

**53^{ème} Concours National
des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs**



RÈGLEMENT Finale 2024

Samedi 23, Dimanche 24 et Lundi 25 mars 2024



Afin de stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession, la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs) a institué ce concours national en 1972. La finale du MAF 2024 aura lieu à Paris.

ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX

La finale du 53^{ème} concours national des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs (MAF 2024) se déroulera :

Samedi 23, Dimanche 24 et Lundi 25 mars 2024

au

CEPROC

Centre d'Excellence des Professions Culinaires

19 rue Goubet 75019 PARIS

Tél. 01 42 39 19 64



ARTICLE 2 – CONDITIONS

Ce concours est accessible à tous jeunes apprentis titulaires d'un CAP quel qu'il soit, à l'exception d'un CAP Charcutier Traiteur.

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

- **âgés de moins de 21 ans** à la date du 1^{er} jour de la finale du concours soit le **samedi 23 mars 2024**.
- avoir été préalablement sélectionnés à l'échelon régional.
- Sous contrat d'apprentissage en préparation d'un *CAP de charcutier traiteur (1^{ère} ou 2^{ème} année) ou d'un Bac Pro (1^{ère} ou 2^{ème} année) chez un **artisan obligatoirement adhérent à la CNCT**

Cette modification des conditions d'inscription a été validée par décision du conseil d'administration de la CNCT en date du 14 mai 2023 : ***A compter de l'édition 2024, seules les entreprises adhérentes à la CNCT et à jour de cotisation ont la possibilité de présenter des apprentis candidats.***

*Seuls les candidats en formation CAP charcutier traiteur sont admis. Les jeunes en formation Brevet Professionnel ou en mention complémentaire traiteur sont exclus.

ARTICLE 3 - INSCRIPTIONS

Article 3.1 : SÉLECTIONS RÉGIONALES

Elles devront être terminées le **lundi 15 janvier 2024** au plus tard.

Le Président Régional s'engage à communiquer par mail sur concours@lacnct.fr, dès publication du présent Règlement, au service concours de la CNCT, **les dates et lieux de la sélection ainsi que de la proclamation des résultats.** Dès que la liste des candidats aux sélections régionales sera déterminée, le Président Régional la communiquera, sans délai, au service concours de la CNCT.

La CNCT transmettra alors ces informations à la SnMOF (Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France). La SnMOF prendra ensuite contact avec les Présidents Régionaux de la CNCT pour qu'un ou plusieurs de leurs représentants régionaux assistent à la proclamation des résultats. La SnMOF remettra éventuellement aux candidats et/ou lauréats une médaille.

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

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

Les sélections sont faites sous le contrôle et la responsabilité du Président Régional. Il devra s'assurer que les candidats ne concourent qu'au sein de la Région dans laquelle leur CFA est installé.

Par exemple, un apprenti, domicilié en Bretagne, qui effectue son apprentissage dans une entreprise de la Région Normandie et qui suit sa formation dans un CFA basé dans les Pays de la Loire, candidatera aux sélections organisées dans la Région Pays de la Loire.

Afin de gagner du temps dans la transmission des documents requis pour la finale, nous recommandons au Président régional de demander à chaque candidat participant à la sélection de remettre au début de l'épreuve :

- 1) Copie de son contrat d'apprentissage
- 2) Pièce d'identité (CIN ou passeport)
- 3) Bulletin d'inscription complété et signé au préalable par l'apprenti ou son représentant légal et son maître d'apprentissage.
- 4) Fiche de mensurations pour commande d'une veste Bragard offerte.

La présence du Président Régional est donc indispensable lors de ces épreuves afin de :

- 5) Valider les critères d'inscription (Cf. article 2 du présent Règlement)
- 6) S'assurer du bon déroulement de ces sélections.
- 7) Signer sur place les bulletins d'inscription (finaliste et suppléant) et de vérifier s'ils ont été préalablement dûment complétés et signés par l'apprenti et le **Chef d'entreprise adhérent obligatoirement à la CNCT et à jour de ses cotisations.**
- 8) Joindre au dossier du finaliste uniquement, **le droit d'inscription de 50,00 €** par virement ou par chèque bancaire émis par le syndicat régional ou départemental **et non par l'apprenti lui-même**, libellé à l'ordre de **CHAR FRANCE**

IDENTIFIANT NATIONAL BANCAIRE				
Banque	Indicatif	Numéro de compte	Clé RIB	Domiciliation
30002	00453	0000009426G	84	PARIS ANJOU

TITULAIRE DU COMPTE :
CHAR FRANCE
15 RUE JACQUES BINGEN
75017 PARIS

IDENTIFIANT INTERNATIONAL BANCAIRE	
IBAN	FR30 3000 2004 5300 0000 9426 G84
Code B.I.C.	CRLYFRPP

Toute pièce manquante au dossier et non reçue dans le délai imparti pourra faire l'objet d'une annulation de la participation de l'apprenti à la finale.

Article 3.2 : INSCRIPTIONS DES FINALISTES NATIONAUX

Le nombre maximum de participants admis à la finale de ce concours est de **22 candidats** à raison de 1 candidat par région (**cf.annexe 1 du présent règlement**). Pour pallier l'absence éventuelle du finaliste régional, il est prévu un suppléant.

Les bulletins d'inscription, dûment complétés et signés, notamment par le Président Régional devront être adressés par courrier (cachet de la poste faisant foi) ou par e-mail : concours@lacnct.fr par l'intermédiaire de l'organisation professionnelle régionale, **au plus tard le lundi 15 janvier 2024, au secrétariat du concours MAF :**

CNCT

Service des concours
15 rue Jacques Bingen – 75017 – PARIS
Tel. 01 44 29 90 55 – Fax. 01 42 67 56 33

Après examen et validation de l'inscription de l'apprenti finaliste, il pourra être contacté par l'agence de communication de la CNCT pour la réalisation d'une vidéo de 30 secondes à diffuser sur les réseaux sociaux.

ARTICLE 4 - THÈME ET SUJETS DU CONCOURS

Article 4.1 : SUJETS

Les 3 fabrications majeures sera entièrement réalisée sur place et les candidats disposeront d'environ 20 heures en laboratoire

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1

UNE GALANTINE DE COCHON AU CITRON ET GINGEMBRE

(2,5 kg Maximum produit fini)

Cette **GALANTINE DE COCHON**, produit classique de la charcuterie, devra être réalisée dans les règles de l'Art.

- Elle sera roulée dans une barde et cuite au bouillon obligatoirement
- La maîtrise de la technique sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.
- Le poids de la pièce finie ne devra pas excéder 2,5 kg maximum.
- Elle devra respecter le code des usages en charcuterie
- Elle sera de forme cylindrique, le montage intérieur est au libre choix du candidat
- Elle devra contenir obligatoirement des marquants de cochon, de citron et de gingembre

IMPORTANT : le contenant de cuisson de la galantine est à apporter par le candidat.

DÉGUSTATION :

Trois tranches seront prélevées pour la dégustation et dressées sur **assiettes non décorées.**

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

Le reste de la galantine sera présenté glacé et décoré comme il se doit au pinceau à la gelée dorée.

Le support ou plat sont au libre choix et apporté par le candidat.

PIÈCE TRAITEUR N°2 SALÉE

ENTREMETS TERRE ET MER

(Produit fini 2kg +/- 10%)

Cet entremets de la mer sera réalisé à partir des ingrédients à disposition dans le bon d'économat, sera composé obligatoirement de :

- Poissons et crustacés mais aussi de petits légumes, fines herbes, alcool, etc.
- D'un biscuit salé au libre choix des candidats.

La réalisation est libre, à froid en gelée ou avec cuisson.

Le montage sera effectué en moule, en cadre ou en cercle apporté par le candidat

DÉGUSTATION :

IMPORTANT : Trois tranches ou portions de cet entremets seront dressées et décorées à l'assiette sur place, accompagnées d'une garniture froide et d'une sauce froide réalisées à partir du bon d'économat.

Les grandes assiettes de dégustation épaisses et rigides pour le dressage seront fournies par les organisateurs.

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

Le reste de l'entremets sera présenté sur le buffet, glacé et décoré sur un support au libre choix du candidat et apporté par lui.

PIÈCE N°3 - DESSERT

DEUX TARTES AUX CHOCOLATS ET FRAMBOISES

- Elles seront réalisées dans deux cercles de **180 mm de diamètre apporté par le candidat**.
- La pâte sucrée peut-être brisée ou sablée au libre choix du candidat.
- Elles pourront être à base de mousse, ganache, crémeux au chocolat.
- Elles devront contenir de la framboise sous forme libre : entière, en coulis, en purée gélifiée ou autre.
- La réalisation et le montage sont libres.
- La maîtrise de la technique de fabrication sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.

DÉGUSTATION :

Une demi-tarte coupée en trois sera réservée pour la dégustation et dressée sur des assiettes fournies par les organisateurs.

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

La demi-tarte + la seconde tarte seront présentées sur le buffet, **décorées** sur un ou des support(s) apportés par le candidat.

IMPORTANT : Les candidats devront fournir les 3 fiches techniques **anonymes** suivantes :

1. La fiche technique de la **GALANTINE DE COCHON CITRON-GINGEMBRE**
2. La fiche technique de **L'ENTREMETS TERRE ET MER**
3. La fiche technique de la **TARTE AUX CHOCOLATS ET FRAMBOISES**

Elles seront à remettre le jour de l'arrivée et seront notées par le jury de travail.

MATIÈRES PREMIÈRES

Elles seront fournies aux candidats finalistes par les organisateurs.

Le bon d'économat est à télécharger sur le site de la CNCT : www.charcutiers-traiteurs.com

MATÉRIEL

Le gros matériel de laboratoire (de cuisson, de refroidissement et de fabrication) est mis à disposition des candidats.

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

Chaque poste de travail est équipé de 4 feux vifs.

L'apport d'un petit cutter par le candidat est autorisé et sera placé sur son plan de travail.

Article 4.2 : THÈME DU DECOR

Pas de thème imposé ; chaque candidat réalisera un décor sur le thème de son choix selon ses envies et ses passions.

Article 4.3 : PRÉSENTATION DU BUFFET

Les fabrications entièrement réalisées sur place seront présentées sur un buffet de dimensions suivantes :

Longueur 1,50m x largeur 1m x hauteur 0,94m

Il sera nappé **coffré blanc fourni par les organisateurs**. Un sur-nappage est autorisé mais dans ce cas il sera apporté par le candidat.

Tous les plats, contenants, supports de présentation sont libres et apportés par le candidat.

Chaque candidat sera libre de disposer sur le buffet comme il le souhaite, son décor et ses fabrications.

La notation de présentation sur le buffet est définie selon des critères précis tels que : esthétique, créativité, aspect visuel, respect du sujet.

Article 4.4 : LES DÉCORS

- Le décor libre du buffet sera **préparé à l'avance** et noté par le jury.
- Les candidats peuvent apporter des éléments de décor non alimentaires comme des objets, des fleurs, des feuillages etc.
- 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 5 - DISPOSITIONS PRATIQUES POUR LA FINALE

Article 5.1 : TENUE PROFESSIONNELLE

IMPORTANT : Les candidats devront porter des vêtements de travail n'indiquant aucune identification de patronyme ou de société, des chaussures propres adaptées au travail de laboratoire et une toque, un calot ou une casquette. La couleur rouge est à éviter.

Pour la proclamation des résultats :

Les candidats devront impérativement prévoir un pantalon noir, une chemise blanche (sans cravate) et chaussures de ville noires ou blanches. Pour les candidates, jupe ou pantalon noir avec un chemisier blanc. Les chaussures seront noires ou blanches (chaussures type baskets sont tolérées mais non usées et propres)

Les candidats devront libérer les chambres du CFA, le lundi matin.

Chaque candidat devra se munir de préférence **d'un petit sac** destiné à contenir sa tenue officielle (pantalon et chaussures noirs + chemise blanche) et de sa mallette pour tout le petit matériel utilisé pour le montage de son buffet **le lundi**.

Son bagage principal contenant ses effets personnels sera stocké dans une pièce sécurisée au CFA qu'il pourra récupérer après la proclamation des résultats

Une veste, un tablier et une toque seront offerts par les organisateurs.

La fiche des mensurations de la veste est à compléter impérativement et à joindre au bulletin d'inscription à la finale.

Article 5.2 : ACCUEIL DES CANDIDATS

L'accueil se fera en présence du Président de Jury, Monsieur David BRET au :

CEPROC

côté Résidence des Buttes Chaumont
86 rue Petit - 75019 PARIS

**Uniquement et obligatoirement le vendredi 22 mars
de 14h00 à 18h00 (heure limite d'arrivée des candidats)**

Le concours débutera le **samedi 23 mars 2024 à 8h30**

Le planning détaillé du concours est disponible en **annexe 2 du présent règlement**.

Article 5.3 : FRAIS DES CANDIDATS

Les frais de transport du candidat uniquement seront pris en charge par les organisateurs sur présentation des justificatifs .

L'hébergement et la restauration **du candidat seront assurés par les organisateurs.**

le linge de lit est fourni par l'école, en revanche le linge de toilette est à apporter par le candidat.

Article 5.4 : ACCOMPAGNATEURS

Comme chaque année, les personnes accompagnant les candidats seront les bienvenues pour la proclamation des résultats mais **ne seront pas prises en charge financièrement** par l'organisation concernant leurs frais d'hôtellerie, de transport et de restauration.

Pendant toute la durée des épreuves, aucune personne étrangère au concours (parent, employeur, enseignant ...) ne sera acceptée sur le lieu du concours.

Le public aura accès aux buffets et à la remise des prix le **lundi 25 mars 2024 à partir de 12h00**.
La proclamation des résultats est prévue à partir de 13h00.

ARTICLE 6 - DISCIPLINE

Les candidats s'obligent à observer la plus grande discipline pendant toute la durée du concours et à mettre en application les consignes qui leur sont données.

Ils doivent faire preuve de respect et de correction dans leur attitude à l'égard de l'ensemble de leur entourage (autres candidats, membres du jury, membres du staff, membres du CFA d'accueil etc...) et ne doivent en aucun cas créer de perturbations de jour comme de nuit.

A défaut, **après 1 rappel à l'ordre resté infructueux**, leur exclusion définitive pourra être prononcée sans recours possible afin de faire cesser sans délai le trouble qu'ils auront pu causer au bon déroulement des épreuves.

De plus, les candidats s'engagent à rester jusqu'à la fin de l'exposition des buffets, **à savoir 16h30 le lundi 25 mars 2024**. Seuls les organisateurs pourront modifier les horaires de fin d'exposition.

ARTICLE 7 – JURY

Le jury sera composé de professionnels choisis pour leur compétence et n'ayant aucun lien avec les candidats (**à appliquer dès les Sélections Régionales**). Il désignera les candidats méritant le titre du **Meilleur Apprenti de France 2024**.

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

Aucun commentaire ne sera accepté sur les décisions du jury.

ARTICLE 8 – BARÈME DE NOTATION

Les fabrications seront notées de 1 à 20 en nombre entier, sans attribution des notes 9,10 et 11 selon les critères et le barème suivant :

JURY DE TRAVAIL

- Attribution d'une note spécifique sur les fiches techniques
- Maîtrise des techniques de fabrication
- Organisation et planification du travail **Coefficient 7**
- Respect des règles d'hygiène
- Respect des autres et attitude générale

DÉGUSTATION DES 3 PIÈCES

- Fabrication et coupe **Coefficient 5**
- Saveur **Coefficient 4**

PRÉSENTATIONS SUR BUFFET

- Les 3 pièces : Galantine, Entremets et Tartes (Aspect, glaçage etc.) **Coefficient 3**
- Harmonie de l'ensemble du buffet **Coefficient 2**

ARTICLE 9 – RÉCOMPENSES

Tous les candidats recevront 1 médaille de la CNCT, un diplôme et un abonnement gratuit d'un an dans le magazine Charcuterie & Gastronomie.

- Les lauréats classés 1^{er}, ne sont pas appelés de la plus haute à la plus basse note obtenue. Selon les résultats obtenus, il sera attribué le titre du « **Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur** » de l'année 2024 à **3 gagnants minimum et dans la limite de 5 gagnants maximum**.

Chaque lauréat recevra :

Une médaille « **Or** » de la CNCT et percevra la somme de **700 €** par chèque.

- Les autres participants, sans distinction de classement, recevront un chèque de **200 €**.

Les lauréats classés 1er seront aussi conviés à la cérémonie de remise nationale organisée par la SnMOF (Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France) qui se tiendra au cours du premier trimestre 2025.

ARTICLE 10 – CESSION DE DROIT A L'IMAGE

Tous les participants au concours, candidats, Président et membres du Jury, invités d'honneur, Président, partenaires et salariés de l'organisateur concèdent à l'organisateur le droit de fixer et d'exploiter leur image dans le cadre de la communication et de la promotion générale du concours auprès du public et de ses partenaires.

Ils autorisent la reproduction et la représentation de leur image par tous moyens de communication et sur tous supports connus et inconnus à ce jour, notamment auprès des médias (presse papier, TV et numérique) et réseaux sociaux.

Cette cession est consentie pour une durée indéterminée et pour le monde entier.

Les organisateurs s'engagent à ce que les conditions de représentation et de diffusion des images ne portent pas atteinte à la vie privée, dignité et réputation des personnes concernées.

ARTICLE 11 – le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)

Dans le cadre de l'organisation du concours, la CNCT est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, candidats, Président et membres du Jury, invités d'honneur, Président du concours, partenaires.

Ces données font l'objet d'un traitement par la CNCT, représentée par son Président, considérée comme étant le responsable de ces traitements.

En participant au concours, les participants autorisent la CNCT à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours, à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

Outre les services de la CNCT habilités à les traiter en raison de leur rôle, les destinataires de ces données sont strictement limités à ce jour aux organismes et personnes suivantes : le CFA qui accueille les candidats, les hôtels où sont logés les participants, l'Agence de communication Ambroise.

Les données collectées ne seront conservées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours et à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

- à Monsieur Joël MAUVIGNEY, Président de la CNCT et responsable du traitement, en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : concours@lacnct.fr

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, les participants ont enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

INFORMATIONS UTILES

Toute correspondance concernant uniquement l'organisation générale de la finale du MAF 2023 devra être adressée obligatoirement par courriel : concours@lacnct.fr

ANNEXES

ANNEXE 1

NOMBRE DE CANDIDATS ADMIS PAR RÉGION

P. 11

ANNEXE 2

PLANNING DÉTAILLÉ DE LA FINALE DU CONCOURS
(sera communiqué ultérieurement)

ANNEXE 1

Nombre de candidats admis par Région

ALSACE	1
AQUITAINE	1
AUVERGNE	1
BOURGOGNE	1
BRETAGNE	1
CENTRE	1
CHAMPAGNE ARDENNE	1
FRANCHE COMTÉ	1
LIMOUSIN	1
LORRAINE	1
LANGUEDOC ROUSSILLON - PACA	1
MIDI-PYRÉNÉES	1
NORD-PAS DE CALAIS	1
NORMANDIE (BASSE)	1
NORMANDIE (HAUTE)	1
PARIS (75-92-93-94)	1
ILE DE FRANCE (95-91-78-77)	1
PAYS DE LOIRE	1
PICARDIE	1
POITOU-CHARENTES	1
RHÔNE ALPES	1
ILE DE LA RÉUNION	1
CANDIDATS FINALISTES	22