



Dossier de candidature

Championnat de France de Pâté-Croûte des écoles hôtelières et des CFA

- Phase de présélection –
Réception des dossiers du Mardi 1er Septembre 2026
au Mercredi 28 Octobre 2026

- Phase de sélection des finalistes –
Réunion du jury de sélection
avant le 6 Novembre 2026

- Grande finale à Lyon –
Le Lundi 30 Novembre 2026

Dossier à renvoyer impérativement avant le 28 Octobre 2026

- Via le site internet du Championnat du Monde de Pâté-Croûte

- Par courrier (le cachet de la poste faisant foi) :
Ecole de Maître ROBIN DELMAIS - Championnat de France de Pâté-Croûte des Ecoles
Hôtelières et des CFA – BP1211 - 41 Rue Paul Chenavard - 69002 LYON

Remis en main propre à l'étude.

Le Championnat

Le championnat se déroulera en plusieurs étapes :

* Une étape de présélection :

Les inscriptions pour cette étape de présélection se feront du Mardi 1er Septembre au Mercredi 28 Octobre 2026. Chaque candidat devra remplir le présent dossier de candidature comprenant :

Le dossier de présélection doit contenir :

- Le bulletin de candidature dûment complété **avec le nom de la recette (aucun élément ne doit pouvoir identifier l'école, le CFA, le lieu d'apprentissage ou une indication géographique) et les principaux ingrédients**
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- La progression de la recette
- Le bon d'économat précis
- La ou les photos de présentation de la recette, de bonne qualité et sur papier photo : **tranche sur assiette blanche et pâté entier. Aucun élément ne doit pouvoir identifier l'école, le CFA, le lieu d'apprentissage ou une indication géographique sur les photos**
- Un dossier de présentation du candidat, libre de forme avec photo (ne pas l'intégrer au dossier de candidature)

NB : AUCUNE INDICATION DE LOGO DE MARQUE OU DE REFERENCE A L'ECOLE, AU CFA OU AU LIEU D'APPRENTISSAGE NE DOIT FIGURER. LE NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE SERA ELIMINATOIRE. TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS DU PATE CROUTE DEVANT CONCOURIR, SUR INTERNET OU SUR LES RESEAUX SOCIAUX EST PROSCRITE ET SERA ELIMINATOIRE.

Le thème imposé de la recette pour l'étape de présélection est :

- Pâté Croûte de viandes Recette libre (truffe interdite)

* Phase de sélection des 12 finalistes
Réunion du jury de sélection avant le 6 Novembre 2026.

* Une grande finale nationale le Lundi 30 Novembre 2026 à Lyon en matinée, 12 finalistes s'affronteront pour séduire un jury d'exception !

Munis de leur réalisation en 2 pâtés complets :

- le premier pour être tranché lors de l'examen
- le second pour être présenté sur plateau au jury et être ensuite dégusté pendant la soirée de Gala du Championnat du Monde de Pâté-Croûte qui se déroulera le Lundi 30 novembre au soir.

Le bulletin de candidature

Cette page doit être dactylographiée
En cas d'impossibilité, veiller à écrire en majuscule.

- NOM :
- PRÉNOM :
- DATE DE NAISSANCE :
- TÉL. PERSONNEL : TÉL. PORTABLE :
- ADRESSE PERSONNELLE :
- E.MAIL :
- NOM DU CENTRE DE FORMATION OÙ VOUS ETUDIEZ ACTUELLEMENT :
- (si apprentissage professionnel) NOM DE L'ETABLISSEMENT :
- ADRESSE DE L'ETABLISSEMENT PROFESSIONNEL :
- TÉL. DE L'ETABLISSEMENT :
- NOM DU PROFESSEUR/TUTEUR :
- INTITULE DE LA RECETTE :
- TAILLE DE VESTE

Sauf avis de votre part, les courriers relatifs au Championnat vous seront envoyés à votre adresse personnelle.

Je soussigné certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepte dans son intégralité les modalités du règlement du Championnat de France des Ecoles Hotelières et des CFA. Par l'envoi de ce dossier, je fais acte de candidature et demande à participer aux épreuves 2024.

Fait à....., le / /

Signature

Votre recette pour l'étape de présélection

Thème imposé : Pâté Croûte sans truffe - Recette libre

*** Nom de votre Pâté-Croûte :**

*** Principaux ingrédients :**

*** Progression de votre recette :**

*** Bon d'économat :**

*** Photos**

Photo(s) de votre recette

Attention à la qualité de vos photos.

Photo du Pâté-croûte entier et photo de la tranche sur assiette neutre