

Nom :

Prénom :

Tél. :

*Cette partie sera repliée
et collée avec du papier adhésif*

Concours Culinaire autour du Haricot de Soissons

*organisé par la Coopérative Agricole du Haricot de Soissons,
la Confrérie Gastronomique des Compagnons du Haricot de Soissons
et l'Académie Nationale de Cuisine.*

Nom de la Recette proposée :
.....

ATTENTION !!!

Aucun signe, mention, logo ou autre sigle distinctif permettant de reconnaître le candidat ne doit figurer sur la photo, la recette et la fiche technique.

**Date limite d'inscription :
15 juin 2008**

Catégorie 1 : Professionnels
(des Métiers de Bouche)

Catégorie 2 :
Non-Professionnels

Catégorie 3 : Apprentis,
Lycéens et Etudiants

Catégorie 4 : Enfants
(9 - 14 ans)

Fiche Technique

Denrées

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Quantités

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Progression de la recette

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Photographie obligatoire du plat proposé pour les catégories 1, 2 et 3

Agrafer ci-contre la
photographie en
couleur (10 x 15 cm
environ), sans être
pliée, du plat
proposé présenté à
l'assiette.