

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

RÈGLEMENT



Finale 2021

Samedi 27, Dimanche 28 février et Lundi 1er mars 2021



Association pour la
Promotion de l'Image de
La Charcuterie



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 2021 aura lieu à Paris.

ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX

La finale du 50^{ème} concours national des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers & Traiteurs (MAF 2021) se déroulera :

SAMEDI 27, DIMANCHE 28 FÉVRIER 2021 ET LUNDI 1^{ER} MARS 2021

Au Centre Européen des Professions Culinaires

CEPROC 19 rue Goubet

75019 PARIS

Tél. 01 42 39 19 64

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 **vendredi 29 janvier 2021**.**
- 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 **vendredi 29 janvier 2021** 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 **20 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 vendredi 29 janvier 2021 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 trois fabrications majeures et leurs déclinaisons seront entièrement réalisées sur place et les candidats disposeront **d'environ 20 heures en laboratoire**.

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1

UNE TERRINE DE MOUSSE DE FOIE DE PORC AUX MORILLES

(1,8 à 2 kg Maximum produit fini)

Cette mousse de foie de porc : produit classique de la charcuterie, devra être réalisée dans les règles de l'Art.

- Elle sera réalisée dans les règles et sera moulée et cuite en terrine ou autre contenant aux choix des candidats
- La maîtrise de la technique sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.
- Le poids ne devra pas excéder 2kg maximum produit fini + ou – 10%
- Elle devra répondre au code des usages en charcuterie
- Elle sera pur cochon, le montage reste libre
- Elle devra contenir obligatoirement de la Morille (3% max)

IMPORTANT : le contenant terrine ou autre pour cuire la mousse de foie est à apporter par les candidats. De même tous les supports de présentation de cette terrine de mousse de foie de porc sont fournis par les candidats.

- Cette fabrication devra être présentée glacée et décorée comme il se doit.

Ses déclinaisons : Uniquement en présentation sur buffet

8 mini-portions, élaborées avec les ingrédients de la pièce charcutière.

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

Elles seront de forme libre. Elles seront dressées en mini contenants libres, apportés par les candidats.

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°2

DEUX SAUCISSONS CUITS DE PORC ET CANARD

(2kg maximum produit fini, 2 x 1kg)

Ces 2 saucissons cuits de porc et canard seront réalisés à partir des ingrédients à disposition dans le bon d'économat, ils seront composés de viande de porc et de canard. Ces deux saucissons devront être réalisés dans les règles de l'art et répondre au code des usages.

Ces deux saucissons seront présentés et décorés sur le support choisi par le candidat, il sera donc à sa charge d'apporter le plat et le support de présentation.

Ses déclinaisons : Uniquement en présentation sur buffet

8 mini-portions, élaborées avec les ingrédients de la pièce, 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 seront dressées en mini contenants libres, apportés par les candidats.

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°3

UN PATÉ CROUTE DE COCHON AUX FRUITS SECS (pruneaux, abricots, figues)

(1,8kg à 2,2kg + ou - 10% du produit fini)

Ce pâté croûte de cochon aux fruits secs : produit classique de la charcuterie devra être réalisé dans les règles de l'art.

- Il sera moulé et cuit en moule à pâté croûte, **le moule sera apporté par les candidats.**
Dimensions approximatives du moule : 30 cm longueur, 7 cm de largeur et 8 cm de hauteur (**Une tolérance de +/- 1 cm sera acceptée**)
Ce moule peut-être lisse ou cannelé au libre choix du candidat La maîtrise de la technique sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.
- Il devra répondre au code des usages en charcuterie
- Il sera pur porc et le montage libre
- Il devra contenir obligatoirement les 3 fruits secs.
- Cette fabrication devra être présentée décorée.

La dégustation et la notation du pâté croûte de cochon se feront au CEPROC le lundi matin

Trois tranches de ce pâté croûte seront dressées à l'assiette fournie par l'organisateur, accompagnées d'une garniture froide réalisée à partir du bon d'économat.

Le reste du pâté croûte sera présenté glacé et décoré sur le support choisi et apporté par le candidat.

IMPORTANT : Les candidats devront fournir les fiches techniques des 3 fabrications principales à savoir :

1. La fiche technique de le MOUSSE DE FOIE DE PORC AUX MORILLES
2. La fiche technique du SAUCISSON CUIT DE PORC ET CANARD
3. La fiche technique du PATE CROUTE AUX FRUITS SECS

Elles seront à remettre le jour de l'arrivée et seront notées par le jury de travail.

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 gros matériel de laboratoire (de cuisson, de refroidissement et de fabrication) est mis à disposition des candidats.

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

Equipement des laboratoires prévu avec 2 feux vifs.

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

Article 4.2 : THÈME IMPOSÉ

Le cinquantième anniversaire du CONCOURS MAF.

Article 4.3 : PRÉSENTATION DU BUFFET

Les trois fabrications majeures et leurs déclinaisons entièrement réalisées sur place seront présentées sur un buffet de 1,50 m (L) x 1m (l) x 0,92m (h) nappé coffré blanc fourni par les organisateurs. Un sur-nappage est autorisé mais dans ce cas il sera apporté par le candidat.

Les trois pièces seront présentées chacune sur un support apporté par le candidat. Chaque candidat sera libre de disposer son décor, ses fabrications et leurs déclinaisons comme il le souhaite.

Article 4.4 : LES DÉCORS

- Un décor de buffet sur le thème imposé sera **préparé à l'avance** sera noté par le jury.
- Les candidats peuvent apporter des éléments de décor non alimentaires comme des objets, des fleurs, des feuillages etc.
- 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.

En fonction de la situation sanitaire, le port du masque sera obligatoire durant les épreuves en laboratoires et la remise des prix.

Pour la proclamation des résultats :

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

Les candidats devront libérer les chambres du CEPROC, le lundi matin.

Chaque candidat devra se munir de préférence d'un petit sac destiné à contenir sa tenue officielle (pantalon et chaussures noirs + chemise blanche) et de sa mallette pour tout le petit matériel utilisé pour le montage de son buffet le lundi.

Son bagage principal contenant ses effets personnels sera stocké dans une pièce sécurisée au CEPROC qu'il pourra récupérer après la proclamation des résultats

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 Jury, Monsieur David BRET au :

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

Uniquement et obligatoirement le vendredi 26 février de 14h00 à 19h00.

Le concours débutera le **samedi 27 février 2021 à 8h30 heures**

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

Article 5.3 : FRAIS DES CANDIDATS

Les frais de transport du candidat uniquement seront pris en charge par les organisateurs sur présentation des justificatifs .

L'hébergement et la restauration **du candidat seront assurés par les organisateurs**

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 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 le lundi 1er mars 2021. 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'engagent à rester jusqu'à la fin de l'exposition, à savoir 17h le lundi 1er mars 2021.** 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 2021**.

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 7

Les déclinaisons des 2 pièces charcutières (mousse et saucisson) :

Selon critères : Créativité, Technique originale, Esthétique, Respect du format « amuse-bouche »

Coefficient 2

DÉGUSTATION DES 3 PIÈCES PRINCIPALES

- Fabrication et coupe
- Saveur

Coefficient 5
Coefficient 4

PRÉSENTATIONS SUR BUFFET

- Les 3 pièces principales sur le buffet (Aspect, glaçage)
- Harmonie de l'ensemble du buffet et respect du thème du décor

Coefficient 3

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 2021 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 concernant uniquement l'organisation générale de la finale du MAF 2021 devra être adressée obligatoirement par courriel : contact@lacnct.fr

ANNEXES

ANNEXE 1

NOMBRE DE CANDIDATS ADMIS PAR RÉGIONP. 10

ANNEXE 2

PLANNING DÉTAILLÉ DE LA FINALE DU CONCOURSP. 11

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
Régions MIDI-PYRÉNÉES /LANGUEDOC ROUSSILLON/ PACA	1
Région NORD-PAS DE CALAIS	1
Région BASSE NORMANDIE	1
Région HAUTE NORMANDIE	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	20

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

VENDREDI 26 FÉVRIER 2021

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

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

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 CEPROC 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 » sécurisée du CEPROC.

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 les chambres froides.

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

20h00 : Brief des candidats avant le dîner.

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

Dîner sur place au CEPROC en présence du staff et jurés de travail.

21h00 : Retour aux chambres des candidats encadrés par le staff de l'école.

SAMEDI 27 FÉVRIER 2021

Ouverture du CEPROC de 7H30 à 21H30

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

07h00 : Réveil des candidats.
07h30 - 08h00 : Petit déjeuner à la cafétéria.
Les candidats sont en tenue de travail y compris dispositif de protection des Cheveux et port du masque obligatoire.

08h30-19h00 : 1^{ère} partie du concours (+/- 10h d'épreuves pratiques)

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

12h30 - 14h30 : Buffet froid mis à disposition des candidats dans les laboratoires

19h00 - 20h00 : Nettoyage des laboratoires.

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

20h30 : Dîner servi chaud sur place

Candidats en présence du Président du Jury + Jury de travail + Staff

21h30 : Retour aux chambres des candidats.

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

DIMANCHE 28 FÉVRIER 2021

Ouverture du CEPROC de 7h00 à 20h00

07h00 : Réveil des candidats.
07h30 : Petit déjeuner à la cafétéria.

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

La photographie du portrait de chaque candidat est programmée durant cette journée dans une salle dédiée à proximité des laboratoires.

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

12h30 - 14h30 : Mise à disposition d'un buffet déjeunatoire.

16h00 - 16h45 : Mise sur échelles de :

- 3 tranches de la mousse seront déposées sur 3 assiettes marquées au numéro du candidat

- 3 tranches de saucissons seront déposées dans 3 assiettes marquées au numéro du candidat

17h00 - 19h00 : Dégustation au CEPROC des 2 pièces charcutières : la mousse et le saucisson

17h00 - 18h00 : Nettoyage des laboratoires.

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

20h30 : 2nd service pour staff et jurys

21h00 : Retour aux chambres des candidats.

- 07h00 :** Réveil des apprentis et libération des chambres avec bagages des candidats.
- 07h30 - 08h00 :** Petit déjeuner
- Prendre matériel nécessaire pour montage des buffets par les finalistes (mallette) + petit sac contenant la tenue officielle
Si utilisation d'un pistolet à colle pour la pièce de décor, le candidat doit apporter une rallonge électrique sur enrouleur de 6 à 10 mètres.
- Stockage du bagage principal dans une pièce sécurisée**
- 08h30 - 10h30 :** Montage des produits et du décor sur buffets par les candidats.
- 09h30 - 10h30 :** **Dégustation du Pâté croûte (nombre de tranches à déterminer)**
- 10h30 :** Les candidats quittent l'espace d'exposition des buffets en laissant leur badge à côté du chevalet numéroté pour vérification de la correspondance.
- 10h30 - 11h00 :** Restauration des candidats.
- 11h00 - 11h30 :** Dans salle dédiée aux candidats :
Remises des vestes + tabliers + toques avec signature par chaque candidat.
Préparation des candidats en tenue officielle encadrés par le staff concours.
- 10h30 - 11h00 :** **Notation des buffets par le jury.**
- 11h30 :** Les candidats reviennent sur l'espace concours en tenue de cérémonie.
Prise des photos buffets + candidats par les 2 photographes.
- 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 (table des dotations)
Accueil des partenaires sur l'espace remise des prix
- 13h00 - 14h00 :** **Proclamation des résultats et remise des prix**
- 14h00 - 15h30 :** Accès aux invités du Buffet cocktail de clôture
- 16h30 - 17h00 :** Démontage autorisé des buffets
Selon la durée du trajet de retour, possibilité pour le candidat de débarrasser son buffet dès 15h30. Une demande préalable auprès du président de jury doit être faite par le candidat.
Les candidats rendent les supports essuyés aux organisateurs du concours
- 17h00 :** **Fin du concours -**