

Art 1- Organisation

Le **Championnat de France de Sushi** est organisé par **France Sushi**.

Les candidats doivent s'inscrire **impérativement avant le 9 mars 2018 au plus tard** pour confirmer leur présence. Il se déroulera à Paris Porte de Versailles le jeudi 5 avril 2018.

Le Championnat de France de Sushi se déroulera sur une journée et pour le bon déroulement du concours, les participants devront respecter le règlement mis en place par les organisateurs.

Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous.

Tout Chef Sushi qui se présente au concours mais qui ne remplit pas ces conditions se verra disqualifié.

Art.2- Les participants / inscriptions / tarifs

a) les participants

- Le Championnat de France de Sushi est ouvert à tous les Chefs Sushi professionnels en activité ou pas, âgés de 18 ans et plus. La compétition est individuelle. Aucun assistant n'est autorisé.

- Les participants doivent être résidents en France (Dom tom compris) et/ou de nationalité française.

b) les inscriptions

- Chaque participant pourra recevoir un dossier d'inscription sur simple demande. Vous pouvez vous rapprocher de notre secrétariat au 01 47 17 86 78. Le dossier d'inscription pourra être retiré directement sur le site www.championnatfrancesushi.fr. La sélection des candidats est effectuée sur dossier et sur l'appréciation de l'organisation. Douze candidats seront retenus.

Le secrétariat enverra la facture correspondante dans les quinze jours qui suivent le concours.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur par courrier. Aucun remboursement ne pourra être réclamé.

c) tarifs /facturation

- Le coût du concours est de 90 Euros, payable par chèque à l'ordre de France Pizza. Veuillez retourner votre inscription accompagné du règlement à :

France Sushi / 45, rue Jean Jaurès – 92300 Levallois Perret

L'inscription comprend l'entrée gratuite au salon Japan Food Show.

Art.3- Déroulement et obligations des participants

a) Un tirage au sort sera effectué par les organisateurs afin de déterminer le numéro de passage des participants.

b) Tous les participants devront se présenter à l'accueil de l'espace du concours à 7h00.

Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son numéro de passage qu'il devra conserver toute la journée.

Tous les concurrents seront appelés par l'animateur 10 min avant le passage en salle de préparation.

Chaque concurrent devra apporter les matières premières nécessaires à la réalisation des épreuves.

Seuls les poissons sont mis à disposition.

Chaque concurrent devra apporter ses assiettes, petit matériel, couteaux et autres accessoires qu'il jugera nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques.

Nous imposerons les règles d'hygiène réglementaires en salle de préparation.

- Le juge donnera le feu vert pour entrer dans l'espace concours. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux et de son espace dédié.

Art.4- Le concours et notations

4-1 L'épreuve préparatoire

Elle est jugée sur 5 critères :

- La tenue et l'hygiène du candidat (il est conseillé d'avoir une tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef),
- L'organisation du poste de travail (préparation du matériel, couteaux aiguisés, propreté du plan de travail),
- La préparation des produits (conditionnement des produits, préparation des poissons, des légumes et fruits et autres produits divers),
- Les déchets alimentaires (gaspillage)

4-2 L'épreuve de découpe

- Les candidats auront 7 minutes pour préparer 2 poissons (une daurade bio OSO et un bar bio OSO).

Ils devront présenter des « Saku » sur une assiette et garder les arrêtes dans un bac à part.

4-2 L'épreuve végétale

Les candidats auront 8 minutes pour préparer 2 assiettes de 4 pièces de nigiri et 4 pièces de maki (et/ou uramaki) 100% végétale. L'utilisation d'un produit non végétale sera sanctionnée d'une pénalité. Des points bonus seront attribués pour la réalisation d'un sasagiri (découpe feuille de bambou). Une assiette sera destinée aux jurys.

4-3 L'épreuve signature

Les candidats auront 8 minutes pour préparer 2 assiettes de 8 pièces de nigiri ou 2 assiettes de 8 pièces de maki (ou uramaki). Ils pourront utiliser tous les produits qu'ils souhaiteront. Des points bonus seront attribués pour la réalisation d'un sasagiri (découpe feuille de bambou). Une assiette sera destinée aux jurys.

4-4 L'épreuve Edomae

Le sushi Edomae doit être dressé sur un plat de votre choix. Il est composé obligatoirement de 20 pièces de nigiri, 1 kazari sushi (sushi décoratif), 12 pièces de maki et 6 kazari maki et d'une découpe de feuille de bambou (sasagiri).

Le candidat doit impérativement présenter une assiette de style edomae.

L'épreuve Edomae dure 40 min est jugée sur 4 critères :

- L'organisation du poste de travail (préparation du matériel, couteaux aiguisés, propreté du plan de travail),
- L'aspect des nigiri (équilibre, esthétique, goût),
- L'aspect des maki (équilibre, esthétique, goût),
- L'aspect général de l'assiette.

Le candidat pourra bénéficier d'un bonus sasagiri. Toute pièce manquante sera sanctionnée d'une pénalité.

A l'issue des 5 premières épreuves, seuls 5 candidats seront retenus et qualifiés pour l'épreuve finale créative.

4-5 L'épreuve Créative ou « freestyle »

L'assiette créative doit être dressée sur un plat de votre choix. Il est composé obligatoirement de 20 pièces de nigiri, 1 kazari sushi (sushi décoratif), 12 pièces de maki et 6 kazari maki et d'une découpe de feuille de bambou (sasagiri).

Le candidat doit impérativement présenter 1 assiette.

L'épreuve Créative dure 40 min et est jugé sur 4 critères :

- L'organisation du poste de travail (préparation du matériel, couteaux aiguisés, propreté du plan de travail),
- L'aspect des nigiri (équilibre, esthétique, goût),
- L'aspect des maki (équilibre, esthétique, goût),
- L'association et créativité (équilibre, esthétique, prise de risque, créativité, goût)
- L'aspect général de l'assiette.

Le candidat pourra bénéficier d'un bonus sasagiri. Toute pièce manquante sera sanctionnée d'une pénalité.

Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges.

Art.5- Communication et publicité

L'organisation se réserve tous droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéos sans en référer aux participants.

Art.6- Remise des prix

La remise des prix se fera dès la fin du concours le jeudi 5 avril 2018 à partir de 16h30, une photo sera prise avec les 10 premiers concurrents en tenue de travail. Elle sera publiée sur la revue France Sushi. Les dix premiers recevront un diplôme nominatif du Championnat. Les 3 premiers recevront également un trophée. Des lots supplémentaires seront offerts par les partenaires.

France Sushi offrira au premier sa place et qualification au Championnat du Monde de Sushi au Japon en 2018 (inscription, voyage AR Paris, 3 nuits d'hôtel)