



D O S S I E R D E P R E S S E



45^e édition du concours national

Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs 2016



Le vendredi 26 et le samedi 27 février 2016
École Nationale de la Charcuterie - le CEPROC

Le dimanche 28 février 2016
Salon International de l'Agriculture
Porte de Versailles- 75015 Paris

www.charcutiers-traiteur.com

Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs 2016



Tous les ans, une vingtaine de professionnels âgés de 16 à 21 ans, lauréats des sélections (sous contrat d'apprentissage chez un artisan) défendent leur région lors de la grande finale.



Pour cette 45^e édition, un planning dense attend les candidats. Le concours débutera dès le vendredi 26 février 2016 dans les laboratoires du CEPROC, école nationale de la charcuterie. Deux jours durant lesquels ils fabriqueront les deux pièces du sujet imposé ainsi que leurs déclinaisons.

Dimanche 28 février 2016

Salon International de l'Agriculture accueillera le concours sur le ring porcin (Pavillon 1)

8h00 - 10h00

Montage des produits sur buffets

10h00 - 11h30

Notation des buffets

13h00

Proclamation des résultats



Selon les résultats obtenus, le titre du « Meilleur Apprenti Charcutier Traiteur de France 2016 » sera attribué à 3, 4 ou 5 gagnants maximum.


Président du concours



Joël Mauvigney
MOF Charcutier Traiteur 

Président des jurys




David Bret
MOF Charcutier Traiteur 

Jury de travail



Laurent Lalvée
MOF Charcutier Traiteur 




Julien Denjean
MOF Charcutier Traiteur 




André Audouy

Jury de dégustation



Arnaud Nicolas
MOF Charcutier Traiteur 




Fabien Foare
MOF Charcutier Traiteur 



Benoît Belgy



Stacy Cez
MOF Charcutier Traiteur 

Que notent les jurés ?

Le jury de travail évalue les candidats dans les laboratoires. Il juge entre autres la maîtrise des gestes, le respect du Code des Usages de la Charcuterie et l'utilisation des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le jury de dégustation note quant à lui le goût et l'aspect des produits. Il évalue ensuite la présentation des buffets.

Les apprentis finalistes 2016



ALSACE (67)	Adrien DONETTI
AQUITAINE (33)	Quentin DUBIEZ
AUVERGNE (43)	Fabien FAYE
BOURGOGNE (21)	Clément MASSENOT
BRETAGNE (35)	Thomas GARNIER
CENTRE (37)	Tony ROGER
FRANCHE COMTÉ (25)	Anthony CHEVENEMENT
LANGUEDOC ROUSSILLON (34)	Tristan SALLENDROUZE
LIMOUSIN (87)	Erwan CHARPENTIER
LORRAINE (88)	Jérémy CLAUDEZ
MIDI-PYRENEES (81)	Loup PERRUCHOT
NORD-PAS-DE-CALAIS (59)	Antoine BARBOTIN
NORMANDIE (BASSE) (50)	Sylvain LEBRETON
NORMANDIE (HAUTE) (76)	Aurélien ADAM
PARIS & ÎLE DE FRANCE (78)	Vincent HURÉ
PAYS DE LOIRE (44)	Tom RIVRON
PICARDIE (02)	Thomas FOUCART
POITOU-CHARENTES (17)	Vanessa PACRAUD
RHÔNE-ALPES (43)	Kévin LAHCEN

UN ÉVÈNEMENT :



CONTACT PRESSE
Olivia AIRIEV
communication@lacnct.fr - 01 44 29 90 55