

46^e édition du concours national
Meilleurs Apprentis de France
Charcutiers Traiteurs 2017

Chaque année, une vingtaine de professionnels apprentis, âgés de 16 à 21 ans, lauréats des sélections régionales, se confrontent lors de la grande finale.

Pour cette 46^e édition, un planning dense attend les candidats. Le concours débutera dès le vendredi 24 février 2017 dans les laboratoires du CEPROC, l'école nationale de la charcuterie. Deux jours durant lesquels ils fabriqueront les deux pièces imposées ainsi que leurs déclinaisons, sous le regard attentif des jurés de travail qui examineront leur technique.



Le jury de dégustation clôt cette première étape.



Le dimanche 26 février 2017, le Salon International de l'Agriculture accueillera le concours sur le Ring porcin (Pavillon 1) pour l'exposition des œuvres et la notation des buffets devant un public nombreux et enthousiaste.

À 13h, au terme de ces trois jours d'épreuves, 3 à 5 Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs seront proclamés !

La Pièce Charcutière
GALANTINE DE PORC AUX FRUITS EXOTIQUES
et ses déclinaisons

La Pièce Traiteur
TERRINE DE LÉGUMES PARFUMÉE AUX HERBES FRAICHES
et ses déclinaisons



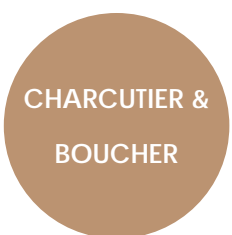
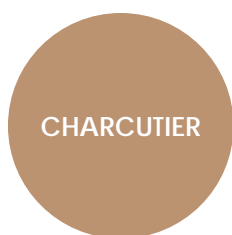
La CNCT en quelques mots

La CNCT - Confédération nationale des Charcutiers Traiteurs - a été créée en 1891 afin de défendre les intérêts collectifs des Artisans Charcutiers Traiteurs sur le plan national.



LES ARTISANS
CHARCUTIERS
TRAITEURS

Aujourd'hui elle représente tous les métiers du secteur :



Une profession organisée

Administrée par des chefs d'entreprises de toutes les régions, elle fédère les syndicats départementaux et fédérations régionales sous la présidence de Joël Mauvigney, charcutier-traiteur à Mérignac (33).

Une école

Créée en 1969 par la CNCT pour assurer la pérennité du métier de charcutier traiteur, le CEPROC forme à tous les niveaux de qualification plus de 800 apprenants chaque année sur l'ensemble des métiers de bouche.



Les chiffres clés



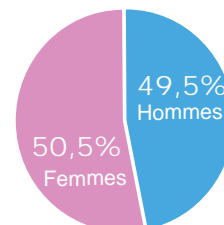
37 ans
39 ans

L'âge moyen
des salariés
Hommes
& Femmes



2 000 M€
Chiffre d'affaires global HT
du secteur

22 000 Salariés



5 500

Le nombre d'entreprises de charcuteries
traiteurs artisanales en France