

Feuillet d'instruction Compétition BBQ du Festival de la Gargouille

Emplacement :

344 rue principale, St-Narcisse de Beaurivage, Qc, G0S 1W0
Stationnement du Centre sportif Yanni Gourde

Horaire de la journée :

6h30 À 8h00 arrivée des équipes et inspection des viandes
8h00 rencontre des chefs (cook meeting)
8h30 Allumage des feux
9h22 traditionnel "lucky shot"
12h30 arrivé des juges
13h00 Rencontre des juges
14h00 remise du poulet aux juges
14h30 remise des côtes levées aux juges
15h00 remise des desserts aux juges
16h45 remise des prix

Spécifications des règlements :

La règle de garniture standard sera utilisée pour la présentation du poulet et des côtes levées et le dessert sera sans garniture.

Garniture standard

Seule la laitue frisée verte, la laitue en feuilles verte, le persil italien ou plat, le persil frisé et le chou kale vert sont autorisés

Sans Garniture

Aucune garniture ne doit couvrir le fond de la boîte.

Les objets non comestibles ne sont pas autorisés dans la boîte de présentation

Les entrées seront remises dans les contenants en carton de 9 x 9 x 3 pouces, fournis par la Compétition de BBQ du Festival de la Gargouille.

Le calcul du pointage sera fait selon le système décrit dans les règlements. Nous utilisons le système de la CBBQS qui propose un système standardisé pour les compétitions amateurs.

Les viandes **ne seront pas fournies** pour la compétition. Ce qui veut dire que la découpe est permise avant l'arrivée sur place mais aucune préparation d'assaisonnements ne doit avoir été appliquée à la viande. Les viandes seront inspectées le matin même de la compétition. Pour la catégorie « dessert », toute la préparation du dessert peut avoir été faite à l'avance, mais la cuisson doit être faite sur le BBQ.

Les catégories sont :

Poulet : n'importe quelle partie du poulet peut être présenté aux juges.

Côtes levées de porc : de dos ou de flanc, coupe standard ou St-Louis, obligatoirement servit aux juges avec l'os.

Dessert : La bouchée est au choix du chef.

Les prix aux gagnants se déclineront comme suit :

Bourses d'un total de 1 000\$:

Par catégorie :

1^{ère} place : 110\$

2^{ème} place : 75\$

3^{ème} place : 45\$

Grand Champion : 210\$

Réserve Grand Champion : 100\$

Site de compétition :

Chaque équipe aura un espace alloué de 10'x20' (la partie de 10' en façade) qui vous sera attribué la journée de la compétition.

De l'eau potable chaude et froide sera disponible à proximité de l'espace compétition, prévoir vos contenants pour le transport.

L'électricité sera disponible en quantité très limitée à certains espaces des compétiteurs, veuillez nous aviser à l'avance si vous en avez absolument besoin sinon prévoir une source alternative pour vos équipements qui en nécessite.

Des contenants pour les cendres et charbon seront mis à votre disposition.

L'utilisation d'une station sanitaire à 3 bacs (tel que spécifié dans les règlements) est obligatoire et sera vérifié lors de l'inspection.

Le port et l'utilisation de gants de nitrile/vinyle est fortement recommandé pour la manipulation des aliments.

Les viandes crues doivent être maintenu sur glace selon les températures sécuritaires prescrites par le MAPAQ soit : 4°C avant leur utilisation.

Il est important de respecter les règles de sécurité alimentaire pour le bénéfice de tous!

Les combustibles acceptés pour la cuisson des bouchées sont : le bois, les granules de bois ou le charbon de bois (briquettes et charbon en morceau).

Un extincteur d'incendie est requis sur votre site.

Prévoir des sacs pour vos déchets, assurez-vous de faire le nettoyage de votre aire de travail avant votre départ.
Un bac à déchet (type container) est disponible sur le site.

Nous vous souhaitons bonne chance et on espère que vous aurez bien du plaisir à participer à la 1^{er} édition de la Compétition BBQ du Festival de la Gargouille!

N'hésitez pas à me contacter si vous avez des questions :

Jean-Philippe Carrier

418-951-8586