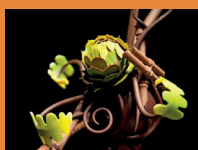




Petit Salon du Chocolat
4. und 5. März 2017

Salut Conditor Young Stars 2017



Ja, genau nach Euch sind wir auf der Suche! Ihr seid Auszubildende, Gesellen oder Meister im Konditoren-Handwerk, total begeistert von der Arbeit mit Schokolade und offen für neue Netzwerke & Strukturen!

Dann meldet Euch bei uns www.petit-salon-du-chocolat.info bei den Conditoren-youngStars Wettbewerben der ungewöhnlichen Art.

Seit nun schon 10 Jahren finden die beiden Wettbewerbe

„Artistik“ & „Freestyle“

statt, mit begeisterter Teilnahme der jungen Köpfe unserer Branche.



Melde Dich einfach bei Deinem Chef oder Obermeister in Deiner Innung oder direkt bei uns, um Deine Fragen zu beantworten. Wir bieten eine unkomplizierte Teilnahme und helfen Euch an diesem „Conditor-youngStars 2017“ dabei zu sein. Dies soll für Eure Zukunft eine kleine Unterstützung sein und Euren Horizont erweitern. Zudem sind tolle Preise im Gesamtwert von 2.200,00 € ausgeschrieben und Ihr könnt nebenbei viel Erfahrung für Euch mitnehmen.

Zusätzlich gibt es für den Bereich einen Preis für den, der das schönste Schaustück nach dem Geschmack des Publikums gemacht hat.



Unser Ziel ist es, einen Austausch zu ermöglichen, um unseren Nachwuchs in der Branche international zu stärken und zu fördern, eine unkomplizierte Plattform zu bieten für die Auszubildenden im Konditoren-Handwerk, der Leidenschaft sich mit anderen auf freundschaftlicher Weise zu begegnen und sich im Wettbewerb fachlich zu messen.

Bei unseren beiden Wettbewerben „Freestyle“ (Lehrlinge 1. bis 3. Lehrjahr) oder „Artistik“ (Konditorgesellen, Meister) können sich die Teilnehmer präsentieren. Bei den „Conditor-youngStars 2017“ geht es uns um den Austausch von Idealen.

Wir wollen uns in der Branche länderübergreifend mit Partnern zusammenschließen, um miteinander zu lernen und Hindernisse abzubauen.

Also los geht's, meldet Euch noch heute an!

Alles weitere findet Ihr auf unserer Homepage petit-salon-du-chocolat.info da gelangt Ihr direkt zur Anmeldung.



Yes we´r Conditors

Ausschreibung der Wettbewerbe Petit Salon du Chocolat 2017

Hier findet Ihr die Informationen zu unseren beiden Wettbewerben die im Rahmen des Petit-Salon du Chocolat „Conditior-youngStars 2017“ stattfinden. Wir freuen uns auf Eure Teilnahme und Eure Präsentation auf dem Salon.



Wettbewerb „Freestyle“

(für Lehrlinge vom 1. bis 3. Lehrjahr)

- Es ist eine Torte zu liefern als Attrappe mit Schokoladenüberzug.
- Die Torte muss mit Schokoladendekoration garniert sein
- Das Thema ist Petit-Salon-du-Chocolat- „Grand Cru - Ursprung der Schokolade“
- Das Preisgeld für den Sieger beträgt 250,00 €
- Anmeldung erfolgt über die Internetseite www.petit-salon-du-chocolat.info

Wettbewerb „Artistik“

(Konditorgesellen, Meister)

- Es ist ein Schokoladenschaustück zu liefern, das komplett aus Schokolade bestehen muss, es dürfen keine Hilfsmittel zur Unterstützung eingebaut werden.
- Es sollte statisch so aufgebaut sein, dass es auf jeden Fall bis zur Bewertung stehen muss und möglicherweise für beide Tage seine Standfestigkeit beweist.
- In dem Schaustück muss eine Schokoladenspezialität als Attrappe integriert werden und zur Thematik Petit-Salon-du-Chocolat- „Grand Cru - Ursprung der Schokolade“ harmonisiert und passend dekoriert sein.
- Eine gleiche Schokoladenspezialität wie die Attrappe in dem Schaustück gilt es als Geschmacks-Muster zu produzieren, das der Jury vorgestellt werden muss um eine Geschmacksbewertung vornehmen zu können. Dieses Geschmacksmuster muss eine Schokolade nach Anbauggebiet enthalten, die auch doppelt fermentiert sein kann.
- Die Anlieferung des Schaustückes muss bis spätestens 12.00 Uhr des 04.03.2017 im Veranstaltungsort abgeschlossen sein.
- Kuvertüre für Details zu kleben ist ab ca. 9.30 Uhr vorhanden.
- Preisgeld für den Sieger beträgt 1.000,00 €
zusätzlich winkt der Publikumspreis
- Anmeldung erfolgt über die Internetseite www.petit-salon-du-chocolat.info

Ansprechpartner für Eure Fragen:

Herr Müller, Confiserie Michel, Neustadt a.d. Weinstraße

Tel: 06321-84366 oder per Mail unter info@fantasy-pastry.com

