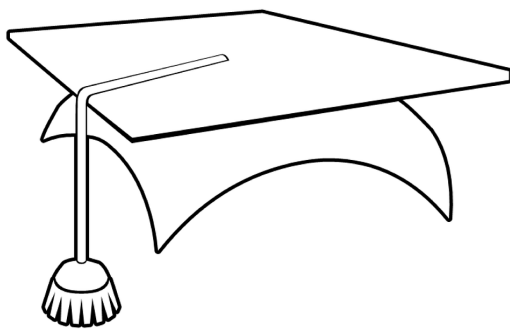




## Inscription au concours culinaire

Date de présélection du concours  
Inscription avant le 8 mars 2016 Minuit.:

Contact coordination - Chargée de projet Salon-concours Bien Manger  
**Marie Dougy** : Mobile : 06 22 63 64 86 .  
Mail : [salon.mangerbien@gmail.com](mailto:salon.mangerbien@gmail.com)  
Site : <http://salon.concoursmangerbien.com>



### Binôme à défier :

- *Madame Frédérique Vidal, Présidente de l'Université Nice Sophia Antipolis, UNS.*
- &
- *Monsieur Emmanuel Ethis, Recteur de l'Académie de Nice et Chancelier des universités.*

**1. Qui peut participer ?** Vous êtes élèves ou professeurs des réseaux UNS l'Université Nice Sophia Antipolis ou Rectorat de l'Académie de Nice, sauf formation hôtelière et restauration.

### **2. Comment participer ?**

- **Merci de retourner par mail :** [salon.mangerbien@gmail.com](mailto:salon.mangerbien@gmail.com)
- **Précisez l'objet :** Inscription Salon-Concours Manger Bien 2016

**Toutes les informations requises sont obligatoires.** Vous pouvez choisir de vous inscrire seul(e) ou en binôme soit 2 professeurs ou 2 élèves. Si en binôme, il s'agit de fournir les informations pour les 2 personnes et donner une dénomination commune à votre inscription, par exemple : "Binôme First Class " Nadine Monin et Luc Martin.

#### • **Retourner ces informations :**

1. Nom et prénom, E-mail, N° téléphone ainsi que l'établissement et la formation suivie, votre photo d'identité. Si vous souhaitez ajouter un avatar, un surnom à votre inscription, vous pouvez !
2. Le nom et le descriptif de votre recette, les ingrédients, la préparation et la **Photo de votre recette réalisée par vos soins.**
3. Votre carte étudiant ou professeur.

### 3. Quel est le challenge ?

1. Le challenge consiste à proposer une recette sucrée ou salée "sans Allergènes" (Liste des Allergènes fournie dans ce document).
2. Votre recette peut-être : une entrée ou un plat ou un dessert.
3. Répondre aux 2 questions suivantes :

- Votre recette peut-elle être inscrite à la carte d'un Menu "Bio"?
- Votre recette peut-elle être inscrite à la carte d'un Menu "Maîtres Restaurateurs" ?

**A savoir :** Liste des Allergènes : [Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs - AFPRAL](#)  
Attention - il n'est pas demandé que la recette soit classée : " Maîtres Restaurateurs " ou "Bio".

### 4. Programme des participants gagnants à la pré-sélection et retenus pour le Concours Manger Bien ?

Les vainqueurs de la pré-sélection seront convoqués à concourir au Salon-Concours Manger Bien à Falicon les Samedi 19 et Dimanche 20 Mars 2016 !

Samedi 19 Mars 2016 ! 09h45 - 18 h00 Demi finale

Dimanche 20 Mars 2016 ! 09h45 - 18 h00 Finale

Le programme du concours et les recettes à élaborer sont diffusés après les résultats de la pré-sélection.

\*\*\* Les recettes "sans allergènes" gagnantes seront proposées à la carte des Menus des Restaurateurs, dont la liste vous sera prochainement communiquée sur le site officiel de l'évènement : <http://salon.concoursmangerbien.com>

### 5. Règlement du concours :

- Pré-sélection : Les participants s'engagent à réaliser la recette proposée pour la pré-sélection et à fournir la photo correspondante.
- Salon Concours manger bien : Les candidats s'engagent à se présenter de 09h00 à 18h00, les Samedi 19 et Dimanche 20 Mars 2016 à Falicon pour participer au concours.
- Ils acceptent la libre diffusion des photos réalisées lors du concours pour tous les supports des partenaires et des médias.