

## Concours de la Galette aux Pruneaux Cahier des Charges

### 1. Type de galette attendue

La galette aux pruneaux doit être :

- De type pâte sablée / briochée
- Garnie exclusivement ou majoritairement de pruneaux

### 2. Composition obligatoire

La galette doit contenir :

- Des pruneaux entiers ou compotés, mais dénoyautés
- Une pâte faite maison

### 3. Interdictions

- Décorations portant un signe distinctif (marque, logo...)
- Galettes industrielles déjà prêtes

### 4. Format et présentation

- Dimension recommandée : rectangle d'environ **24 x 30 cm**
- Poids conseillé : **entre 500 g et 1 kg**
- Galette posée sur un plat neutre, sans mention

### 6. Règles d'hygiène

- Préparation réalisée dans des conditions respectant des normes d'hygiène
- Transport dans un contenant propre et fermé
- Température contrôlée (éviter exposition prolongée à la chaleur)

### 7. Déroulement du jugement

1. Anonymisation des galettes
2. Examen visuel
3. Dégustation
4. Notation individuelle
5. Compilation des notes
6. Délibération finale

### 8. Matériel fourni par l'Organisateur

- Tables de présentation
- Assiettes de dégustation
- Couteaux et ustensiles
- Fiches de notation

### 9. Obligations des participants

- Déposer une galette conforme
- Respecter les horaires
- Déclarer la liste des ingrédients (allergènes inclus)

### 10. Sécurité alimentaire

- Toute galette jugée douteuse (odeur, aspect, température) sera éliminée