



23E CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS  
ET DES CHEFS CHARCUTIERS ET TRAITEURS

# **RÈGLEMENT**

## **JEUNES ESPOIRS 2018**

**(18 - 24 ANS)**

**SAMEDI 06, DIMANCHE 07 ET LUNDI 08  
OCTOBRE 2018**



---

**NIORT**

Afin de promouvoir et encourager le travail des salariés, employés et collaborateurs des entreprises de charcuteries traiteurs, l'ASPIC (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie) a créé le concours national des **Jeunes Espoirs et des Chefs Charcutiers Traiteurs**, réservé aux salariés des entreprises françaises et organisé en collaboration avec la **Confédération Nationale des Charcutiers-traiteurs et Traiteurs**. (C.N.C.T).

## **ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX :**

Ce 23<sup>e</sup> concours national se déroulera sur 3 jours :

**SAMEDI 06 ET DIMANCHE 07 OCTOBRE 2018**

**CAMPUS DES METIERS DE NIORT - 21 rue des Herbillaux – 79010 NIORT**  
Fabrications en laboratoires

**LUNDI 08 OCTOBRE 2018**

**14<sup>E</sup> CARREFOUR DES METIERS DE BOUCHE**  
**Au Parc des Expositions de Noron-Niort-Deux-Sèvres**  
Dégustations & Exposition des buffets devant public

## **ARTICLE 2 – CONDITIONS :**

Les candidats :

- Doivent être âgés de **plus de 18 ans et moins de 24 ans** à la date de clôture des inscriptions ;
  - Avoir au moins **2 ans de pratique** du métier
  - Ne pas avoir été classés premiers à ce concours les années précédentes.
  - Être salariés dans une **entreprise artisanale française inscrite au répertoire des métiers qui applique la Convention Collective de la Charcuterie**,
- ✓ **Soit adhérente à la CNCT**
  - ✓ **Soit non adhérente à la CNCT ; l'entreprise devra alors s'acquitter d'un droit d'entrée de 250€.** Chèque libellé à l'ordre de la CNCT et à joindre au dossier d'inscription du candidat salarié.

## **ARTICLE 3 - INSCRIPTIONS :**

Le nombre de places étant **limité**, les inscriptions seront retenues par ordre d'arrivée et par région. (le cachet de la Poste faisant foi).

### **LA DATE LIMITE DES INSCRIPTIONS EST FIXÉE AU LUNDI 2 JUILLET 2018 INCLUS**

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 frais de dossier s'élèvent à **80,00 €** payables à l'inscription par chèque bancaire à l'ordre de la CNCT.

Le dossier d'inscription devra comporter les pièces suivantes :

- Le bulletin d'inscription dûment complété et signé
- La lettre de motivation
- Le CV
- La fiche Bragard complétée
- Un droit d'entrée de 250 € lorsque l'entreprise du salarié n'est pas adhérente à la CNCT (Cf. article 2)
- Le chèque correspondant aux frais de dossier.

Et adressé par voie postale à :

## CNCT

Concours des Jeunes Espoirs Charcutiers Traiteurs  
15 rue Jacques Bingen – 75017 PARIS  
Tél. 01 44 29 90 55 – Fax. 01 42 67 56 33

### ARTICLE 4 - FABRICATIONS

#### CINQ FABRICATIONS AVEC RESPECT DU CODE DES USAGES

- **SUPRÊME DE POULET AUX RIS DE VEAU** (Produit fini 2 kg)  
Obligation de monter le suprême avec un centre.  
Les ris de veau représenteront au maximum 20% et le foie gras 8% du produit  
Cette fabrication sera la pièce principale du buffet  
**Le faitout de cuisson pour le suprême sera apporté par le candidat.**
- **MOUSSE DE FOIE DE CANARD FORESTIÈRE** (Produit fini 2 kg)  
Emulsion à chaud.  
La difficulté du produit sera d'avoir une bonne suspension des garnitures  
Il est possible de retrouver également des petits marquants de foie.  
**La terrine sera fournie par le candidat.**
- **RILLETTES DE COCHON AUX AGRUMES** (Produit fini 2 kg)  
Cuisson de nuit autorisée pour ce produit  
**Le faitout ou la casserole pour la cuisson des rillettes sera apporté par le candidat.**
- **TERRINE DE LOTTE PIQUÉE AU CHORIZO ET SA SAUCE FROIDE AU CHOIX**  
(Produit fini 1,5 kg)  
15% de gelée au maximum  
**La terrine sera fournie par le candidat.**
- **48 CANAPÉS ISSUS DES 4 PRODUITS** (12 pièces cocktail de chaque fabrication)  
Ces pièces cocktail ne seront pas dégustées mais seulement présentées sur le buffet et dressées en plusieurs plateaux assortis.  
Toutefois, une note particulière sera attribuée **par le jury de travail** pour évaluer le concept et l'originalité de ces canapés.

#### Thème du buffet : Décor libre

#### QUESTIONS-REPONSES

Toutes les questions techniques resteront anonymes et sont à envoyer par mail uniquement à [mbouvier@lacnct.fr](mailto:mbouvier@lacnct.fr) du lundi 03/09 au dimanche 16/09/2018 inclus.

Lundi 10/09 : ENVOI N°1 du fichier « questions-réponses » par mail à tous les candidats.

Lundi 17/09 : ENVOI N°2 et dernier envoi du fichier commun « questions-réponses » retourné.

## DÉGUSTATIONS ET PRÉSENTATIONS

Les 2 fabrications suivantes seront dégustées au **CFA par 6 jurés**.

Début de la dégustation **le dimanche à partir de 13h00** :

### ENVOI 1 : SUPRÊME DE POULET AUX RIS DE VEAU

**Dégustation** : 4 parts seront prélevées :

3 parts coupées en deux pour être disposées sur 6 assiettes fournies par l'organisateur.

La 4<sup>ème</sup> part, sera présentée **entière sur assiette** au jury.

**Présentation** : Le reste du suprême sera présenté sur le buffet en pièce principale.

### ENVOI 2 : TERRINE DE LOTTE PIQUÉE AU CHORIZO, SAUCE FROIDE AU CHOIX

**Dégustation** : 3 tranches de terrine de lotte seront prélevées, coupées en deux et disposées sur **6 assiettes avec sauce** (assiettes de dégustation fournies par l'organisateur).

**Présentation** : Le reste de la terrine sera présenté sur le buffet sur un support au libre choix et apporté par le candidat.

Les 2 fabrications suivantes seront dégustées au **salon par 6 jurés**.

Début de la dégustation **le lundi à partir de 10h00**

### ENVOI 3 : MOUSSE DE FOIE DE CANARD FORESTIÈRE

**Dégustation** : 3 tranches de mousse de foie seront prélevées, coupées en deux et disposées sur **6 assiettes** fournies par les organisateurs.

**Présentation** : Le reste de la terrine sera présenté sur le buffet.

### ENVOI 4 : RILLETES DE COCHON AUX AGRUMES

**Dégustation** : 3 parts de rillettes seront prélevées, coupées en deux et disposées sur **6 assiettes** fournies par les organisateurs.

Une quatrième tranche sera disposée **entière** sur une table de présentation placée à côté de celle du jury de dégustation pour un passage en revue de l'ensemble des assiettes des 12 candidats

**Présentation** : Le reste des rillettes sera présenté sur le buffet sur un support au libre choix et apporté par le candidat.

**Présentation** : **48 CANAPÉS ISSUS DES 4 PRODUITS** seront à disposer en assortiment sur des plateaux fournis par le candidat.

## BUFFET ET DÉCOR

L'ensemble des produits seront disposés sur un **buffet rectangulaire nappé blanc coffré à 360°** par les organisateurs : Longueur 1,50m x largeur 1m x hauteur 0,90m

Le sur-nappage est autorisé, au libre choix du candidat et apporté par lui.

De même un coffrage et/ou habillage complet, solidaire du buffet fourni sera autorisé et apporté par le candidat en respectant strictement les dimensions susmentionnées du buffet.

Autre possibilité : Le candidat apporte son propre buffet aux dimensions exigées. Dans ce cas, prévenir Mme BOUVIER par mail mbouvier@lacnct.fr **de ne pas louer de buffet et ce, au plus tard le lundi 3 septembre 2018.**

Un décor et/ou panneau de décor positionné en dos de buffet sur toute la longueur de la table peut être toléré sans dépasser une hauteur de 20 cm.

La hauteur maximale des éléments de décor sera de 0,80 m à partir du plateau de la table.

Sont autorisés comme éléments de décoration sur le buffet, sur les assiettes de présentation et sur les produits : **des fleurs comestibles, des feuilles d'or ou d'argent.**

**Le Pastillage est interdit**

Le non-respect de ces consignes entraînera l'application de points de pénalités lors des évaluations du buffet par le jury de présentation.

## **MATIÈRES PREMIÈRES**

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

Les produits devront être entièrement préparés sur place dans les laboratoires du CFA de Niort en utilisant les ingrédients figurant sur le bon d'économat **y compris le fumet de poisson**. Seuls le jus ou le bouillon de cuisson et son contenant pourront être apportés par le candidat.

Note : Les pièces et produits restent la propriété de l'organisation.

## **MATÉRIELS**

Les candidats doivent apporter : Leur petit matériel : coutellerie (couteau d'office, à découper), spatules (bois, inox, diapason), cuillères (grandes, petites), fourchettes, rouleau à pâtisserie etc... mais aussi **faitout, casseroles, terrines**, moules, cercles, verrines et autres pour les fabrications. Papier sulfurisé, papier aluminium, film transparent, poches à décor et douilles et les sacs sous vide (Une machine sous vide sera mise à disposition.)

L'apport par le candidat du gros matériel est autorisé mais sera placé sur son plan de travail (ex : Cutter Robot Coupe en 220V, laminoir à main, kitchenette, mixeur plongeant, mini-poussoir etc).

## **ARTICLE 5 - DISPOSITIONS PRATIQUES**

### **Tenue vestimentaire**

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 (la cravate est facultative) 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 et offerts par les organisateurs (Taille de la veste à indiquer sur la Fiche de mensurations Bragard à fournir obligatoirement avec le dossier d'inscription).

### **Accueil des candidats**

L'accueil se fera au Campus des Métiers de Niort en présence du Président de Jurys, Monsieur Laurent Lalvée (MOF) et du staff concours.

**Vendredi 5 octobre 2018 de 16h30 et 19h30 (heure limite)**

Lors de l'émargement, les candidats devront présenter une pièce d'identité ainsi que leur convocation. (Dîner prévu à 20h30)

## Les accompagnateurs

Aucune personne étrangère au concours (conjoint(e), parent, employeur ...) ne sera acceptée et notamment sur les lieux du concours et dans l'organisation du convoi des véhicules ; c'est au candidat de prendre ses dispositions pour la conduite d'un véhicule utilitaire ou frigorifique.

## Véhicule

Le déplacement du candidat avec un petit véhicule frigorifique est fortement recommandé. Aussi dans le cadre du partenariat national entre la CNCT et PETIT FORESTIER LOCATION, une location de courte durée pour ce type de véhicule peut être mise en place à la demande du candidat avec des conditions tarifaires préférentielles en tant que participant à ce concours.



Votre contact chez Petit Forestier : Monsieur Xavier CHABUT au 06.31.53.65.12.

Que le candidat se déplace avec le véhicule de l'entreprise ou un véhicule loué, dans tous les cas SE MUNIR D'UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE (entre 20 mètres et 50 mètres) pour branchement du camion en 220V.

## Hébergement

L'hébergement de tous les candidats est prévu à l'hôtel proche du campus, pour 3 nuits (vendredi samedi et dimanche soir) en chambres doubles, prises en charge par la CNCT.

## HORAIRES ET DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

Les candidats disposeront d'environ **26 heures** pour la réalisation de leurs fabrications et la présentation des produits finis (nettoyage compris).

**Les horaires ci-dessous sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances.**

### SAMEDI 6 OCTOBRE 2018

**7h00** : Petit déjeuner à l'hôtel (Réveil des candidats en conséquence)

**7h30 à 19h30** : 1<sup>ère</sup> partie des épreuves : **12h00 heures d'épreuves**  
y compris la pause déjeuner et le nettoyage.

Les candidats pourront effectuer leur pause déjeuner dans le créneau horaire 12h00-14h00 par la mise en place d'un buffet froid.

**20h00** : Dîner

Possibilité le **SAMEDI** de faire des cuissons de nuit : de 19h00 à 7h00 sans sonde.

### DIMANCHE 7 OCTOBRE 2018

**6h45** : Petit déjeuner à l'hôtel (Réveil des candidats en conséquence)

**7h30 à 19h30** : 2<sup>e</sup> partie des épreuves : **12 heures d'épreuves**

y compris la pause déjeuner, le chargement des camions et le nettoyage des laboratoires.

## DÉGUSTATIONS AU CFA :

**A partir de 15h00: Suprême de poulet aux ris de veau**  
*Pause*

**A partir de 16h30 : Terrine de lotte piquée au chorizo**

Dès le dimanche après-midi, les candidats ont accès à leur véhicule pour chargement au fur et à mesure et branchements des camions.

**18h30 à 19h30** : Nettoyage des laboratoires.

**20h00** : Dîner

## **LUNDI 8 OCTOBRE 2018**

Les horaires du matin jusqu'à l'arrivée au salon seront susceptibles d'être ajustés sur place.

**6h00** : Petit déjeuner (Réveil des candidats en conséquence)

**6h30 - 7h00** : Transfert des pièces en convoi vers le salon

**7h00** : Arrivée au salon. Prévoir un chariot pour le transport des pièces de décor et des produits du véhicule vers le lieu d'exposition.

**7h30 à 9h30** : **2 heures de montage des buffets**. Une table type desserte (90 x90) fournie par les organisateurs, sera mise à disposition pour chaque candidat.

### **DÉGUSTATIONS AU SALON**

**A partir de 10h00** : **Mousse de foie de canard forestière**

*Pause*

**Puis** : **Rillettes de cochon aux agrumes**

**12h30 à 13h30** : Notation de la présentation des buffets

**A partir de 15h00** : Proclamation des résultats suivie d'un cocktail de clôture du concours.

## **ARTICLE 6 - PRISE EN CHARGE DES FRAIS**

L'hébergement, la restauration et les frais de déplacement (sur présentation des justificatifs originaux) des candidats sont pris en charge par l'organisation du concours

## **ARTICLE 7 - BARÈME DE NOTATION**

**JURY DE TRAVAIL** : Coefficient **6**

**JURY DE DEGUSTATION ET DE PRESENTATION** :

**FABRICATION** : Coefficient **5** // **SAVEUR** : Coefficient **5**

**PRESENTATION BUFFET** (glaçage, netteté et finition des produits) : Coefficient **4**

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

## **ARTICLE 8 - JURY**

Le Jury sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences, n'ayant aucun lien avec les candidats et 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 9 - 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 10 - RÉCOMPENSES

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

Tout **lauréat** qui affectera le montant de sa récompense, 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.

Les **autres participants**, sans distinction de classement, recevront la somme de 200 € (deux cents euros)

**1er Prix :**

Le lauréat recevra un **Trophée Or et un chèque de 3.000 €** (Trois mille euros).

**2<sup>e</sup> Prix :**

Le lauréat recevra un **Trophée Argent et un chèque de 1.500 €** (Mille cinq cents euros).

**3<sup>e</sup> Prix :**

Le lauréat recevra un **Trophée Bronze et un chèque de 750 €** (Sept cent cinquante euros).

---

Toute demande supplémentaire concernant ce concours national devra être adressée par email à : [contact@lacnct.fr](mailto:contact@lacnct.fr) avec pour Objet : «Concours Jeunes Espoirs et Chefs».

Le présent règlement, le bon d'économat et le bulletin d'inscription peuvent être téléchargés sur notre site [www.charcutiers-traiteurs.com](http://www.charcutiers-traiteurs.com)