

Concours de la meilleure Bûche de Noël à la Chicorée!



Bulletin d'inscription

Merci de remplir ce formulaire pour le 15 septembre 2025 au plus tard et de le retourner à l'adresse mail : c.denudt@ccra.fr
Renseignements auprès de Cathy DENUDT au 06 86 74 90 34

1. IDENTITÉ DU PARTICIPANT

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal :

Commune :

Téléphone :

Date de naissance :

E-mail :

2. DESCRIPTION DE LA BÛCHE À LA CHICORÉE

Veuillez joindre 4 photos de votre bûche en format image et la recette en fichier séparé si nécessaire - **La bûche doit être pour 8 à 10 personnes**

Nom de la bûche :

Liste complète des ingrédients :

Recette détaillée :

3. CHOIX DE CATÉGORIE

- | | | |
|--|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> CAT 1 : Apprentis en centre de formation | <input type="checkbox"/> Individuel | <input type="checkbox"/> Groupe, précisez nb : |
| <input type="checkbox"/> CAT 2* : Pâtissiers en herbe de 6 à 12 ans accompagné d'un adulte | <input type="checkbox"/> Individuel | <input type="checkbox"/> Groupe, précisez nb : |
| <input type="checkbox"/> CAT 3* : Pâtissiers amateurs à partir de 13 ans | <input type="checkbox"/> Individuel | <input type="checkbox"/> Groupe, précisez nb : |

* Inscription d'une personne mineure par son représentant légal

4. ENGAGEMENT DU PARTICIPANT

- Je, soussigné(e)..... certifie avoir pris connaissance et accepter les conditions du règlement du concours.
- Je m'engage à joindre à mon bulletin d'inscription 4 photos de ma bûche : une vue d'ensemble, une vue du dessus, une vue de côté et une vue de coupe en format image.
- Je m'engage à respecter les normes de préparation et d'hygiène alimentaire.
- Je m'engage à utiliser des produits frais et sain.
- Je m'engage à ce que ma bûche de Noël à la Chicorée soit faite maison, par mes soins.
- J'accepte que la recette et les photos de ma bûche, ainsi que les photos de moi-même, puissent être utilisées par l'organisateur à des fins promotionnelles et de communication.

Date :
Signature :
(précédé de la mention «lu et approuvé»)

RAPPEL DES DATES IMPORTANTES

SAM 5 AVRIL : Ouverture du concours

LUN 15 SEPT au plus tard remise des recettes (c.denudt@ccra.fr)

MER 24 SEPTEMBRE - DEMI-FINALE: Désignation des finalistes par le jury sur le marché d'Audruicq. *

DIM 12 OCTOBRE - FINALE : au sein du salon « La Chicorée ça se cuisine ! » à Saint-Folquin*

*Pour la demi-finale et la finale, les candidats sélectionnés seront invités à se présenter avec leur bûche une demi-heure avant le début de l'épreuve.



CPETI – 66 Place Général de Gaulle – 62370 Audruicq
Pour tous renseignements, contact : Cathy DENUDT
au 03 21 00 83 83 ou 06 86 74 90 34
ou par mail c.denudt@ccra.fr