

CARTHAGE
INTERNATIONAL



Chef's Cup

03, 04 et 05 Juillet 2024





Le Concours de Cuisine IFSA propose une gamme diversifiée de compétitions culinaires, comprenant quatre catégories distinctes :

- Carthage International Chef's Cup Jeunes Talents : Cette catégorie met l'accent sur la créativité et l'innovation en cuisine. Les participants sont encouragés à laisser libre cours à leur créativité, en présentant des plats uniques, des combinaisons de saveurs audacieuses ou des techniques de cuisson novatrices.
- Carthage International Sushi Chef's Cup : Une catégorie dédiée à l'art délicat de la préparation du sushi. Les compétiteurs doivent démontrer leur habileté à manier le riz vinaigré, le poisson frais et les autres ingrédients traditionnels pour créer des sushis esthétiquement attrayants et savoureux.
- Carthage International Chef's Cup Seniors : Cette catégorie met en valeur l'expérience et le talent des chefs seniors. Les participants sont encouragés à présenter des plats qui reflètent leur expertise culinaire acquise au fil des années. La Seniors Cup célèbre la tradition et l'excellence dans l'art de la cuisine.
- Carthage International Chef's Cup Pâtisserie : Les chefs pâtisseries entrent en lice dans cette catégorie dédiée aux desserts et aux pâtisseries. Les compétiteurs doivent démontrer leur maîtrise des techniques de pâtisserie, leur sens artistique dans la présentation et leur capacité à émerveiller les papilles avec des créations sucrées.

Chaque catégorie offre aux participants l'opportunité de briller dans leur domaine respectif, tout en contribuant à l'atmosphère vibrante et compétitive du Concours de Cuisine IFSA. Que ce soit pour honorer la tradition, explorer de nouvelles tendances ou repousser les limites de la créativité culinaire, ce concours est une célébration de la passion et du talent dans l'art de la cuisine.



Carthage International Chef's Cup Jeunes Talents

Thème du concours : Poisson Bleu

Date : 03/07/2024

**Lieu : En marge de l'IFSA 2024 /
Palais des foires le Kram**

Le concours concerne :

L'étudiant(e) inscrit(e) à un programme de diplôme à temps plein ou à un programme de premier cycle OU être un chef cuisinier inscrit qui étudie sur une base hebdomadaire régulière dans un collège ou une université dans le cadre d'un programme national d'artisanat professionnel reconnu. Il doit avoir entre 18 et 23 ans d'ici janvier 2025.

Il lui est permis de travailler à temps partiel pendant ses études. L'Institut / Collège / Université de l'étudiant sera tenu de fournir une preuve signée de l'inscription de l'étudiant.

Inscription :

Inscription sur site ou par mail à cicc@ifsafrica.com

Thème du concours : Poisson Bleu

Thème : Libre autour des produits de terroirs

Entrée et plat principal

Préparation pour 08 personnes

Les portions doivent être dressées sur assiettes et envoyées au même temps

Tous ce qui est dans l'assiette doivent être comestible

Le plat devra être accompagné d'une sauce, d'un jus, ou d'un bouillon (1max)

Durée du concours : 4h

Important :

Chaque candidat devra avoir une tenue complète

Chaque candidat devra apporter le petit matériel et outillage nécessaire et les assiettes de dressage et de présentation

Les préparations devront se faire sur place

Les préparations préliminaires peuvent se faire à l'avance



Carthage International Sushi Chef's Cup

Thème du concours :

Sashimi

Nigiri

Tunisian Roll

Date : 04/07/2024 Matin

Lieu : En marge de l'IFSA 2024 /

Palais des foires le Kram

Condition de participation :

Le concours est réservé aux Chef(fes) de Cuisine avec leurs commis

Inscription :

Inscription sur site ou par mail à cicc@ifsafrica.com

Thème du concours :

Sashimi

Nigiri

Tunisian Roll

Le candidat doit réaliser un plateau de sushi composé de 12 pièces de Sashimi, 8 pièces de Nigiri et 1 Rouleau (Maki ou Futomaki ou California Roll)

Retrouver l'esprit de la Tunisie dans le rouleau et le support.

NB :

- Poisson fournis par l'organisateur
- Riz cuit et assaisonné à votre convenance

Durée du concours : 4h

Important :

Chaque candidat devra avoir une tenue complète

Chaque candidat devra apporter le petit matériel et outillage nécessaire et les assiettes de dressage et de présentation

Les décorations avec des produits comestibles

Les préparations devront se faire sur place



Carthage International Chef's Cup Pâtisserie

Thème du concours :
**Entremet et dessert à l'assiette inspiré
du «Tarayoun»**

Date : 04/07/2024 Après Midi
Lieu : En marge de l'IFSA 2024 /
Palais des foires le Kram

Condition de participation :
Le concours est réservé aux Chef (fes) de pâtisserie

Inscription :
Inscription sur site ou par mail à cicc@ifsafrica.com

Thème du concours Pâtisserie :
Thème imposé :
Entremet et dessert à l'assiette inspiré du « Tarayoun
»
Respect des ingrédients de la recette d'Antan.

Le candidat doit présenter à la fois un entremet et un
dessert à l'assiette inspiré du « Tarayoun » pour 8
personnes, de composition et de finition identique.
D'autres garnitures peuvent être utilisées (mousse,
agar agar, poudre...)
La fusion de saveur est acceptée
Durée du concours : 4h

Important :

Chaque candidat devra avoir une tenue complète
Chaque candidat devra apporter le petit matériel et outillage nécessaire et les assiettes
de dressage et de présentation
Les décorations avec des produits comestibles
Les préparations devront se faire sur place



Carthage International Chef's Cup Séniors

Thème du concours : Le Thibar en free style

Date : 05/07/2024

**Lieu : En marge de l'IFSA 2024 /
Palais des foires le Kram**

Condition de participation :

Le concours est réservé aux Chef(fes) de Cuisine avec leurs commis

Inscription :

Inscription sur site ou par mail à cicc@ifsafrica.com

Le concours du black box consiste à :

Recevoir une caisse noire contenant des produits agroalimentaires

Avec ces produits le candidat doit concocter :

Une entrée chaude ou froide

Un plat à base de pâte

Un plat de résistance.

Le candidat doit présenter pour 8 personnes, de composition et de finition identique.

Tout ce qui est dans l'assiette doit être comestible.

La fusion de saveur est acceptée

Durée du concours : 4h

Important :

Chaque candidat devra avoir une tenue complète

Chaque candidat devra apporter le petit matériel et outillage nécessaire et les assiettes de dressage et de présentation

Les décorations avec des produits comestibles

Les préparations devront se faire sur place