

18ème Concours

Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur

Sous le parrainage de Jean-Pierre COFFE

Mardi 11
Mercredi 12
Jeudi 13 octobre 2011
au



Centre Européen des PROfessions Culinaires
19, rue Goubet – 75019 PARIS

Règlement



ASsociation pour la
Promotion de l'Image de
la Charcuterie

Confédération Nationale
des Charcutiers-Traiteurs
et Traiteurs



Afin de promouvoir et encourager le travail des salariés, employés et collaborateurs des entreprises Charcuteries Traiteurs, l'**ASPIC** (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie) a créé le concours national du Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur **réservé aux salariés des entreprises françaises** et organisé en collaboration avec la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (C.N.C.T) et le CEPROC.

ARTICLE 1 – DATES et LIEU :

Ce 18ème concours national du Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur aura lieu :

Mardi 11, Mercredi 12 et Jeudi 13 octobre 2011 au CEPROC – 19, rue Goubet – 75019 PARIS

L'exposition des pièces aura lieu le **Jeudi 13 octobre au CEPROC à partir de 11H00**

ARTICLE 2 – CONDITIONS :

Pour participer à ce concours :

Deux catégories

Les Jeunes Espoirs

- doivent être âgés de **plus de 18 ans et moins de 23 ans** le jour du concours.
- avoir au moins **2 ans** de pratique du métier.
- être salariés dans **une entreprise artisanale inscrite au répertoire des métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie ou **adhérente à la CNCT**,
- ne pas avoir été classés premiers à ce concours dans cette catégorie les années précédentes.

Les Chefs Charcutiers Traiteurs

- doivent être âgés de **plus de 23 ans et moins de 35 ans** le jour du concours.
- avoir au moins **5 ans** de pratique du métier,
- être salariés dans **une entreprise artisanale inscrite au répertoire des métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie ou **adhérente à la CNCT**,
- ne pas avoir la responsabilité de la direction générale de l'entreprise
- ne pas avoir été classés premiers à ce concours les années précédentes.

ARTICLE 3 – INSCRIPTIONS :

Le nombre des participations étant limité à **10 buffets par catégorie**, les inscriptions seront retenues par ordre d'arrivée et par région.

Il est demandé de joindre au bulletin d'inscription un courrier expliquant les raisons et les motivations de participer à ce concours ceci afin de permettre de départager les candidats d'une même région.

Les bulletins d'inscriptions doivent être adressés à la :

CNCT

Concours du Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur

15, rue Jacques Bingen – 75017 PARIS

Tél. 01 44 29 90 63

La date limite des inscriptions est fixée au Jeudi 30 Juin 2011

Les frais de dossier s'élèvent à **50,00 €**, payables à l'inscription par chèque bancaire à l'**ordre de la C.N.C.T**.
Les pièces et produits restent la propriété de l'organisation.

ARTICLE 4 – FABRICATION :

→ Pour les 2 catégories, les candidats auront à réaliser :

TOURTE INDIVIDUELLE DE CAILLES AU CHOU VERT

10 pièces moulées dans un cercle de 8 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur
(les cercles ne sont pas fournis et doivent être apportés par le candidat)

TERRINE DE CABILLAUD AUX ECRESSISSES PARFUMÉES AU VIN D'ARBOIS

Terrine d'1,5 kg apportée par le candidat.

FROMAGE DE TÊTE DE 2 KG MAXIMUM

CARRÉ DE PORC CARAMÉLISÉ AIGRE DOUX, GARNITURE AU CHOIX DU CANDIDAT

→ Une fabrication supplémentaire pour la catégorie Chef Charcutier Traiteur :

DEUX ENTREMETS AFTER EIGHT (CHOCOLAT/MENTHE) POUR 4 PERSONNES CHACUN

Dégustation

→ Pour les 2 catégories, les candidats auront à mettre à disposition pour le jury de dégustation :

TOURTE INDIVIDUELLE DE CAILLES AU CHOU VERT

(ENVOI CHAUD OU FROID AU CHOIX DU CANDIDAT)

3 pièces sur les 10 pièces moulées seront réservées pour la dégustation

TERRINE DE CABILLAUD AUX ECRESSISSES PARFUMÉES AU VIN D'ARBOIS

3 tranches seront réservées pour la dégustation

FROMAGE DE TÊTE DE 2 KG MAXIMUM

3 tranches seront réservées pour la dégustation

CARRÉ DE PORC CARAMÉLISÉ AIGRE DOUX, GARNITURE AU CHOIX DU CANDIDAT (ENVOI CHAUD)

3 tranches seront réservées pour la dégustation

→ Pour la catégorie uniquement Chef Charcutier Traiteur :

DEUX ENTREMETS AFTER EIGHT (CHOCOLAT/MENTHE) DE 4 PERSONNES CHACUN

Une demi-pièce d'un des 2 entremets sera réservée pour la dégustation.

Présentation

L'ensemble sera disposé sur un seul et même buffet rectangulaire nappé blanc par les organisateurs :

Catégorie Jeune Espoir : 1,20m x 1m x 0,72m

Catégorie Chef Charcutier Traiteur : 1,50m x 1m x 0,72m

Le nappage et le sur-nappage autres que blancs sont tolérés mais ils devront être fournis par les candidats.

- Les candidats devront fournir les plats (et) (ou) les assiettes pour la présentation sur le buffet.
- Les chevalets disposés sur le buffet seront obligatoirement fournis par les organisateurs qui y feront figurer les dénominations des produits.
- **NOUVEAUTÉ 2011 : SUPPRESSION DE THEME IMPOSÉ DE DÉCOR.**
- Les candidats peuvent apporter des décors terminés pour la mise en valeur des produits d'une hauteur maximale de 80 cm.
- Le Pastillage n'est pas obligatoire.
- Les supports sont autorisés mais ne seront pas considérés comme des pièces de décor.

▪ MATIÈRES PREMIÈRES

Les matières premières nécessaires à la fabrication des produits seront fournies par le CEPROC.

La liste de ces matières premières est annexée au présent règlement.

Les produits devront être **entièrement préparés** dans les laboratoires du CEPROC.

▪ MATÉRIELS

Les candidats pourront seulement apporter leur petit matériel : coutellerie (couteau d'office, à découper), spatules (bois, inox, diapason), cuillères (grandes, petites), fourchettes etc...

Ils pourront apporter éventuellement des terrines, moules, verrines et autres pour les fabrications. Une machine sous vide sera mise à disposition. Les sacs sous vide devront être fournis par les candidats.

Par contre, **l'apport du gros matériel est autorisé mais sera placé sur le plan de travail du candidat** (ex : Cutter Robot Coupe, laminoir, kitchenette etc...)

ARTICLE 5 – DISPOSITIONS PRATIQUES

Les candidats devront se munir de vêtements de travail pour ces trois jours.

Pour la proclamation des résultats, les candidats devront impérativement prévoir un pantalon noir et des chaussures noires, une chemise blanche avec cravate noire et pour les candidates pantalon ou jupe noir(e) avec un chemisier blanc.

La veste, le tablier et la toque pour la remise des prix, seront fournis par les organisateurs (Taille de la veste à indiquer sur le bulletin d'inscription).

Accueil des candidats au CEPROC

L'accueil se fera à la résidence des Buttes Chaumont – 86, rue Petit – 75019 PARIS

Mardi 11 octobre entre 9H ET 11H (heure limite)

- La hauteur des véhicules susceptibles de stationner en sous sol est limitée à 2,10 m.
- Lors de l'émargement, les candidats présenteront **une pièce d'identité ainsi que leur convocation.**
- Hébergement prévu dans un hôtel à proximité ou au Ceproc selon les disponibilités.
- Déjeuner sur place à 12h00

Horaires des épreuves

Les candidats disposeront de **17 heures** pour la réalisation de leurs fabrications et la présentation des produits finis (nettoyage compris).

→ **Mardi 11 octobre 2011** : de 14h00 à 19h00 soit **5 heures** de travail effectif

→ **Mercredi 12 octobre 2011** : de 8h00 à 19h00 dont 1 heure pour le déjeuner soit **10 heures** de travail effectif

⚠ Les candidats pourront avoir accès à leur buffet à partir de **17 heures**

→ **Jeudi 13 octobre 2011** : de 7h00 à 9h00 soit **2 heures** de montage des buffets.

Horaires des dégustations

→ **Mercredi 12 octobre 2011** : De 17h00 à 19h30

1/ De 17h00 à 18h00 :

Tourte individuelle de cailles au chou vert (envoi chaud ou froid)

L'envoi s'effectuera suivant un cadencier établi sur assiettes fournies par les organisateurs.

2/ De 18h00 à 19h00 :

Carré de porc caramélisé aigre doux, garniture au choix du candidat.

Envoi chaud sur assiettes fournies par les organisateurs.

3/ De 19h00 à 19h30 : L'entremets after eight (chocolat/menthe)

→ **Jeudi 13 octobre 2011** :

1/ De 7h30 à 8h30 : Fromage de tête

2/ De 8h30 à 9h30 : Terrine de cabillaud aux écrevisses

3/ De 9h30 à 10h30 : Notation de la présentation des buffets

▪ PRISE EN CHARGE DES FRAIS

L'hébergement, la restauration et les frais de déplacement (**sur justificatif**) sont pris en charge par l'organisation du concours.

▪ PROCLAMATION DES RÉSULTATS

Les résultats seront proclamés **le Jeudi 13 octobre 2011 à 12h30**

ARTICLE 6 – BARÈME DE NOTATION

→ Pour les 2 catégories Jeune Espoir et Chef

Tourte individuelle de cailles au chou vert

Terrine de cabillaud aux écrevisses parfumées au vin d'Arbois

Saveur : Coef.4 // Fabrication : Coef.3

Fromage de tête

Carré de porc caramélisé aigre douce

Saveur : Coef.4 // Fabrication : Coef.2

→ Pour la catégorie uniquement Chef Charcutier Traiteur

Entremets After Eight (Chocolat/Menthe)

Saveur : Coef.4 // Fabrication et finition : Coef.3

→ Présentation de l'ensemble du buffet : Coef. 3

→ Jury de travail : Coef.4

Dans le mois qui suit la proclamation des résultats, les organisateurs s'engagent à transmettre à chaque candidat un récapitulatif des notes.

ARTICLE 7 – JURY

Le Jury sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences, n'ayant aucun lien avec les candidats et d'administrateurs représentant les collèges employeurs et salariés de l'ASPIC.

Le jury sera souverain, ses décisions devront être respectées par les candidats et seront sans appel.

Le Président du Jury est désigné par les organisateurs.

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 - CATÉGORIE CHEF CHARCUTIER TRAITEUR

1er prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	3 800,00 €
2ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	2 300,00 €
3ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	1 600,00 €
4ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	900,00 €
5ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	800,00 €
6ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	800,00 €
+ 46,00 € versés par mois pendant 2 ans sur chaque contrat.			
7ème ex æquo	1 chèque de l'ASPIC	de	100,00 €

Tout candidat qui affectera le montant de son contrat LCL à la création ou à la reprise d'un fonds de commerce de Charcutier Traiteur se verra offrir par l'ASPIC l'équivalent de son prix et des deux annuités versés par l'ASPIC.

ARTICLE 10 - RÉCOMPENSES - CATÉGORIE JEUNE ESPOIR

1er prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	1000,00€
2ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	700,00€
3ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	500,00€
4ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	300,00€
5ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	200,00€
6ème prix	1 contrat LCL Lionvie Vert Équateur	de	150,00€
+ 46,00 € versés par mois pendant 2 ans sur chaque contrat.			
7ème ex æquo	1 chèque de l'ASPIC	de	100,00 €

Tous les candidats bénéficieront pendant 1 an d'un abonnement gratuit à la revue « Charcuterie & Gastronomie » offert par l'ASPIC.

Toute correspondance et tout appel téléphonique concernant ce concours national doivent être adressés à la :

CNCT
Concours du Jeune Espoir et Chef Charcutier Traiteur
15, rue Jacques Bingen – 75017 PARIS
Tél. 01.44.29.90.63
Fax : 01.42.67.56.33

Le présent règlement, le bon d'économat et le bulletin d'inscription peuvent être téléchargés sur notre site www.charcutiers-traiteurs.com