

LE REPAS SANTÉ NOMADE

COMPOSANTS ET PROCESSUS DE FABRICATION

Nom de la recette :

.....

Présentation sommaire (joindre la photo de la recette) :

.....

Déclinez la liste des aliments et des ingrédients utilisés :

.....

Précisez quels aliments ou ingrédients vous avez utilisés ou incorporés pour leur apport bénéfique en matière de bien-être ou de santé ? Quel est le bénéfice recherché ?

.....

Précisez si vous avez recherché des combinaisons entre aliments ou ingrédients ? Quel est le bénéfice recherché ?

.....

Votre recette est-elle innovante ? Si oui, pourquoi ?

.....

Quel emballage conseillez-vous pour présenter et transporter votre préparation ?

.....

Quelle boisson conseillez-vous pour déguster votre préparation ?

.....

Quel pourrait être le prix de vente de votre préparation ?

.....

Je reconnais avoir pris connaissance du règlement ci-joint.



Dossier à retourner avant le 31 mars 2016

à MAAF Assurances
Prix "Goût et Santé apprentis"
Communication externe
Chaban de Chauray
79036 NIORT Cedex 9

Pour tout renseignement complémentaire :
Christine.morandean@maaf.fr

Date et signature du directeur ou de la directrice
de l'établissement



DOSSIER DE
CANDIDATURE
2016

5^{ème} Concours national

PRIX GOÛT ET SANTÉ DES APPRENTIS



Goût et Santé des Apprentis 2015
1^{er} Prix attribué à l'équipe féminine
du Campus des Métiers de Niort (79)



Réalisez
une création
culinaire sur
le thème :

Repas santé
nomade



organisé avec le soutien de



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Assemblée Permanente

PRIX
Goût *et* Santé 
MAAF Assurances
DES APPRENTIS



LE CFA OU L'ÉCOLE PROFESSIONNELLE

Nom de l'établissement :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone : Mail :

DIRECTEUR OU DIRECTRICE

NOM : Prénom :

PRÉPARATION DU CONCOURS

■ Sections impliquées :

.....

■ Nombre d'élèves au total :

■ Commentaires sur l'organisation de la participation de l'équipe :

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

→ IMPORTANT

- En complément du dossier entièrement rempli, l'équipe candidate peut le cas échéant annexer tous documents susceptibles d'éclairer le jury (articles de presse, attestations de label ou de prix, tests, analyses, notices techniques...).
- La qualité de présentation des dossiers est un des éléments du choix du pré-jury et les candidats doivent y veiller.





PRIX
Goût et Santé
MAAF Assurances
DES APPRENTIS

L'ÉQUIPE

LES APPRENTIS

1 NOM : Prénom :
Date de naissance : / /
Diplôme préparé :
Section :
1^{ère} année : 2^{ème} année :

2 NOM : Prénom :
Date de naissance : / /
Diplôme préparé :
Section :
1^{ère} année : 2^{ème} année :

3 NOM : Prénom :
Date de naissance : / /
Diplôme préparé :
Section :
1^{ère} année : 2^{ème} année :

L'ACCOMPAGNATEUR RESPONSABLE DE L'ÉQUIPE

NOM : Prénom :
Matière(s) enseignée(s) :
Téléphone : Mail :

