédients et à ne pas la modifier lors du concours.

Sur chaque stand, les ingrédients seront listés sur une ardoise fournie par la mairie.

Les produits frais devront être apportés en glacière.

La date de péremption et la température des produits frais seront vérifiés à leur arrivée.

Une camionnette frigorifique permettra de stocker les produits frais en attendant leur préparation.

Une arrivée d'eau potable sera à disposition sur le site avec produit lave-main, les participants disposeront de gel hydroalcoolique et se désinfecteront les mains de manière régulière.

Les soupes devront être maintenues à une température minimum de 63 ° (des prises de température seront réalisées).
Chaque stand disposera de produit désinfectant et d'essuie tout.

Un agent sera affecté à la vérification du respect de ces consignes.

Nom et prénom du référent de l'équipe :

Signature :