

# Finale du 41ème Concours National des Meilleurs Apprentis Charcutiers Traiteurs de France



MAF 2012



30/31 mars et 1er avril 2012

à

Metz

## Règlement



ASsociation pour la  
Promotion de l'Image de  
la Charcuterie

Confédération Nationale  
des Charcutiers-Traiteurs  
et Traiteurs



# FINALE DU 41<sup>ème</sup> CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS DE FRANCE

## MAF 2012

Afin de stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession, la **C.N.C.T** (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs) a institué ce concours national en 1972. La finale du MAF 2012 aura lieu dans la région **LORRAINE**.

### RÈGLEMENT

#### Article 1- Date et lieu

Le 41<sup>ème</sup> concours national des Meilleurs Apprentis Charcutiers Traiteurs de France ( MAF 2012) se déroulera les **vendredi 30 mars, samedi 31 mars et dimanche 1er avril 2012** au :

**CFA Ernest MEYER de METZ**  
**5 Boulevard de la Défense**  
**P.A. TECHNOPOLE**  
**57070 METZ**  
**Tel : 03.87.39.31.50**

#### Article 2- Conditions

Pour participer à ce concours, les apprentis devront être obligatoirement :

- **âgés de moins de 21 ans et sous contrat d'apprentissage chez un artisan adhérent ou non à la CNCT** (Confédération Nationale des Traiteurs-Charcutiers et Traiteurs),
- **en préparation d'un CAP de charcutier traiteur (1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup> année) ou d'un Bac Pro (1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup> année),**
- avoir été **préalablement sélectionnés à l'échelon régional.**

Ce concours est accessible à tous jeunes apprentis déjà titulaires d'un CAP quel qu'il soit.

#### Article 3- Thème et sujets du concours

Le concours placé sous le thème « **LA GASTRONOMIE LORRAINE** » comprendra **deux fabrications majeures et leurs déclinaisons** entièrement réalisées sur place qui seront présentées sur un **buffet de 1,50 m (L) x 1m (l) x 0,90m (h)** nappé blanc et d'un sur-nappage bordeaux fournis par les organisateurs. Aucun autre nappage ne sera accepté.

#### **1 pièce charcutière :**

**8 cailles reconstituées désossées farcies aux mirabelles**  
**dont 2 cailles réservées pour la dégustation**

Farce à réaliser avec les produits fournis sur le bon d'économat

## **1 pièce traiteur :**

**Terrine « Fraîcheur » au saumon frais et légumes de saison**  
**Dont 2 tranches d'1 cm chacune seront prélevées pour la dégustation**

La terrine plastique sera fournie par les organisateurs  
Dimensions intérieures : 285 x 120x 76 mm

## **Déclinaisons Traiteur :**

**7 mini-pâtés en croûte de caille aux champignons**  
**dont 3 mini-pâtés pour une dégustation chaude**  
Ils seront « fait main » en pâte feuilletée « au beurre » fournie par les organisateurs.

**6 verrines côniques de velouté de champignons et de caille**  
**uniquement pour la présentation**  
+100 g dans un petit récipient fourni pour la dégustation chaude

**8 tartelettes froides à l'effeuillé de saumon et aux petits légumes**  
**dont 4 tartelettes pour la dégustation**

les 8 moules aluminium de 8 cm de diamètre seront fournis par les organisateurs

**6 verrines côniques de velouté de légumes et de saumon**  
**uniquement pour la présentation**  
+100 g dans un petit récipient fourni pour la dégustation

## **RECOMMANDATIONS DE FABRICATION :**

### **Cailles reconstituées désossées farcies aux mirabelles :**

Les cailles seront désossées intégralement sauf le tibia qui restera dans l'oiseau.  
Elles seront farcies d'une farce à base de mirabelles avec les ingrédients de l'économat.  
Les 8 cailles seront décorées et glacées.  
Une caille ne devra pas dépasser les 160 g (cuite) après glaçage.

### **Terrine « Fraîcheur » au saumon frais et aux légumes de saison :**

La terrine de légumes sera composée de 40% de légumes, d'un centre en saumon frais pour 30% maximum, et de farce de volaille pour le reste.  
Les légumes mis à disposition dans le bon d'économat seront au libre choix du candidat afin de les adapter au mieux à sa recette.  
Cette terrine sera décorée puis glacée.

### **Mini-pâtés en croûte de caille aux champignons.**

La pâte feuilletée « pur beurre » sera fournie par les organisateurs.  
La mée de ces petits pâtés en croûte sera composée de viande de caille et de porc.  
Vous pourrez ajouter tout ingrédient mis à votre disposition dans les matières premières.  
Ces petits pâtés seront confectionnés « fait main ». Pas de moule autorisé.

### **Tartelettes froides à l'effeuillé de saumon et aux petits légumes :**

La pâte sera une pâte brisée « pur beurre ». **Cette pâte sera confectionnée sur place.**  
Des petits légumes de votre choix, suivant les ingrédients proposés et un effeuillé de saumon seront disposés avec harmonie dans ces fonds de tartelettes en pâte brisée.  
La présentation de ces tartelettes devra être élégante et goûteuse.

### **Velouté de caille aux champignons :**

Ce velouté sera réalisé avec un fond de caille, des champignons mixés ou non, et quelques petits dés de caille à cuisiner selon votre goût.

**Ce velouté sera dégusté chaud .**

### **Velouté de légumes et saumon:**

Ce velouté sera réalisé avec les légumes mis à votre disposition dans le bon d'économat et agrémenté de quelques dés de saumon travaillés à votre goût. **Il sera dégusté froid.**

### **PRESENTATION du BUFFET :**

**Les 6 cailles** décorées et glacées seront présentées **sur une ardoise de 30cm x 30cm** fournie par les organisateurs.

**La terrine de saumon** dont 2 tranches auront été prélevées auparavant, sera présentée **sur une ardoise de 30cm x 30cm** fournie par les organisateurs.

**Les 4 tartelettes et les 4 mini-pâtés en croûte** seront présentés **sur une ardoise de 30cm x 40cm** fournie par les organisateurs.

**Les 6 veloutés de caille et les 6 veloutés de saumon** seront disposés dans des contenants côniques placés sur 2 présentoirs fournis par les organisateurs.

Verres « Conik Cristal » réf VF11C chez Comatec – Contenance 11cl

**Une photo ou un croquis sera fourni aux finalistes lors du stage au Céproc pour la mise en place IDENTIQUE obligatoire de chaque buffet.**

### **MATIÈRES PREMIÈRES :**

Elles seront fournies aux candidats par les organisateurs.

Le bon d'économat annexé au présent règlement, sera aussi transmis aux finalistes lors du stage obligatoire au CEPROC avec la note d'organisation.

### **MATERIEL :**

Le matériel de cuisson, de refroidissement et de fabrication seront fournis.

Les candidats devront apporter le petit matériel qui leur sera nécessaire : coutellerie, spatules, louches, écumoirs, découpoirs, emporte-pièce, douilles, poches, gants etc.....

**IMPORTANT :** Les candidats devront se munir de vêtements de travail ne comportant aucune identification de patronyme ou de société, de chaussures adaptées au travail de laboratoire.

**Pour la proclamation des résultats, les candidats devront impérativement prévoir un pantalon noir, une chemise blanche avec cravate sombre et chaussures de ville noires. Pour les candidates, jupe ou pantalon noir avec un chemisier blanc, chaussures noires.**

**La veste, le tablier et la toque seront offerts par les organisateurs.**

**(Fiche des mensurations de la veste à compléter impérativement et à joindre au bulletin d'inscription)**

## Article 4 – Sélections régionales / Inscriptions à la finale

### SÉLECTIONS RÉGIONALES

Elles devront être terminées avant le **mardi 28 février 2012 au matin**.

**Dès que possible chaque président régional est tenu d'informer la CNCT par mail des dates de la sélection et d'indiquer le département organisateur de sa région.**

Les épreuves de sélection porteront sur les **mêmes produits** que ceux de la finale.

Les candidats seront jugés sur la **même grille de notation** que celle de la finale. Celle-ci sera adressée sur support informatique aux Présidents de Région à leur demande auprès du service des concours de la CNCT.

**Les sélections sont faites sous le contrôle et la responsabilité du Président Régional.**

Sa présence est donc **INDISPENSABLE** lors de ces épreuves afin de :

- 1) Valider les critères d'inscription (Cf. article 2 du présent Règlement)**
- 2) S'assurer du bon déroulement de ces sélections.**
- 3) De signer le(s) bulletin(s) d'inscription et de vérifier s'ils sont dûment complétés et signés aussi par l'apprenti et le Chef d'entreprise.**

### INSCRIPTIONS DES FINALISTES

Le nombre maximum de participants admis à la finale de ce concours est de **24 candidats** (voir répartition par région en annexe)

Pour palier l'absence éventuelle du finaliste régional, il est prévu un suppléant.

Les candidats sélectionnés devront suivre obligatoirement un stage de préparation à la finale et organisé au **CEPROC à Paris le lundi 12 mars 2012** (les suppléants ne sont pas admis à ce stage sauf en cas d'abandon du finaliste titulaire)

Les bulletins d'inscription, dûment complétés et signés, notamment par le Président Régional devront être adressés par l'intermédiaire de l'organisation professionnelle régionale, **au plus tard le 28 février 2012 (cachet de la poste faisant foi)** au secrétariat du concours MAF :

CNCT- Service des concours  
15 rue Jacques Bingen – 75017 – PARIS  
Tel. (33) 01 44 29 90 63 – Fax. (33) 01 42 67 56 33

**Le droit d'inscription est de 50 €** par chèque bancaire émis **par le syndicat régional ou départemental** et non par l'apprenti lui-même, libellé à l'ordre de la CNCT.

Tout bulletin d'inscription non accompagné de son règlement ne pourra pas être pris en compte.

### Article 5 - Dispositions pratiques pour la finale

Les pièces seront entièrement réalisées dans les locaux du CFA et les candidats disposeront de **16 heures** pour la réalisation de leurs pièces. Le concours débutera le **vendredi 30 mars à 13 heures**.

Le déroulement des épreuves sera communiqué à chaque candidat **lors du stage obligatoire au CEPROC**.

## **ATTENTION !!!**

Le dimanche est réservé uniquement au transfert des pièces des laboratoires vers la salle d'exposition des buffets au salon des Vins et de la Gastronomie, ainsi qu'à la présentation sur table.

- 7h00 - 8h00 : Transfert
- 8h00- 10h00 : Montage des buffets par les candidats pour notation de la présentation.

L'accueil des candidats se fera au CFA. Les frais d'hébergement, de déplacement et de restauration seront pris en charge par l'ASPIC ( Association pour la Promotion et l'Image de la Charcuterie).

**Comme chaque année, les personnes accompagnant les candidats seront les bienvenues pour la proclamation des résultats mais ne seront pas prises en charges financièrement par l'organisation.**

**Pendant toute la durée des épreuves du vendredi 13h jusqu'au dimanche 10h, aucun parent, ni chef d'entreprise, ni enseignant ne seront admis dans l'enceinte du CFA.**

Pour tous conseils logistiques concernant l'hébergement éventuel et la restauration à Metz, nous vous communiquons les coordonnées du Syndicat Départemental

### **FEDERATION DES BOUCHERS CHARCUTIERS D'ALSACE /LORRAINE**

#### **Section Moselle**

**1 rue de la Ménandie - Nouveau Port**

**57050 METZ**

**Tél. 03 87 32 52 82 – E-mail : [federation-bct57@wanadoo.fr](mailto:federation-bct57@wanadoo.fr)**

#### Article 6 - Barème de notation

Les pièces seront notées de 1 à 20 selon le barème suivant :

#### ***Pièce charcutière*** : Cailles reconstituées désossées farcies aux mirabelles

- |                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| - Saveur :                                | coefficient 5 |
| - Fabrication, coupe, glaçage :           | coefficient 3 |
| - Présentation des 6 cailles sur buffet : | coefficient 2 |

#### ***Pièce traiteur*** : Terrine « Fraîcheur » au saumon et légumes de saison

- |                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| - Saveur :                  | coefficient 5 |
| - Fabrication :             | coefficient 3 |
| - Présentation sur buffet : | coefficient 2 |

#### ***Déclinaisons traiteur***

Mini-pâtés en croûte de caille aux champignons + 100g de velouté de caille aux champignons

Tartelettes froides à l'effeuillé de saumon et aux petits légumes + 100g de velouté de légumes et saumon

- |                  |               |
|------------------|---------------|
| - Saveur :       | coefficient 2 |
| - Fabrication :  | coefficient 2 |
| - Présentation : | coefficient 2 |

***Présentation d'ensemble*** coefficient 2

***Jury de travail*** coefficient 3

## Décors :

- Les décors de la pièce charcutière et de la pièce traiteur seront obligatoirement réalisés en laboratoire par les candidats à partir des matières premières fournies. Aucun autre décor ne sera accepté : attelets, rubans etc.

- Un décor central de buffet préparé à l'avance sera autorisé pour permettre une meilleure valorisation du buffet mais sans être noté par le jury.

La base du décor ne doit pas dépasser les **40 cm** de Ø ou de côté.

La hauteur maximale autorisée du décor, est de **60 cm** socle compris.

## Article 7 - Jury

Le jury sera composé de professionnels choisis pour leur compétence et **n'ayant aucun lien avec les candidats**. Il désignera les candidats méritant le titre de « **Un des Meilleurs Apprentis de France** ».

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel : elles ne pourront être contestées.

## Article 8 - Photos des candidats et de leurs prestations

Les candidats autorisent, à **titre gratuit**, la reproduction des photos d'eux-mêmes et de leurs produits, prises à l'occasion du concours sur tous les supports édités par les organisateurs.

Ils concèdent également le droit d'autoriser la reproduction de ces images sur tous supports de communication.

## Article 9 - Récompenses

L'exposition des pièces au Salon des Vins et de la Gastronomie à METZ sera accessible au public dès l'ouverture des portes du salon le **dimanche matin 1<sup>er</sup> avril 2012 à partir de 10h00**.

Les résultats seront proclamés à partir de **15h00** avec remise des récompenses aux lauréats.

Tous les candidats recevront 1 médaille de la CNCT

Les trois lauréats classés 1 <sup>er</sup>	=	recevront 1 chèque de 500 €
du 2 <sup>ème</sup> au 5 <sup>ème</sup>	=	1 chèque de 400 €
du 6 <sup>ème</sup> au 10 <sup>ème</sup>	=	1 chèque de 150 €
les 11 <sup>ème</sup> ex aequo	=	1 chèque de 100 €

Toute correspondance, fax, appel téléphonique concernant uniquement **l'organisation générale de la finale du MAF 2012** devront être adressés à la :

CNCT- Service des concours  
15 rue Jacques Bingen – 75017 – PARIS  
Tel. (33) 01 44 29 90 63 – Fax. (33) 01 42 67 56 33  
**Courriel : c.n.c.t@orange.fr**

**ANNEXE – MAF 2012**  
**Nombre de candidats admis par Région**

Région ALSACE	1
Région AQUITAINE	1
Région AUVERGNE	1
Région BOURGOGNE	1
Région BRETAGNE	1
Région CENTRE	1
Région CHAMPAGNE ARDENNE	1
<b>ILE DE LA REUNION</b>	1
Région FRANCHE COMTE	1
Région LIMOUSIN	1
Région LORRAINE <i>( Dont 1 candidat au titre de la région organisatrice SECTEUR MOSELLE)</i>	2
Région MIDI-PYRENEES- LANGUEDOC ROUSSILLON	1
Région NORD-PAS DE CALAIS	1
Région BASSE NORMANDIE	1
Région HAUTE NORMANDIE	1
Région PACA	1
Région PARISIENNE ( I et II)	2
Région PAYS DE LOIRE	2
Région PICARDIE	1
Région POITOU CHARENTE	1
Région RHONE ALPES	1
<b>NOMBRE DE CANDIDATS FINALISTES</b>	<b>24</b>

En cas de défection de certaines régions, il peut y avoir accord avec la région voisine, après consultation des Présidents Régionaux des Syndicats de la Charcuterie.