



24^E CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS
ET DES CHEFS CHARCUTIERS TRAITEURS

RÈGLEMENT

CHEFS 2019

(23 - 40 ANS)

**SAMEDI 23, DIMANCHE 24
& LUNDI 25 NOVEMBRE 2019**



BORDEAUX

LES ARTISANS
CHARCUTIERS
TRAITEURS



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).

Depuis 2015, il a été ouvert à la catégorie des Chefs d'entreprise pour les soutenir dans une démarche d'évaluation de leurs compétences professionnelles dans le cadre d'un concours.

ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX :

Cette 24^e édition se déroulera sur 3 jours :

SAMEDI 23 ET DIMANCHE 24 NOVEMBRE 2019

A l'Institut des saveurs (IN'SAV)

1 rue René Cassin
(au fond de la rue Concumont)
33049 Bordeaux Cedex
Tél. 05.56.43.98.10

LUNDI 25 NOVEMBRE 2019

Au Parc des Expositions de Bordeaux-Lac EXP'HÔTEL BORDEAUX

Dégustations & Exposition des buffets devant public

ARTICLE 2 – CONDITIONS :

Le candidat :

1. Doit être âgé de **plus de 23 ans et moins de 40 ans à la date de clôture des inscriptions.**
2. Avoir au moins **5 ans de pratique** du métier.
3. Ne pas avoir été classé premier à ce concours dans cette catégorie, les années précédentes.
4. Est :
 - **Salarié** dans une **entreprise artisanale française inscrite au répertoire des métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie et **adhérente en 2019 à la CNCT.**

Si l'entreprise est non adhérente à la CNCT, elle devra alors :

- ❖ Joindre **obligatoirement** une photocopie de la **carte d'immatriculation au répertoire des métiers de l'employeur ou une attestation.**
- ❖ S'acquitter d'un **droit d'entrée de 250€**. Chèque libellé à l'ordre de la CNCT, à joindre au dossier d'inscription du candidat salarié.

Le statut de salarié signifie : Ne pas avoir la responsabilité de la direction générale et de ne pas occuper de mandat social au sein de l'entreprise.

Ou bien

- **Chef d'entreprise** dans une entreprise artisanale française **obligatoirement adhérente à la CNCT.**

Pour les inscriptions de cette catégorie, la proportion suivante sera appliquée :
2/3 de salariés pour 1/3 de chefs d'entreprises

ARTICLE 3 - INSCRIPTIONS :

Le nombre de participations étant limité, les candidatures seront retenues par ordre d'arrivée et par région (le cachet de la Poste faisant foi) sous réserve d'un dossier d'inscription complet.

LA DATE LIMITE DES INSCRIPTIONS EST FIXÉE AU DIMANCHE 30 JUIN 2019 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
- Le chèque correspondant aux frais de dossier.

+ Cas de l'entreprise NON ADHERENTE :

- Photocopie de la carte d'immatriculation au répertoire des métiers ou une attestation.
- Chèque de 250€

Et adressé à :

CNCT

Concours des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs

15 rue Jacques Bingen – 75017 PARIS

Tél. 01 44 29 90 55 – Fax. 01 42 67 56 33

ARTICLE 4 - FABRICATIONS :

1. CROUSTILLANT DE PIEDS DE COCHON avec sa garniture et sauce

Plat cuisiné, **envoi chaud obligatoire.**

La garniture et la sauce sont au libre choix du candidat.

2. FEUILLETÉ DE SAUMON, SAINT-JACQUES & CREVETTES (Produit fini de 2,5 kg +/- 10%)

La forme du feuilleté sera **rectangulaire**

Les Saint-Jacques ne pourront **pas excéder 15% du poids total** du produit.

Le feuilletage sera **au beurre obligatoire**

La dégustation du feuilleté pourra être **chaude ou froide.**

3. COU ET SAUCISSON 100% CANARD GRAS

A partir d'un **canard gras entier**, réaliser un **cou farci pistaché** ainsi qu'un **saucisson cuit avec la même farce**.

La farce sera composée uniquement à partir du canard gras.

4. JAMBON PERSILLÉ FACON BOURGOGNE

(Produit fini de 2,5 kg +/- 10%)

Le Moulage est libre

5. 36 PIECES COCKTAIL ISSUES MINIMUM DE 3 PRODUITS DU SUJET

Ces pièces cocktail ne sont pas dégustées mais le jury de travail veillera à la conformité des fabrications qu'il notera.

6. UN PRODUIT IMPOSE ET DECOUVERT LE SAMEDI MATIN 23 NOVEMBRE 2019

QUESTIONS-REPONSES

Toutes les questions techniques resteront anonymes et sont à envoyer par mail uniquement à **mbouvier@lacnct.fr** du **09/09 au 30/09/2019**. Chaque lundi suivant la semaine des questions posées, un fichier commun « questions-réponses » sera retourné par mail à tous les candidats

1^{er} envoi le lundi 16 septembre 2019.

2nd envoi le lundi 23 septembre 2019.

3^e et dernier envoi le lundi 30 septembre 2019.

DÉGUSTATIONS ET PRÉSENTATIONS

⚡ Dimanche 24 novembre à partir de 15h00, AU CFA, les 3 fabrications suivantes seront dégustées par des jurés.

La dégustation d'un produit est effectuée selon une cadence de 5 minutes par candidat ; les horaires seront affichés en laboratoires selon l'ordre d'envois suivants :

ENVOI 1 : CROUSTILLANT DE PIEDS DE COCHON avec garniture et sauce libres.

Dégustation : Envoi **chaud obligatoire**

6 croustillants avec garniture et sauce seront disposées sur assiettes **fournies par les organisateurs.**

Présentation :

Le reste des croustillants sera présenté sur des supports au libre choix et apportés par le candidat.

ENVOI 2 : FEUILLETÉ DE SAUMON, SAINT-JACQUES & CREVETTES

Dégustation : Envoi **chaud ou froid** au choix du candidat.

6 tranches du feuilleté seront disposées sur **assiettes fournies par les organisateurs.**

Présentation : Le reste du feuilleté sera présenté **entier** sur un support apporté par le candidat.

ENVOI 3 : LE PRODUIT DECOUVERT

Lundi 25 novembre à partir de 10h00, AU SALON, les 2 fabrications suivantes seront dégustées par des jurés.

ENVOI 4 : COU ET SAUCISSON 100% CANARD GRAS

Dégustation :

6 portions du saucisson seront disposées sur **assiettes fournies par les organisateurs.**

Présentation :

Le reste du saucisson sera présenté sur le buffet ainsi que le **cou entier, coupe faite** sur tout support au libre choix et apporté par le candidat.

ENVOI 5 : JAMBON PERSILLÉ FACON BOURGOGNE

Dégustation :

6 tranches du jambon persillé seront prélevées et disposées sur **assiettes fournies par les organisateurs.**

Présentation : Le reste du jambon persillé sera présenté sur le buffet sur un support au libre choix et apporté par le candidat.

BUFFET ET DÉCOR

L'ensemble des produits sera disposé sur un **buffet rectangulaire fourni nu par les organisateurs** :

Dimensions du buffet : **Longueur 1,50m x largeur 1m x hauteur 0,94 m**

Le nappage-coffrage à 360° et/ou le sur-nappage sera réalisé par le candidat selon la technique et la couleur de son choix.

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 9 SEPTEMBRE 2019.**

Le thème du décor est libre. **Le Pastillage est interdit**

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.

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

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

MATIÈRES PREMIÈRES

ATTENTION: L'intégralité de la liste des matières premières, annexée au présent règlement, sera fournie et apportée par les candidats.

La nature et la quantité de chaque produit de ce bon d'économat devront être rigoureusement respectées et seront contrôlées par le jury de travail.

Le non-respect de ces consignes entraînera l'application de points de pénalités lors des évaluations par le jury de travail. Tout excédent sera confisqué par ce même jury.

Les jus, bouillons de cuisson et fumets pourront être apportés dans leur récipient par le candidat.

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.

- Les faitouts, casseroles, terrines, moules, cercles, verrines et autres ainsi que **tout le matériel de cuisson spécifique aux fabrications à réaliser.**

- 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 à l'IN'SAV en présence du Président de Jurys (MOF) du staff concours et du professeur en charcuterie du CFA.

VENDREDI 22 NOVEMBRE 2019

14h00-19h00 (heure limite d'arrivée sur le lieu) : Accueil des candidats

Temps de déchargement estimé à 30 minutes

19h30 : Fermeture des laboratoires

20h00 : Dîner

Lors de l'émargement, les candidats devront présenter une pièce d'identité ainsi que leur convocation.

Dès le vendredi et jusqu'au lundi matin, tous les transferts des candidats entre l'hôtel et le CFA sont assurés par les organisateurs.

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 CFA pour **3 nuits** (vendredi, samedi et dimanche soir) en **chambres doubles**, prises en charge par la CNCT.

IBIS Bordeaux-Lac

Rue du Petit Barail - Quartier du Lac - 33300 Bordeaux

Une 4e nuit peut être réservée et prise en charge par la CNCT, à condition de le mentionner dès l'envoi du dossier sur le bulletin d'inscription.

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 23 NOVEMBRE 2019

6h30 : Petit déjeuner au CFA ou à l'hôtel à déterminer ultérieurement
Réveil des candidats en conséquence

7h00 : Transfert de l'hôtel vers le CFA

7h30 à 19h30 : 1^{ère} partie des épreuves : **12 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 à disposition.

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

20h00 : Transfert du CFA vers l'hôtel

20h30 : Dîner au restaurant Courtepaille à côté de l'hôtel IBIS

DIMANCHE 24 NOVEMBRE 2019

6h30 : Petit déjeuner au CFA ou à l'hôtel à déterminer ultérieurement
Réveil des candidats en conséquence.

7h00 : Transfert de l'hôtel vers le CFA

7h30 à 19h30 : 2^e partie des épreuves : **12 heures d'épreuves**
y compris la pause déjeuner, le chargement des camions et
le nettoyage des laboratoires.

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

19h30 : Remise des clés du véhicule du candidat

20h00 : Transfert du CFA vers l'hôtel

20h30 : Dîner au restaurant Courtepaille à côté de l'hôtel IBIS

LUNDI 25 NOVEMBRE 2019

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

6h00 : Petit déjeuner au CFA ou à l'hôtel à déterminer ultérieurement.
Réveil des candidats en conséquence.

6h30 : Transfert de l'hôtel vers le CFA

7h00 : Départ du CFA **en convoi** vers le salon EXP'HOTEL

7h30 : Arrivée au salon.
Prévoir un chariot pour le transport des pièces de décor et des produits du véhicule vers le lieu d'exposition.

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

10h00-12h30 : **Dégustations du saucisson et du jambon persillé**

12h30-13h30 : Notation de la présentation des buffets

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 6

SAVEUR : Coefficient 6

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

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

ARTICLE 8 – 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 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 – PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES (En cours de rédaction)

ARTICLE 11 - RÉCOMPENSES

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

Les autres participants, sans distinction de classement et de statut (Salarié et Chef d'entreprise) recevront la somme de 200 € (deux cents euros).

Le titre du “ **Meilleur Chef Charcutier Traiteur** ” de l'année sera décerné à **un, deux ou trois gagnants au maximum dont un obligatoirement pour le statut salarié**.

STATUT SALARIE

1er Prix :

Chaque lauréat recevra un trophée et un chèque CNCT de 3.000 € (Trois mille euros).

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

STATUT CHEF D'ENTREPRISE

1er Prix : Chaque lauréat recevra un trophée et un chèque CNCT de 2.000 € (Deux mille euros).

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

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