

48^{ème} Concours National
des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers & Traiteurs

RÈGLEMENT



Finale 2019

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 février 2019



Association pour la
Promotion de l'Image de
La Charcuterie

Confédération Nationale
des Charcutiers-Traiteurs
et Traiteurs



Afin de stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession, la C.N.C.T (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs) a institué ce concours national en 1972. La finale du MAF 2019 aura lieu à Paris.

ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX

La finale du 48^{ème} concours national des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers & Traiteurs (MAF 2019) se déroulera :

VENDREDI 22 ET SAMEDI 23 FÉVRIER 2019
Au Centre Européen des Professions Culinaires
CEPROC 19 rue Goubet
75019 PARIS
Tél. 01 42 39 19 64

DIMANCHE 24 FÉVRIER 2019
au Parc des Expositions de la Porte de Versailles
dans le cadre du
Salon International de l'Agriculture (SIA)
75015 PARIS

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 de clôture des inscriptions de la finale, soit le lundi 14 janvier 2019.**
- 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 :
 - ✚ adhérent à la CNCT
 - ✚ ou non adhérent 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 de la finale par l'intermédiaire du président régional.

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 14 janvier 2019 au plus tard.

Dès que possible chaque président régional est tenu d'informer la CNCT par mail des dates de la sélection et d'indiquer le département organisateur de sa région.

Les épreuves de sélection porteront sur les mêmes produits que ceux de la finale. Les candidats seront jugés sur la même grille de notation que celle de la finale. Celle-ci sera adressée sur support informatique aux Présidents de Région à leur demande auprès du service des concours de la CNCT.

Les sélections sont faites sous le contrôle et la responsabilité du Président Régional.

Celui-ci devra vérifier que l'entreprise du maître d'apprentissage et le CFA dont dépend l'apprenti soient rattachés à la même région.

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) Bulletin d'inscription complété et signé au préalable par l'apprenti et son maître d'apprentissage.
- 3) Un droit d'entrée de 250 € lorsque l'entreprise de l'apprenti n'est pas adhérente à la CNCT (Cf. article 2)
- 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) De 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.
- 8) De joindre au dossier du finaliste uniquement, **le droit d'inscription de 50,00 €** par chèque bancaire émis par le syndicat régional ou départemental et non par l'apprenti lui-même, libellé à l'ordre de la CNCT.

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

Le nombre maximum de participants admis à la finale de ce concours est de **21 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 : contact@lacnct.fr par l'intermédiaire de l'organisation professionnelle régionale, **au plus tard le lundi 14 janvier 2019 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

ARTICLE 4 - THÈME ET SUJETS DU CONCOURS

Article 4.1 : SUJETS

Les deux fabrications majeures et leurs déclinaisons seront entièrement réalisées sur place et les candidats disposeront d'environ 17 heures en laboratoire.

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1

UN FROMAGE DE TÊTE

(2 kg à 3kg Maximum produit fini)

Ce Fromage de tête, produit classique de la charcuterie devra être réalisé dans les règles de l'Art soit :

- Les 2 demi têtes de porc seront salées et fournies aux candidats
- Le bouillon de porc pour la cuisson sera fourni aux candidats soit **6 litres par candidat**. Le candidat sera libre de le compléter avec des ingrédients du bon d'économat qui seront à sa disposition.
- Le poids ne devra pas dépasser les 2 à 3 kg maximum pour rester dans le sujet
- **Important** : Le moulage est libre, le contenant aussi ! Il sera donc à la charge des candidats d'apporter leurs contenants pour la réalisation du fromage de tête
- Cette fabrication devra être présentée sur le buffet glacée et décorée comme il se doit.
- **Le support de présentation** du fromage de tête sur le buffet est libre ! il sera donc également **fourni par les candidats**.

Une fiche technique de la pièce charcutière N°1, sera élaborée par le candidat et remise obligatoirement au jury de travail le jeudi lors de l'émargement pour être notée.

Ses déclinaisons : Uniquement en présentation sur buffet

8 mini-portions au minimum et 12 au maximum, élaborées avec les ingrédients de la pièce charcutière.

Elles ne devront pas excéder un **poids individuel de 30 g**

Elles seront de forme libre, elles pourront être accompagnées d'une garniture et/ou d'une sauce ou pas. Elles seront dressées en mini contenants au libre choix du candidat qu'il apportera lui-même.

PIÈCE CHARCUTIERE N°2

UNE TERRINE DE MOUSSE DE FOIE AUX CHAMPIGNONS

Produit fini Maximum 1,5 kg à 2 kg

Cette terrine sera réalisée à partir des ingrédients à disposition dans le bon d'économat, elle sera composée de **Mouille de porc et de foie de Porc**.

Elle sera agrémentée de champignons.

Cette **MOUSSE** sera montée de façon classique dans une terrine en plastique pouvant contenir 1,5 à 2 kg maximum (voir référence en annexe du règlement)

Cette terrine sera présentée glacée et décorée sur les supports fournis par les organisateurs.

Cette terrine sera fournie par les organisateurs aux candidats.

(maximum 2 kg produit fini)

Une fiche technique de la pièce charcutière N°2, sera élaborée par le candidat et remise obligatoirement au jury de travail le jeudi lors de l'émargement pour être notée.

Ses déclinaisons : Uniquement en présentation sur buffet

8 mini-portions au minimum et 12 au maximum, élaborées avec les ingrédients de la pièce traitée, la fabrication, le montage et la présentation du produit sont libre.

Elles ne devront pas excéder un **poids individuel de 30 g pièce**.

Elles seront de forme libre, elles pourront être accompagnées d'une garniture et/ou d'une sauce ou pas. Elles seront dressées en mini contenants au libre choix du candidat qu'il apportera lui-même.

Attention : Aucune des déclinaisons traiteurs des 2 pièces principales ne seront dégustées par le jury. Elles seront utilisées et dressées uniquement pour la présentation sur buffet. Mais une note particulière sera attribuée par le jury de travail pour évaluer le concept, la maîtrise des techniques de fabrications, l'originalité de ces déclinaisons.

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 matériel de cuisson, de refroidissement et de fabrication seront fournis.

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

Équipement des labos prévu en 2 feux vifs et/ou en induction pour chaque candidat. Tout le matériel de cuisson y compris pour l'induction sera prêté par le CFA.

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

Article 4.2 : THÈME

Le concours n'est plus relié à un thème imposé. **La pièce de décor sera donc libre.**

Article 4.3 : PRÉSENTATION DU BUFFET

Les deux fabrications majeures et leurs déclinaisons entièrement réalisées sur place seront présentées sur un buffet de 1,50 m (L) x 1m (l) x 0,90m (h) nappé coffré blanc fourni par les organisateurs. Un sur-nappage est autorisé mais dans ce cas il sera apporté par le candidat.

La pièce charcutière N°1 sera présentée sur le support libre apporté par le candidat

La pièce charcutière N°2 sera présentée sur un support de 30 cm x 20 cm fourni par les organisateurs (Cf.photo en annexe du règlement)

Les mini-portions des deux pièces principales seront, selon le nombre (entre 8 et 12), réparties obligatoirement sur 4 supports identiques de 30 cm x 14 cm fournis par les organisateurs (Cf.photo en annexe du règlement).

Le candidat devra se munir de préférence **d'un petit sac** destiné à contenir sa tenue officielle (pantalons et chaussures noirs + chemise blanche) et de sa mallette pour tout le petit matériel utilisé pour le montage de son buffet **le dimanche au salon**. Son bagage principal contenant ses effets personnels restera dans un véhicule sécurisé à l'extérieur du hall.

Chaque candidat sera libre de disposer son décor, ses fabrications et leurs déclinaisons comme il le souhaite. La photo de présentation du buffet, en annexe, est donnée à titre d'exemple pour la mise en place et la disposition des fabrications et des déclinaisons. Elle permet de montrer que des contenants fournis par les organisateurs seront utilisés uniquement en pied de réhausse sous

chaque support et ce, afin de donner du relief au buffet et mettre en valeur les pièces (Cf. dimensions sur chaque photo individuelle).

Article 4.4 : LES DÉCORS

Les décors des 2 pièces principales seront obligatoirement réalisés en laboratoire durant le concours par les candidats à partir des matières premières fournies dans le bon d'économat. Aucun autre décor ne sera accepté : attelets, rubans etc.

Le décor du buffet :

- Un décor de buffet **préparé à l'avance** sera autorisé pour permettre une meilleure valorisation du buffet mais sans être noté par le jury.
- Les candidats peuvent apporter des éléments de décor non alimentaires comme des objets, des fleurs, des feuillages et/ou des contenants.
- 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.

Pour la proclamation des résultats :

Les candidats devront impérativement prévoir un pantalon noir, une chemise blanche (cravate sombre facultative) et chaussures de ville noires. Pour les candidates, jupe ou pantalon noir avec un chemisier blanc, chaussures noires.

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 Jurys, Monsieur David BRET au :

CEPROC
côté Résidence des Buttes Chaumont
86 rue Petit - 75019 PARIS

Uniquement et obligatoirement le jeudi de 14h00 à 19h00.

Le concours débutera le **vendredi 22 février 2019 à 11 heures.**

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

Article 5.3 : FRAIS DES CANDIDATS

Les frais de transport, d'hébergement et de restauration **du candidat uniquement** seront pris en charge par l'ASPIC (ASSociation pour la Promotion et l'Image de la Charcuterie) sur présentation des justificatifs.

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 charges financièrement** par l'organisation concernant leurs frais d'hôtellerie, de transport et de restauration.

Pendant toute la durée des épreuves du vendredi midi jusqu'au dimanche matin, 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 dès l'ouverture du Salon International de l'Agriculture le **dimanche 24 février 2019**. Les horaires de la proclamation des résultats et du buffet cocktail seront communiqués ultérieurement.

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'engage à rester jusqu'à la fin de l'exposition, à savoir 17h le dimanche 24 février 2019**. 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 2019**.

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 le barème suivant :

JURY DE TRAVAIL

Attribution d'une note sur les fiches techniques à remettre au jury de travail

Coefficient 4

DÉGUSTATION DES 2 PIÈCES PRINCIPALES

- Saveur

Coefficient 5

- Fabrication et coupe

Coefficient 4

PRÉSENTATIONS SUR BUFFET

- Les 2 pièces principales sur le buffet (Aspect, glaçage)

Coefficient 3

- Les déclinaisons des 2 pièces principales :

Coefficient 2

Selon critères : Fabrication, Créativité, Esthétique, Respect du format

« amuse-bouche », facilité de dégustation,

- L'ensemble (Harmonie du buffet)

Coefficient 2

ARTICLE 9 – RÉCOMPENSES

Tous les candidats recevront 1 médaille de la CNCT et un diplôme.

- Les lauréats classés 1^{er} :
Selon les résultats obtenus, il sera attribué le titre du « **Meilleur Apprenti Charcutier Traiteur de France** » de l'année 2019 à 3 gagnants minimum et dans la limite de 5 gagnants maximum.
Chaque lauréat recevra une médaille « Or » et percevra la somme de **700 €** par chèque.
- Les autres participants, sans distinction de classement, recevront un chèque de **200 €**.

ARTICLE 10 – 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 sans limitation de durée.

INFORMATIONS UTILES

Toute correspondance, fax, appel téléphonique concernant uniquement l'organisation générale de la finale du MAF 2019 devront être adressés à la :

CNCT

Service concours

15 rue Jacques Bingen - 75017 PARIS

Tel. (33) 01 44 29 90 55 // Fax. (33) 01 42 67 56 33 // Courriel : contact@lacnct.fr

ANNEXES

ANNEXE 1

NOMBRE DE CANDIDATS ADMIS PAR REGION..... p.10

ANNEXE 2

PLANNING DÉTAILLÉ DE LA FINALE DU CONCOURS.....p. 11

ANNEXE 3

PRÉSENTATION DU BUFFET.....p. 15

PRÉSENTATION DES SUPPORTS SUR BUFFET..... p. 16

MODELE DE LA TERRINE FOURNIEp. 18

ANNEXE 1

Nombre de candidats admis par Région

Région ALSACE	1
Région AQUITAINE	1
Région AUVERGNE	1
Région BOURGOGNE	1
Région BRETAGNE	1
Région CENTRE	1
Région CHAMPAGNE ARDENNE	1
Région FRANCHE COMTÉ	1
Région LIMOUSIN	1
Région LORRAINE	1
Région MIDI-PYRÉNÉES /LANGUEDOC ROUSSILLON	1
Région NORD-PAS DE CALAIS	1
Région BASSE NORMANDIE	1
Région HAUTE NORMANDIE	1
Région PACA	1
Région PARIS & ILE DE FRANCE	1
Région PAYS DE LOIRE	1
Région PICARDIE	1
Région POITOU-CHARENTES	1
Région RHÔNE ALPES	1
Ile de la RÉUNION	1
NOMBRE DE CANDIDATS FINALISTES	21

En cas de défection de certaines régions, il peut y avoir accord avec la région voisine, après consultation des Présidents Régionaux des Syndicats de la Charcuterie.

ANNEXE 2

PLANNING DÉTAILLÉ DE LA FINALE DU CONCOURS

Les horaires ci-dessous sont susceptibles de modifications en fonction des circonstances

JEUDI 21 FÉVRIER 2019

Attention : Tous les candidats sans exception sont attendus au CFA dès le jeudi.

14h00 - 19h00 : Accueil des candidats à la cafétéria du CFA :

CEPROC
côté Résidence des Buttes Chaumont
86 rue Petit
75019 PARIS

Etape 1 : Partie « Administrative »

- Présentation et contrôle d'identité, au pôle d'accueil, de chaque apprenti muni obligatoirement de sa convocation envoyée par email et d'une pièce d'identité (CIN, passeport ou permis de conduire).
- Emargement et tirage au sort du numéro d'anonymat du poste de travail.
Lors de l'emargement, chaque apprenti doit remettre impérativement la fiche médicale complétée et signée avec ordonnance des médicaments si traitement médical en cours (fiche reçue par mail au préalable).

***Rappel du règlement :** Aucun parent, ni chef d'entreprise, ni enseignant accompagnant les candidats ne seront admis dans l'enceinte du CFA après l'emargement et tirage au sort du candidat.*

Etape 2 : Partie « Technique »

Le candidat badgé d'un numéro d'anonymat peut à présent décharger tout son matériel apporté :

1/ Dépose de chaque décor dans une salle « sèche » du CFA.

2/ Vérification par le jury de travail et mise en place du petit matériel apporté par le candidat à son poste de travail dans les laboratoires. Puis contrôle par chaque candidat en présence d'un jury de travail de l'intégralité des matières premières avec signature contre-décharge.

Le candidat est autorisé, s'il le souhaite, à installer ses matières premières dans son tour réfrigéré s'il y a lieu.

19h30 : Prise de possession des chambres par les candidats.

20h00 : Dîner sur place au CFA en présence du staff et jurés de travail.

21h00 : Retour aux chambres des candidats encadrés par le staff du CFA.

VENDREDI 22 FÉVRIER 2019

Ouverture du CFA de 7H30 à 21H30

Le CFA met à disposition des candidats pendant les 2 jours d'épreuves des boissons (café, eau et sodas).

08h00 : Réveil des candidats.

08h30 - 09h00 : Petit déjeuner à la cafétéria du CFA.

09h30 - 10h00 : Brief des candidats dans salle amphi-stage du CFA.

Les candidats sont en tenue de travail y compris dispositif de protection des cheveux.

Lecture du sujet par le Président du Jury David BRET en présence des jurés de travail et des professeurs du CFA. *Ne pas hésiter à poser toutes les questions techniques, pratiques etc...*

Attention : Cuisson de nuit autorisée mais uniquement au four (sans sonde).

Relevé de l'heure de départ du salon le dimanche des apprentis contraints par les horaires de retour en train après la proclamation pour autorisation de débarrasser leur buffet avant 17h00.

11h00-19h00 : **1^{ère} partie du concours (+/- 8h d'épreuves pratiques)**

Durée de la pause déjeuner libre selon le créneau horaire suivant :

13h30 - 15h00 : Buffet froid mis à disposition des candidats dans les laboratoires

19h00 - 20h00 : Nettoyage des laboratoires.

20h30 : Dîner servi chaud au CFA.

21h30 : Retour aux chambres des candidats.

Sortie des fours des pièces en fin de cuisson et mise en refroidissement par un membre du staff resté au CFA puis nous rejoint pour le dîner.

SAMEDI 23 FÉVRIER 2019

Ouverture du CFA de 7h00 à 20h00

07h00 : Réveil des candidats.

07h00 : Petits déjeuners au CFA.

8h00 - 18h30 : **2^{ème} partie du concours (+/- 10h30 d'épreuves pratiques)**

La photographie du portrait de chaque candidat est programmée durée cette journée au CFA.

Durée de la pause déjeuner libre selon le créneau horaire suivant :

12h00 - 14h00 : Mise à disposition d'un buffet déjeunatoire.

16h00 - 16h45 : Mise sur échelles de :

- 3 tranches d'épaisseur 1 cm du **fromage de tête** puis dépose de chaque tranche dans une assiette plastique marquée au numéro du candidat

- 3 tranches d'épaisseur 1 cm de la **mousse de foie** puis dépose de chaque tranche dans une assiette plastique marquée au numéro du candidat

Pour la découpe des tranches, le candidat peut être aidé à sa demande par un juré de travail.

17h00 - 19h00 : **Dégustations au CFA des 2 pièces principales.**

17h00 - 18h30 : Distribution de 2 caquettes en carton alimentaire par candidat pour transport dans camions des fabrications.
Chargement dans 4 camions frigorifiques.

Une société de gardiennage est prévue par le CFA pour la nuit du samedi au dimanche.

18h30 - 19h30 : Nettoyage des laboratoires.

Attention : Tous les candidats récupèrent leurs petits matériels. Plus rien ne doit rester dans les laboratoires.

19h45 : **1^{er} service pour les candidats** - Dîner servi chaud au CFA.

20h30 : **2nd service pour staff et jurys**

21h00 : Retour aux chambres des candidats.

DIMANCHE 24 FÉVRIER 2019

05h00 - 05h30 : Réveil des apprentis et libération des chambres avec bagages des candidats.
Petit déjeuner au CFA.

05h30 - 06h00 : Chargement des pièces de décor (prévoir par le candidat boîte isotherme)
Prendre matériel nécessaire pour montage des buffets par les finalistes.
Les candidats doivent apporter, si utilisation d'un pistolet à colle pour la pièce de décor, une rallonge électrique sur enrouleur de 6 à 10 mètres.
Distribution des badges candidats + des badges véhicules pour accès au salon.

06h15 : Départ du CFA en convoi vers le SIA Porte de Versailles – *45min de trajet.*

07h00 : Arrivée du convoi au SIA Porte de Versailles.

07h00 - 08h00 : Déchargement des produits + décors + bagages (de préférence bagages à roulettes) et dépose des bagages dans salle des candidats.

08h00 - 10h00 : Montage des produits et du décor sur buffets par les candidats.

9h00 : Ouverture au public du salon.

10h00 : Les candidats quittent l'espace concours en laissant leurs badges à côté du chevalet pour vérification de la correspondance.

10h00 - 10h45 : Restauration des candidats

10h45 - 11h20 : Dans salle des candidats :

Remises des vestes + tabliers + toques avec signature par chaque candidat.

Préparation des candidats en tenue officielle encadrés par le staff concours.

10h15 - 11h20 : **Notation des buffets par le jury.**

11h20 : Les candidats reviennent sur l'espace concours en tenue de cérémonie.

Prise des photos buffets + candidats par les 2 photographes.

- 11h00 - 12h00 :** Ouverture de l'exposition des buffets avec passage en revue de chaque buffet et présentation de chaque candidat par le président du Jury David BRET au Président national Joël Mauvigney et des « Officiels » présents.
- 12h00 - 13h00 :** Mise en place de l'espace remise des prix par le staff concours
Accueil des partenaires sur l'espace concours pour distribution des dotations.
- 13h00 - 14h00:** **Proclamation des résultats et remise des prix**
- 14h00 - 15h30 :** Buffet cocktail de clôture sur le ring porcin.
- 16h30 - 17h00 :** Démontage des buffets autorisé à partir de 15h30 voire même avant si demande préalable faite par le candidat lors du brief du vendredi en fonction des impératifs d'horaires du retour en train.
Les candidats rendent les supports essuyés aux organisateurs du concours
- 17h00 :** Libération du ring porcin.

- Fin du concours -

ANNEXE 3

PRÉSENTATION DU BUFFET

Attention : les photos ne sont qu'une suggestion de présentation.
Chaque candidat est libre dans la présentation de son buffet.

*La Pièce charcutière N°1
sera dressée sur le support
libre apporté par le candidat*



PRÉSENTATION DES SUPPORTS SUR BUFFET

SUPPORT DES PIÈCES PRINCIPALES « Plateau Ardoise »



Dimensions : 30 cm x 20 cm
Dimensions intérieures : 26 cm x 16 cm

RÉHAUSSE POUR LES SUPPORTS DES PIÈCES PRINCIPALES « La Conserve »



Dimensions :
Hauteur : 7,2 cm
Diamètre : 7,4 cm

Partenaire fournisseur : **solia**

PRÉSENTATION DES SUPPORTS SUR BUFFET

SUPPORT DES DÉCLINAISONS « Plateau Ardoise »



Dimensions : 30 cm x 14 cm
Dimensions intérieures : 26 cm x 14 cm

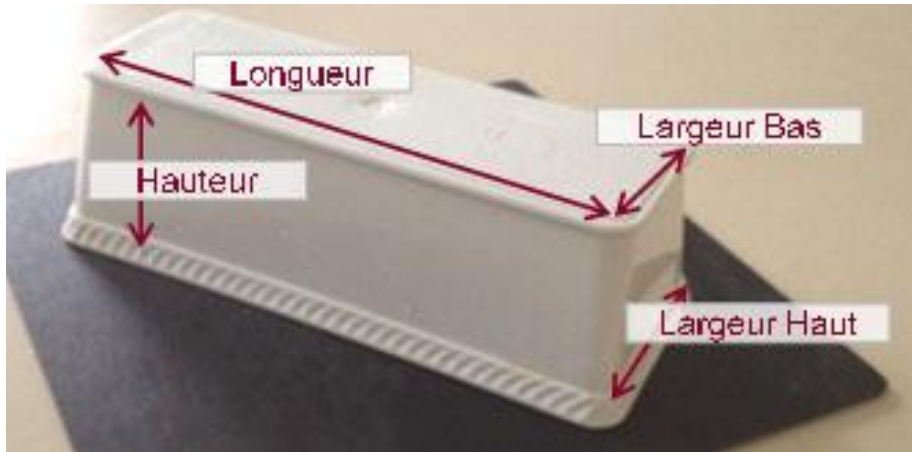
RÉHAUSSE POUR LES SUPPORTS DES DÉCLINAISONS « La Conserve »



Dimensions :
Hauteur : 5 cm
Diamètre : 5,2 cm

Partenaire fournisseur : **solia**

MODELE DE LA TERRINE POUR LA FABRICATION DE LA MOUSSE DE FOIE



Dimensions intérieures :

Longueur fond de terrine : 22 cm

Hauteur : 8,5 cm

Largeur du bas : 7 cm

Largeur du haut : 9 cm

Plateau traiteur « or » 28 x 42 cm

