DOSSIER DE CANDIDATURE
GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE PARIS
« JEUNES TALENTS »

1 – DOSSIER TECHNIQUE

La Ville de Paris organise le « Grand prix de la pâtisserie », concours ouvert à tous les professionnels pâtissiers, boulangers-pâtissiers et chefs-pâtissiers des hôtels et restaurants de Paris.

Pour la 3ème édition du Grand prix, les candidats sont invités à créer une pâtisserie individuelle originale sur le thème « Plantes et Herbes aromatiques des Bois de Paris ».

Les candidats doivent déposer ce dossier et l'attestation sur l'honneur complétés et signés **avant le lundi 21 octobre 2024 à 14h00.**

Ces documents doivent être envoyés ou déposés à l'adresse suivante :

Mairie de Paris
Direction de l'Attractivité et de l'Emploi
Bureau du commerce et des recherches immobilières
8, rue de Cîteaux
75012 Paris

Ou par mail à DAE-patisserie@paris.fr en ajoutant la mention **« jeunes talents »**

Joindre impérativement :

- **2 photos minimum du produit (entier et coupé)**
- **Un certificat de scolarité ou un certificat d'apprentissage de l'année scolaire en cours**

Les candidatures incomplètes ne seront pas retenues.
Pour tout renseignement sur ce concours : DAE-patisserie@paris.fr

NOM		**PRENOM**	
Date de naissance :			
Nom et adresse de l'école ou de l'institut de formation			
Paris	**N° arrondissement**		
N° de téléphone :			
Courriel :			

Diplôme préparé et mention *(cocher la case correspondante à votre formation et indiquez la mention)* **:**
……

Baccalauréat professionnel ☐ Baccalauréat technologique ☐ Brevet Professionnel ☐ BTS ☐

Bachelor ou mention complémentaire ☐ BTM ☐ Autre ☐ Précisez : ……..……

Niveau de formation en cours du candidat :

Date :

Signature :

Grand prix de la Pâtisserie De la Ville de Paris	**Numéro de candidat =**	**Année 2025**	**N° page :**

Cadre ci-dessus réservé à l'organisation.

Nom du produit :	

Liste et origine des matières premières (dont au moins 1 ingrédient fabriqué à Paris):

Dont ingrédient(s) parisien(s) :

Recette du produit :

Cadre ci-dessus réservé à l'organisation.

Process de fabrication :

Grand prix de la Pâtisserie De la Ville de Paris	Numéro de candidat =	Année 2025	N° page :

Cadre ci-dessus réservé à l'organisation.

Grand prix de la Pâtisserie De la Ville de Paris	Numéro de candidat =	Année 2025	N° page :

Cadre ci-dessus réservé à l'organisation.

Prix de revient de la recette *(détermination du coût des matières premières utilisées)* **:**
Pour rappel, le coût des matières premières doit être inférieur à 3€ / pâtisserie

Matières premières	Quantité	Prix Unitaire (P.U.)	Total
		Total :	
		Total pour une pâtisserie:	

Argumentaire commercial du produit justifiant son originalité et son rapport avec le thème « Plantes et Herbes aromatiques des Bois de Paris » :

Grand prix de la Pâtisserie De la Ville de Paris	Numéro de candidat =	Année 2025	N° page :

Cadre ci-dessus réservé à l'organisation.