



20  
24

# PRÉ-INSCRIPTION

CONCOURS RÉSERVÉ AUX CHEFS SUSHI PROFESSIONNELS

**FRAIS D'INSCRIPTION : 400€ A PAYER UNIQUEMENT SI VOUS ÊTES SÉLECTIONNÉ.**

**SI VOUS ÊTES DÉJÀ CHAMPION D'UN PAYS EUROPÉEN, VOUS ÊTES AUTOMATIQUEMENT SÉLECTIONNÉ (FRANCE, ESPAGNE, ROUMANIE).**

Nom du demandeur :

Nom de famille du demandeur :

Numéro de téléphone du demandeur :

Adresse électronique du demandeur :

Nom du restaurant

Adresse du restaurant

Code postal :

Ville :

Pays :

## FICHIERS À JOINDRE :

CV + lettre de motivation

Taille de veste\*:

Photocopie de la pièce d'identité

\*Le guide des tailles est disponible en page 2

Photos de plats (2 ou 3 maximum)



2 Vidéos :

- Découpe de poisson
- Préparation de plat

Adresse de facturation

Code postal :

Ville :

Pays :



**PROCEDURE DE PRISE DE TAILLE**

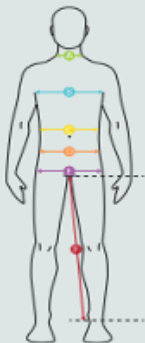
Merci d'indiquer ci-dessous les nom et prénom du porteur

Nom du porteur : .....

Prénom du porteur : .....

<b>A- taille habituelle de veste : S,M,L, XL, 2XL ou 3XL :</b>	
<b>B - tour de poitrine</b>	_____ cm
<b>C - tour de taille</b>	_____ cm
<b>D - tour de ceinture</b>	_____ cm
<b>E - tour de bassin</b>	_____ cm
<b>stature (= taille en cm)</b>	_____ cm
<b>!#\$%</b>	<b>!#</b>

Attention: Les mesures doivent être prises directement sur le corps, sans serrer. Utilisez de préférence un mètre de couturier.



- ① **TOUR DE COU:** Pris à la base du cou. Cette mesure correspond à la taille à commander pour une chemise homme.
- ② **TOUR DE POITRINE:** Mesuré à l'endroit le plus fort, en maintenant le mètre bien horizontal.
- ③ **TOUR DE TAILLE:** Mesuré à l'endroit le plus creux, en maintenant le mètre bien horizontal.
- ④ **TOUR DE CEINTURE:** Mesuré sous le nombril, en maintenant le mètre bien horizontal.
- ⑤ **TOUR DE BASSIN:** Mesuré à l'endroit le plus fort des hanches, en maintenant le mètre bien horizontal.
- ⑥ **LONGUEUR ENTREJAMBE:** Mesurée de l'entrejambe jusque sous l'os de la cheville.

**COMMANDER SA TAILLE**

Commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations.

**HOMME**

VESTE, BLOUSON, GILET, BLOUSE, PANTALON, COTTE (SAUF VESTE ET GILET COSTUME)

① TOUR POITRINE	70-74	74-78	78-82	82-86	86-90	90-94	94-98	98-102	102-106	106-110	110-114	114-118	118-122	122-126	126-130	130-134	134-138	138-142
② TOUR CEINTURE	61-63	63-65	65-73	73-77	77-81	81-83	83-85	85-89	89-93	93-97	97-101	101-103	103-109	109-115	115-117	117-121	121-123	123-129
③ TOUR BASSIN	85-86	86-89	89-92	92-93	93-95	95-101	101-104	104-107	107-110	110-115	115-118	118-119	119-122	122-123	123-128	128-131	131-134	134-137
<b>TAILLE</b>	32	34	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66
<b>A</b>	XS		S		M		L		XL		2XL		3XL		4XL		5XL	
<b>COMMANDER</b>	-0		0		1		2		3		4		5		6		7	

**HOMME COSTUME**

VESTE ET GILET COSTUME

① TOUR POITRINE	70-74	74-78	78-82	82-86	86-90	90-94	94-98	98-102	102-106	106-110	110-114	114-118	118-122	122-126	126-130	130-134	134-138	138-142
② TOUR CEINTURE	61-63	63-65	65-73	73-77	77-81	81-83	83-85	85-89	89-93	93-97	97-101	101-103	103-109	109-115	115-117	117-121	121-123	123-129
<b>TAILLE</b>	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68	70
<b>A</b>	XS		S		M		L		XL		2XL		3XL		4XL		5XL	
<b>COMMANDER</b>	0		1		2		3		4		5		6		7		8	

**FEMME**

VESTE, BLOUSE, GILET, CHEMISIER, PANTALON, JUPE

① TOUR POITRINE	74-78	78-82	82-86	86-90	90-94	94-98	98-102	102-106	106-110	110-117	117-123	123-129	129-135	135-141	141-147	147-153	153-159	
② TOUR TAILLE	90-93	92-92	92-93	93-93	93-93	93-93	93-93	93-93	93-93	93-97	97-103	103-113	113-121	121-129	129-137	137-143	143-153	
③ TOUR BASSIN	82-86	86-90	90-94	94-98	98-102	102-106	106-110	110-114	114-119	119-123	123-131	131-137	137-143	143-149	149-153	153-161	161-167	
<b>TAILLE</b>	32	34	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	
<b>A</b>	XS		S		M		L		XL		2XL		3XL		4XL		5XL	
<b>COMMANDER</b>	00		0		1		2		3		4		5		6		7	

Le bien-aller peut varier selon le style, la coupe de l'article.

# RÈGLEMENT DU CHAMPIONNAT EUROPÉEN DE SUSHI 2024

## ART 1 - ORGANISATION

Le championnat d'Europe de Sushi est organisé par Sushi Robots et THE NIWAKI. Les candidats peuvent se pré-inscrire jusqu'au 12 juillet 2024 à 18 heures. Pour confirmer leur participation, les candidats qualifiés doivent payer le droit d'inscription (art.2) avant le 29 juillet 2024 à 18 heures. Le Championnat se déroulera à Monaco - THE NIWAKI, le 4 novembre 2024 sur une journée. Pour le bon déroulement de la compétition, les participants doivent respecter les règles mises en place par les organisateurs. Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect des règles ci-dessous. Tout chef sushi qui participerait au concours sans respecter ces conditions serait disqualifié sans recours possible.

## ART 2 - PARTICIPANTS / INSCRIPTIONS / TARIFS

### a) Participants

- Le Championnat d'Europe de Sushi est ouvert à tous les chefs professionnels de sushi, actifs ou non, âgés de 18 ans et plus. La compétition est individuelle. Aucun assistant n'est autorisé à participer à la compétition dans l'espace. Les participants doivent résider en Europe et être titulaires d'un passeport de l'Union européenne ou justifier de l'exercice de la profession de chef sushi depuis plus de 5 ans dans un pays membre de l'UE.

### b) Inscriptions

- Chaque participant pourra recevoir un dossier d'inscription sur simple demande. Le bulletin de participation peut être retiré directement sur le site [www.sushichampionship.eu](http://www.sushichampionship.eu). Les candidats seront sélectionnés sur la base de leur dossier de candidature par un jury de présélection. 9 candidats seront sélectionnés dans 9 pays différents, dont un candidat de la Principauté de Monaco. Le secrétariat enverra la facture correspondante dès réception du paiement. En cas de désistement, le candidat doit en informer l'organisateur par courrier. Aucun remboursement ne sera effectué.

### c) Tarifs / Facturation

- Le coût du concours est de 400 euros par participant, payable par virement bancaire. A payer uniquement en cas de sélection. Veuillez renvoyer votre formulaire d'inscription accompagné du paiement à :

Sushi-Robots / 21 rue Lavoisier – 17440 Aytré

Ou par e-mail : [contact@sushichampionship.eu](mailto:contact@sushichampionship.eu)

IBAN : FR76 1170 6420 2156 0080 3054 024 BIC : AGRIFRPP817

## ART 3 - PROCÉDURE ET OBLIGATIONS DES PARTICIPANTS

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

b) Tous les participants doivent se présenter à la réception du restaurant à 8h00. Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son numéro de passage. Tous les concurrents seront appelés par l'hôte 10 minutes avant le passage. Les organisateurs prépareront les principaux ingrédients des sushis. Après l'inscription, les participants recevront une liste complète des ingrédients/équipements disponibles sur place.

Chaque concurrent doit apporter ses assiettes, son petit matériel, ses couteaux et autres accessoires qu'il juge nécessaires pour assurer toutes les mises en œuvre spécifiques. Les règles d'hygiène réglementaires seront imposées dans la salle de préparation. Au début de l'épreuve, l'un des juges donnera le feu vert aux participants pour pénétrer dans l'enceinte du concours. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux et de son espace dédié.

## **ART 4 - LA CONCURRENCE ET L'ÉVALUATION**

### 4-1 Test préparatoire

Chaque candidat dispose de 60 minutes pour préparer les matières premières (poissons, fruits de mer, légumes, viandes, sauces, décoration, etc.) Le chef doit présenter au jury tous les produits qu'il utilisera pendant le concours. Tous les poissons doivent être découpés et présentés en «saku». Les chutes doivent être conservées séparément. Au cours de cette session, le candidat est jugé sur 3 critères :

- La tenue du candidat et le respect de l'hygiène pendant l'épreuve (chaque candidat doit avoir une tenue professionnelle complète comprenant des chaussures, un pantalon, une veste, un tablier et un couvre-chef).
- Organisation du poste de travail (préparation du matériel, couteaux aiguisés, propreté du plan de travail, apparence générale)
- Préparation et découpe des produits (techniques utilisées, prise en compte des déchets).

### 4-2 Test créatif

Le sushi doit être présenté sur une ou plusieurs assiettes de votre choix, ou même sur une pièce montée. Il doit être composé de :

- 40 à 50 pièces de sushi comprenant obligatoirement : nigiri, maki, uramaki, kazari-maki, kazari-sushi et sushi végétarien
- 15 pièces de sashimi

En outre, le candidat doit choisir deux pièces créatives comme «signatures» et préparer 6 pièces identiques de chacune d'elles, soit 12 pièces au total, sur une assiette séparée pour la dégustation. L'une des «signatures» doit impérativement être un sushi végétarien utilisant partiellement ou entièrement des produits Kopper Cress.

L'événement créatif dure 60 minutes et est jugé sur la base de 7 critères :

- L'organisation du poste de travail (préparation du matériel, couteaux aiguisés, propreté du travail),
- L'aspect, la maîtrise de la confection des nigiri,
- Apparence, maîtrise de la fabrication des sashimis,
- Apparence, maîtrise de la fabrication des makis,
- Apparence, maîtrise de la réalisation de pièces «Signature»,
- L'association des produits et de la créativité (équilibre, esthétique, prise de risque, goût)
- L'aspect général de la plaque.

Toute pièce obligatoire manquante sera sanctionnée par une pénalité. Aucune contestation de la part du participant ne peut être faite sur la notation faite par les juges.

## **ART 5 - COMMUNICATION ET PUBLICITÉ**

L'organisation se réserve tous les droits de publicité concernant les gagnants et l'utilisation de tout matériel photographique et vidéo sans référence aux participants.

## **ART.6- REMISE DES PRIX**

La remise des prix aura lieu à l'issue du concours le 04 novembre 2024 à partir de 16h45. Une photo sera prise avec tous les concurrents en tenue de travail. Elle sera communiquée à la presse. Les trois premiers recevront un diplôme nominal de championnat et les autres un diplôme de participation. Le vainqueur et les deux finalistes recevront également un trophée. Des prix supplémentaires seront offerts par les partenaires. France Sushi offrira un chèque de 1500 € au champion.