



## CHALLENGE BIEN MANGER EN NORMANDIE

**Édition 2018** (13<sup>ème</sup> édition)

**« Repas Normand équilibré A EMPORTER »**  
*Catégorie Lycées Hôteliers - Centres de formation  
Restauration, Services, Métiers de bouche*

### Dossier de participation

Nom du ou des élève(s) participant(s) (équipe de 4 personnes maximum) :

Age du ou des élève(s) et formation :

Nom du professeur encadrant :

Nom et adresse de l'établissement (adresse complète avec CP et ville SVP) :

Tél :

Tél portable :

Fax :

Email :

Effectif de l'établissement : ..... Effectif du restaurant scolaire : .....

**Intitulé du plat salé : (thème 2018 obligatoire : rendre leur noblesse aux bas-morceaux (origine Normandie), voir liste en annexe du règlement)**

**Intitulé du plat sucré :**

**Boisson proposée :**

**Saison optimale de réalisation :**

**Quel(s) produit(s) normands avez-vous utilisés ?**

**Argumentaire :** les atouts de votre menu A EMPORTER, en termes de praticité, de nutrition, de saveur, d'originalité, d'adaptation et d'attractivité à la cible, de facilité de consommation...etc.

**Plat salé :** (*intitulé*)

Ingrédients pour 100 personnes (soit 100 repas à emporter) :

Déroulé de la recette :

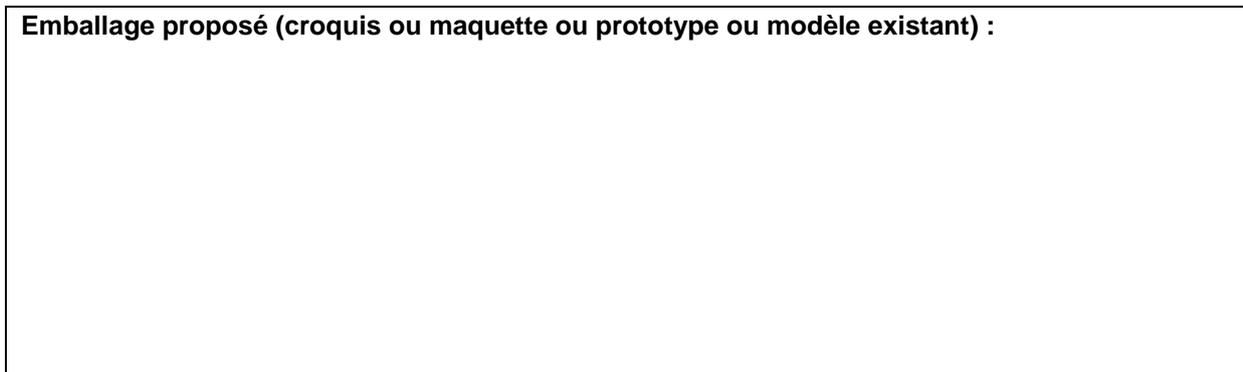
**Plat sucré :** (*intitulé*)

Ingrédients pour 100 personnes (soit 100 repas à emporter) :

Déroulé de la recette :

**Boisson proposée :**

**Emballage proposé (croquis ou maquette ou prototype ou modèle existant) :**



**Intitulé proposé pour votre repas normand équilibré à emporter :**

Argumentaire :

**Description des moments de consommation et ou des motivations pour choisir ce menu plutôt que le traditionnel repas :**

-  
-  
-  
-

**Calcul précis du coût du menu : merci de bien utiliser ce tableau SVP**

	<b>Ingrédient</b>	<b>Quantité</b>	<b>Prix au kilo</b>	<b>Coût de la portion</b>
<b>Plat salé</b>	- - - - - -			
<b>Plat sucré</b>	- - - - -			
<b>Boisson</b>	-			
<b>Emballage</b>	non	non	non	Estimation du coût unitaire :
<b>TOTAL</b>				

## Participation à la Fête du Bien Manger en Normandie du 28 mai au 1<sup>er</sup> juin 2018

Est intéressé pour proposer son « repas normand équilibré à emporter », une journée au choix, pendant la semaine du 28 mai au 1<sup>er</sup> juin 2018 dans un restaurant scolaire (modalités de mise en place à organiser ultérieurement en lien avec IRQUA-Normandie et un restaurant scolaire intéressé ou le restaurant d'application).

### Attestation de libre utilisation des recettes et des photos par IRQUA-Normandie

Je soussigné, \_\_\_\_\_, cède les droits d'utilisation des recettes, de l'emballage et du nom créés dans le cadre du Challenge "Repas Normand équilibré à emporter" ainsi que les droits d'utilisation des photos de ces recettes, à IRQUA-Normandie pour toute utilisation ultérieure, non commerciale à but pédagogique (livret de menus, site Internet, ....).

Nom :

Signature :

#### Le dossier complet, à nous retourner, sera composé :

- du présent formulaire dûment rempli (idéalement sur format informatique en version Word, sinon manuscrit – *dans ce cas, merci d'écrire de façon bien lisible*)
- si possible d'une photo de chaque plat composant le repas complet, d'un croquis de l'emballage (sur papier ou format numérique en réduisant le poids de vos fichiers)
- de l'attestation de libre utilisation des recettes et des photos par IRQUA-Normandie datée et signée



**A retourner impérativement avant le 30 novembre 2017** par courrier à :

IRQUA-Normandie  
« Challenge Bien Manger en Normandie »  
6 Rue des Roquemonts – CS 45346 – 14053 CAEN cedex 4  
tél 02 31 47 22 52 (contact Sylvie DREUX) – fax 02 31 47 22 86

ou par mail à [sdreux@irqua-normandie.fr](mailto:sdreux@irqua-normandie.fr)

Règlement du jeu et dossier de participation à remplir disponible et téléchargeable sur site Internet : [www.irqua-normandie.fr](http://www.irqua-normandie.fr) ou sur simple demande par mail.