

CARTHAGE INTERNATIONAL Chef's Cup



03 - 05 JUILLET 2024
CENTRE D'EXPOSITION KRAM TUNIS TUNISIA



Carthage International Chef's cup: Concurrent event during the International Food Show for Africa - IFSA Africa

www.ifsafrica.com



Under the patronage of



Republic of Tunisia
Ministry of Trade
and Export Development



Republic of Tunisia
Ministry of Industry, Mines
and Energy



ITNC
EXPO

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

- Carthage International Chef's Cup Jeunes Talents : Cette discipline 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 discipline 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 discipline 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 discipline 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 discipline 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 : Sublimer la volaille

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 sur site ou par mail à cicc@ifsafrica.com

Frais de participation: 350dt hors hébergement

Prix : prise en charge pour YOC y compris le coaching

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

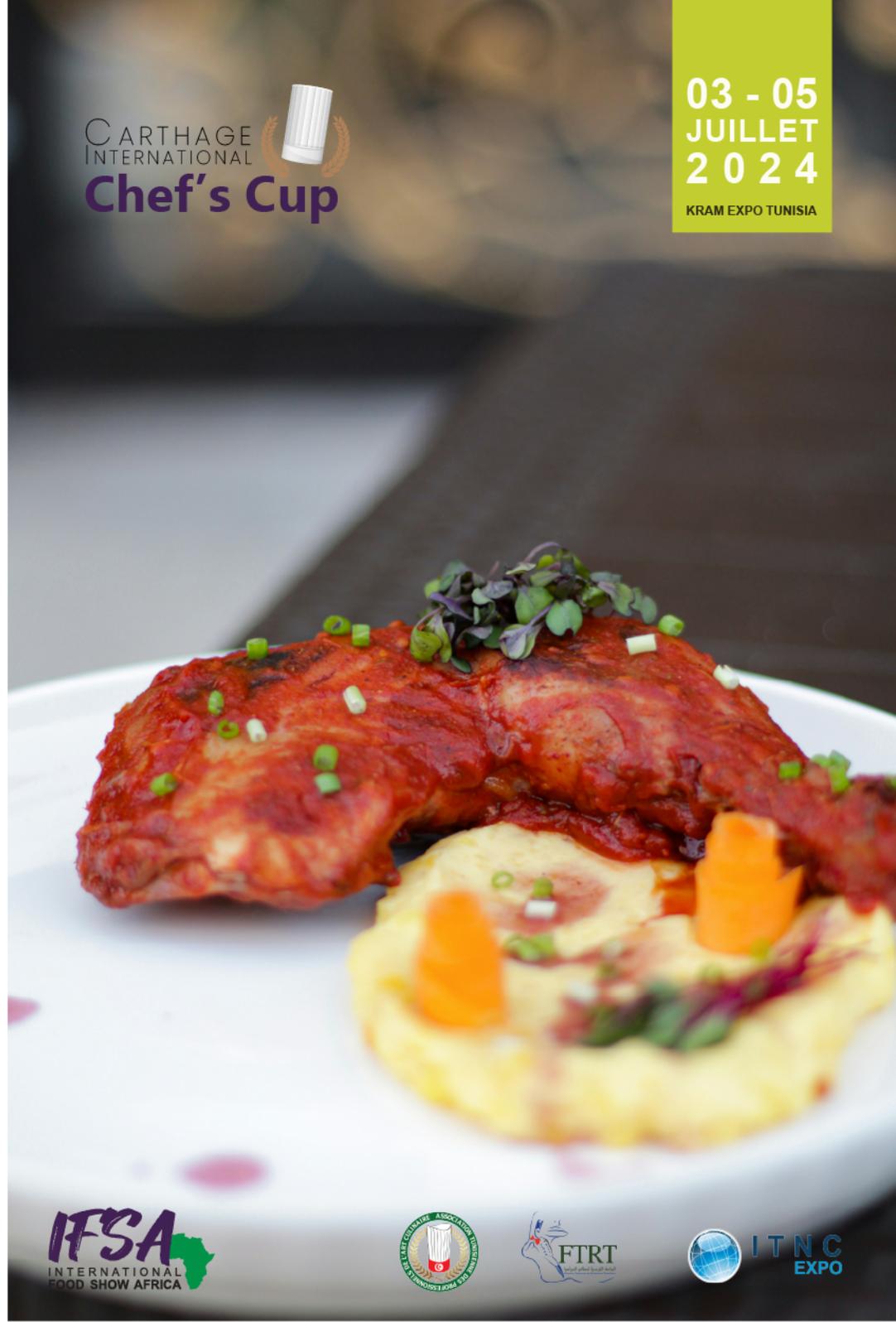
Important :

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 sur site ou par mail à cicc@ifsafrica.com

Frais de participation: 350dt hors hébergement

Prix : stage de perfectionnement avec prise en charge totale

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 préparations devront se faire sur place

Les préparations préliminaires peuvent se faire à l'avance



Carthage International Chef's Cup Pâtisserie

Thème :

Entremet à base de dattes ou dérivés de dattes
(fruit, sirop, sucre, pâte de datte ...)

Date : 04/07/2024 Après Midi

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

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

Frais de participation:

- Local: 350dt hors hébergement
- Etranger: 400 dollars hors hébergement

Prix : 3 milles dinars

Le candidat doit présenter deux entremets identiques de diamètre 20 à 22 cm pour 8 à 10 personnes, de composition et de finition identique.

La fusion de saveur est acceptée

Produits disponibles : chocolat noir, chocolat blanc, chocolat au lait, dattes et dérivés de dattes, pâte à glacer, crème à fouetter...

- TIMING : 4 heures.

Information technique:

Condition de participation :

Le concours est réservé aux pâtisseries professionnels ayant un minimum d'expérience de 2 ans.

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 Chef's Cup Séniors

Thème : Selle d'Agneau de Thibar en Free Style

Date : 05/07/2024

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

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

Frais de participation:

- Local: 500dt hors hébergement
- Etranger: 500 dollars hors hébergement

Prix : 3000 dollars, 1500 dollars et 1000 dollars ou équivalent

Le concours du black box consiste à :

Recevoir une caisse noire contenant des produits agroalimentaires

Avec ces produits, le candidat doit concocter :

Un plat pour mettre en avant la viande de Thibar, avec 3 garnitures et une sauce.

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.

- TIMING : 5 heures

Information technique :

Le concours est réservé aux professionnels.

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
Chef's Cup

03 - 05
JUILLET
2024

KRAM EXPO TUNISIA

Fast Food Talents

Concours Burger: Ouvert à tous !

Appel à tous les passionnés de burgers !

Date : 03-05/07/2024

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

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

Frais de participation: 200 dt

Prix : 1000 dt

Critères:

Pain:

Apporter son propre pain (max 150g)

Frais et de bonne qualité

Garniture:

Viande locale

Légumes crus variés

Légumes cuits

Sauce locale

Autres ingrédients au choix (fromage, bacon, etc.)

Présentation libre

Accompagnement original:

Frites, salade, coleslaw, chips, etc.

En accord avec les saveurs du burger

Quantité:

4 personnes + 1 portion photo

Déroulement:

Préparation: 30 minutes

Dégustation du jury: 15 minutes

Débarrasage: 15 minutes



03 - 05
JUILLET
2024

KRAM EXPO TUNISIA



Fast Food Talents

Concours Sandwich: Créez le Sandwich Ultime !

Inventer un sandwich innovant et savoureux !

Date : 03-05/07/2024

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

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

Frais de participation: 200 dt

Prix : 1000 dt

Critères:

Pain:

Apporter son propre pain original (max 150g, 25cm)

Frais et de bonne qualité

Garniture:

Une source de protéines

Une charcuterie de votre choix (facultatif)

Du fromage

Un assortiment de légumes crus variés et traités différemment

Des légumes cuits pour apporter texture et gourmandise

Une sauce locale pour une touche d'authenticité

Présentation libre

Quantité:

4 personnes + 1 portion photo

Déroutement:

Préparation: 30 minutes

Dégustation du jury: 15 minutes

Débarrasage: 15 minutes

CARTHAGE
INTERNATIONAL
Chef's Cup

03 - 05
JUILLET
2024

KRAM EXPO TUNISIA