

9^E EDITION CONCOURS DE LA COUPE DU MONDE DES TRAITEURS

SELECTION FRANCE



confédération nationale
des charcutiers traiteurs

RÈGLEMENT

SELECTION FRANCE - TOULOUSE
LES DIMANCHE 28 ET LUNDI 29 JANVIER 2024

UN ÉVÉNEMENT :



EN PARTENARIAT AVEC :



Lycée professionnel René Bonnet
Toulouse

SM/+HRT
TOULOUSE

ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CONCOURS

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) sise 15 rue Jacques BINGEN à Paris (75017) organise un concours dénommé « INTERNATIONAL CATERING CUP 2025 » ou « COUPE DU MONDE DES TRAITEURS » dont la finale se déroulera à Lyon au salon Sirha les mardi 21, mercredi 22 et jeudi 23 janvier 2025 avec 12 pays différents en compétition.

Ce concours a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de **fédérer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels.**

Ce challenge repose sur la gestion complète d'une réception, particularité du métier de traiteur. Les candidats devront donc démontrer leurs compétences au cours des épreuves suivantes : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette.

Une sélection nationale 2024 est également organisée pour révéler et départager les meilleurs professionnels français afin de **proclamer une seule équipe gagnante qui représentera la France lors de la 9^e édition de la finale l'ICC 2025.**

ARTICLE 2 - DIRECTION DU CONCOURS

Le concours est présidé par les professionnels suivants :

- **Monsieur Joël MAUVIGNEY** (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur), le Président-Fondateur du concours ;
- **Monsieur Jauffrey MAUVIGNEY** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur), Vice-Président du concours ;
- **Monsieur Christophe TOURNEUX** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur), Président du Jury.

Cet organe de Direction est le seul à prendre toutes les décisions relatives à l'organisation du concours. Toutes les demandes émanant des candidats, des équipes et des partenaires doivent leur être directement adressées par mail à l'adresse icc@cateringcup.com

Les décisions prises par la Direction sont souveraines et non susceptibles d'appel.

Les Présidents sont assistés dans l'ensemble des démarches administratives par :

- **Madame Marjorie BOUVIER**, Directrice des concours au sein de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT).

ARTICLE 3 - DATES ET LIEU

La sélection nationale de l'International Catering Cup 2025 (ICC 2025) se déroulera sur deux jours :

DIMANCHE 28 JANVIER 2024

Lycée professionnel Renée BONNET

1 allée Lieutenant Lucien Lafay - 31400 Toulouse

LUNDI 29 JANVIER 2024

Salon SMAHRT (Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restauration)

Parc des Expositions MEETT Toulouse

ARTICLE 4 - PARTICIPATION ET SÉLECTION

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche **âgés d'au moins 23 ans** et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (Charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d'entreprise.

Les participants doivent être organisés en équipes, composées de la manière suivante :

- Deux coéquipiers professionnels, dont un sera désigné **Capitaine**,
- Un professionnel issu du domaine des métiers de bouche, en qualité de **Coach** ; **il est un membre actif de l'équipe et sera évalué au même titre que ses coéquipiers.**

Les Meilleurs Ouvriers de France ne peuvent pas participer à cette compétition, sauf en qualité de coach d'une équipe.

Les équipes sont limitées à 4, nombre correspondant à la mise à disposition de 4 cuisines au Smahrt.

Les inscriptions seront examinées par ordre d'arrivée du dossier complet, envoyé directement à la CNCT. **Cette sélection sur dossier est sans appel.**

Le dossier d'inscription est constitué des pièces suivantes :

Pour l'équipe :

1. D'un bulletin d'inscription dûment complété et cosigné par les trois membres de l'équipe.
2. D'une lettre de motivation, **cosignée par les trois membres de l'équipe** (deux coéquipiers + coach), pour permettre aux organisateurs de cerner le profil de chaque équipe
3. D'un chèque de caution de 500€ à l'ordre de CHAR FRANCE

Pour chaque membre de l'équipe :

4. D'un curriculum vitae (CV)
5. D'une photocopie du passeport ou carte d'identité, **en cours de validité** ;

6. D'une photo numérique **en veste professionnelle - format plan buste** - en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels). **Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.**
7. D'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle
8. D'articles de presse et/ou de photos de buffets traiteurs de réception



Les dossiers d'inscription peuvent être téléchargés directement sur les sites www.cateringcup.com ou www.charcutiers-traiteurs.com

Les dossiers doivent être adressés au plus tard le vendredi 3 novembre 2023 de préférence par e-mail icc@cateringcup.com (sauf pour le chèque de caution) ou par voie postale (La date et l'heure d'envoi du mail ou le cachet de la poste faisant foi) à :

CNCT

Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

CONCOURS SELECTION FRANCE 2024 INTERNATIONAL CATERING CUP

Adresse postale : 15, rue Jacques Bingen - 75017 PARIS - FRANCE

Renseignements : Tél. +33 (0)1 44 29 90 64

ARTICLE 5 - INSCRIPTION

Chaque équipe sélectionnée sur dossier complet sera informée par email de sa participation dès la validation de la Direction du concours.

Sans contestation par mail de l'équipe sélectionnée, l'inscription au concours vaut acceptation sans réserve du présent règlement.

Le chèque de caution de 500€ sera restitué le jour du concours sous réserve de la participation de l'équipe sélectionnée ou en cas de force majeure (arrêt de travail, maladie, décès) sur présentation d'un justificatif.

En cas de désistement après le 30 novembre 2023 sans motif réel et sérieux, la caution de 500€ sera débitée à titre d'indemnité.

ARTICLE 6 - LES SUJETS (Cf. ANNEXE 1)

TOUTES LES DÉGUSTATIONS SE FERONT AU SALON SMAHRT LE LUNDI DEVANT LE PUBLIC.

ARTICLE 7 - LISTE DES INGREDIENTS (Cf. ANNEXES 2)

L'INTÉGRALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES À LA FABRICATION DES 4 PLATS **SERA FOURNIE PAR LES EQUIPES** selon les quantités indiquées dans le bon d'économat.

A noter : le bon d'économat de la sélection France est identique à celui de l'ICC 2025.

www.cateringcup.com

Tout ingrédient non répertorié dans le bon d'économat sera confisqué par le président du jury. Si des ingrédients alimentaires, hors bon d'économat, sont utilisés comme éléments de décor sur le buffet, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail [au plus tard le 15 décembre 2023](#) en y joignant la liste des produits et leur quantité.

Les fiches recettes des 4 plats devront être remises au jury de travail le jour de l'arrivée soit le samedi 27 janvier 2024. Ces fiches seront examinées par le jury de travail pour contrôler la progression des recettes.

Chaque fiche listera tous les ingrédients utilisés, les techniques, les cuissons et les finitions du produit.

Le non-respect de la remise des 4 fiches entraînera une pénalité de 40 points.

ARTICLE 8 - LE BUFFET

Chaque équipe disposera d'une table juponnée blanc de dimensions :

Longueur 3m x largeur 1m x hauteur 0,92 m.

Pour l'habillage du buffet seul un sur-nappage en tissu est autorisé et sera apporté par l'équipe.

Un habillage en matériau dur, tel un coffrage en bois, en plexiglass etc. est strictement interdit. De même un plateau de dimensions identiques à poser sur le buffet est interdit.

Chaque équipe devra réaliser un :

BUFFET FROID présenté et accessible uniquement d'une face (coté public).

Le décor du buffet est libre et apporté par les candidats. De même les supports de présentation pour mise en valeur des produits et donner du relief au buffet sont à apporter par les candidats. Si un décor de buffet nécessite un branchement électrique, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail [au plus tard le 15 décembre 2023](#).

Hauteur MAXIMALE autorisée pour le décor : 1,20 mètre à partir de la table.

Un décor en dos de buffet sur toute ou partie de la longueur de la table est INTERDIT car non conforme au concept du traiteur avec un service factice reproduit par l'équipe positionnée à l'arrière de son buffet lors de la proclamation.

ARTICLE 9 - QUESTIONS-REPNSES

La foire aux questions (FAQ) sera ouverte dès le **vendredi 1^{er} décembre 2023 et prendra fin le vendredi 15 décembre 2023**.

Toutes les questions techniques sont à envoyer par mail uniquement à icc@cateringcup.com.

Chaque semaine, un fichier réponses aux questions posées, sera retourné par mail à tous les candidats.

1^{er} envoi le lundi 11 décembre 2023

2nd envoi le lundi 18 décembre 2023

www.cateringcup.com

ARTICLE 10 - PLANNING DE LA SELECTION FRANCE (Cf.ANNEXE 3)

Les horaires indiqués sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances.

Article 11 - MATERIEL

1/ Le petit matériel doit être apporté par les candidats (coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes ...). De même, les plats de cuisson (poêles, casseroles, faitouts etc.) ou les plats de montage nécessaires aux fabrications, seront apportés par les candidats.

Un batteur, un cutter monophasé 220V et mixeur-plongeant peuvent être également apportés par les équipes et disposés sur les postes de travail (petit matériel non fourni par les organisateurs)

2/ La présentation des laboratoires et la liste détaillée du matériel fourni dans les cuisines du lycée professionnel Renée Bonnet et au salon seront transmises **via le dossier technique mis en ligne sur le site.**

Kit matériel induction sur le salon Smahrt : chaque box est équipé de plaque(s) à induction
Un kit de matériel adapté à l'induction devra être apporté par chaque équipe (Cf. dossier technique - plan des box aménagé par du matériel Enodis)

Au salon, un état des lieux d'entrée des boxes, en matière de propreté et matériels mis à disposition, sera signé par le capitaine de l'équipe. A la fin de l'épreuve un état des lieux contradictoire de sortie des boxes sera effectué.

L'apport du gros matériel est strictement interdit tels que : Etuve, cellule de refroidissement, réfrigérateur portable etc.

3/ Les modèles des assiettes et autres moules, cercles pour les dégustations et fabrications seront apportés par les équipes.

Tout matériel manquant et/ou box laissé non-conforme à l'état des lieux d'entrée (Etat de propreté) fera l'objet de l'application de 40 points de pénalités

Article 12 : TENUE VESTIMENTAIRE

Le port de gants en latex est recommandé, **seul le blanc est autorisé.**

Les candidats devront porter leur tenue professionnelle pendant toute la durée des épreuves le dimanche dans les laboratoires.

Une tenue vestimentaire complète à porter le lundi au salon sera offerte par les organisateurs à savoir :

1 veste, 1 tablier et 1 toque.

ARTICLE 13 : LES PARTENAIRES DU CONCOURS

Les candidats devront porter une attention particulière aux partenaires du concours dont la liste complète sera disponible sur le site du concours.

ARTICLE 14 -COACH ET JURY

Article 14-1 : COACH

Le Coach est un membre actif de l'équipe. C'est un professionnel reconnu dans le domaine des métiers de bouche et tout particulièrement dans l'activité traiteur.

Le Coach, de par ses connaissances et compétences professionnelles, soutient, conseille et coordonne ses coéquipiers dès leur inscription, tant pendant les entraînements que pendant la sélection nationale du concours. Le Coach ne peut pas participer à aucun moment à la préparation et la fabrication des plats les jours des épreuves in situ.

Rôle du Coach pendant le concours :

1. Jour d'accueil : la présence du Coach avec l'équipe **est obligatoire** lors de l'accueil de l'équipe c'est-à-dire **dès le samedi**.
2. Premier jour du concours (dimanche) : la présence du Coach est autorisée dans les laboratoires du CFA aux côtés de ses coéquipiers, **à raison de 15 minutes toutes les heures**. Il peut alors échanger et conseiller ses coéquipiers.
3. Deuxième jour du concours (lundi) : il aide au chargement et au déchargement du camion frigorifique.
Il aide également au montage des structures du buffet.
Pendant les préparations des dégustations et leur envoi au jury, le Coach pourra être en contact direct avec ses coéquipiers, **devant le box et non dans le box**. Il pourra superviser et soutenir ses coéquipiers tout au long des préparations.

Tout au long des épreuves, le Coach représente son équipe. Il est au soutien de ses coéquipiers et ne peut pas interférer ni perturber le travail et les préparations des équipes concurrentes.

En tant que membre de l'équipe, le Coach est aussi évalué sur son comportement, tout au long des épreuves, par le jury de travail, son comportement faisant partie des critères d'évaluation du jury.

Article 14-2 : COMPOSITION DES JURYS

Le jury est composé de professionnels reconnus dans le domaine de l'activité traiteur.
Le jury se décompose comme suit :

Un jury de travail :

Le jury de travail évalue le profil des équipes, leur hygiène et leur comportement, selon le barème prévu en annexe 4.

Il est composé de professionnels désignés par le Président Fondateur du concours.

Un jury de dégustation :

Le jury de dégustation est composé de 6 à 7 professionnels désignés par le Président Fondateur du concours.

En plus des jurés de dégustation, un invité d'honneur pourra intégrer le jury de dégustation.

Une fois désigné, chaque juré s'engage et s'oblige, après avoir pris connaissance du présent règlement, à goûter tous les produits fabriqués sans aucune distinction, afin d'attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause.

L'action des deux jurys (travail et dégustation) sera coordonnée par un Président de jury, désigné par les organisateurs et qui ne prendra pas part à la notation.

En revanche, seul l'invité d'honneur qui prend part à la dégustation devra trancher en cas d'égalité entre 2 équipes.

La décision du jury est sans appel.

ARTICLE 15 : CRITERES ET BAREME DE NOTATION

Les épreuves feront l'objet d'attribution de plusieurs notes à chaque équipe **pour un total maximum de 2 200 points avec application des coefficients.**

Dès la fin de la proclamation des résultats, le classement sous forme de total de points sera affiché à l'écran sur l'espace concours

Tout manquement au présent règlement pourra faire l'objet de pénalités voire de disqualification, décidées par le jury.

Le barème est détaillé en annexe 4 du présent règlement

ARTICLE 16 : FRAIS DES EQUIPES ET DES JURYS

Pour les candidats :

Les frais de transport et/ou location de véhicule restent à la charge des candidats.

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 du 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 de 50 mètres** pour branchement du camion en 220V.

Les frais d'hébergement (2 nuitées : samedi 27 et dimanche 28 janvier 2024) et de restauration sont pris en charge par l'organisateur.

ARTICLE 17 : CESSION DE DROIT A L'IMAGE

Tous les participants au concours, membres des équipes, Présidents et membres du Jury, invité d'honneur, staff du concours, partenaires et salariés de l'organisateur concèdent à l'organisateur le droit de fixer et d'exploiter leur image dans le cadre de la communication et de la promotion générale du concours auprès du public et de ses partenaires.

Ils autorisent la reproduction et la représentation de leur image par tous moyens de communication et sur tous supports connus et inconnus à ce jour, notamment auprès des médias (presse papier, TV et numérique) et réseaux sociaux.

Cette cession est consentie pour une durée indéterminée et pour le monde entier.

Les organisateurs s'engagent à ce que les conditions de représentation et de diffusion des images ne portent pas atteinte à la vie privée, dignité et réputation des personnes concernées.

ARTICLE 18 - PRIX

Toutes les équipes recevront un diplôme attestant de leur prix ou de leur participation à cette sélection nationale.

1^{er} prix :

L'équipe gagnante se verra décerner le **Trophée Or** et représentera la France lors de la neuvième édition de l'**INTERNATIONAL CATERING CUP 2025** ».

Elle percevra la somme de **3.000 €** (Trois mille euros) répartie à part égale soit **1.500€ versés par virement à chaque équipier.**

Les récompenses accordées pour le premier prix ne seront versées aux équipiers qu'à la seule et unique condition qu'ils participent à la finale de l'International Catering Cup pour représenter la France. Si l'équipe lauréate venait à se désister pour quelle raison que ce soit, ou si elle était évincée par décision motivée de l'instance organisatrice du concours, dans les conditions prévues par le Règlement de la Finale de l'Internationale Catering Cup, les récompenses seraient alors versées à l'équipe ayant obtenu le Trophée d'Argent lors de la sélection française, si cette dernière accepte de représenter la France lors de cette finale.

Toute équipe gagnante de la sélection française pourra se présenter aux prochaines éditions de cette sélection nationale tant qu'elle ne remporte pas le titre du Meilleur Traiteur de l'International Catering Cup.

Elle s'engage à promouvoir le concours dans son pays et garder tout contact avec les organisateurs français du concours pour la constitution d'une équipe française pour l'édition suivante.

2^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Argent**.

En cas de désistement de l'équipe gagnante, c'est cette équipe qui devra la remplacer pour la finale à Lyon.

3^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Bronze**.

ARTICLE 19 - LE REGLEMENT GENERAL SUR LA PROTECTION DES DONNEES (RGPD)

Dans le cadre de l'organisation du concours, la CNCT est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, membres des équipes, coachs, Présidents et membres du Jury, invités d'honneur, partenaires.

Ces données font l'objet d'un traitement par la CNCT, représentée par son Président, considérée comme étant le responsable de ces traitements.

En participant au concours, les participants autorisent la CNCT à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours, à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

Outre les services de la CNCT habilités à les traiter en raison de leur rôle, les destinataires de ces données sont strictement limités à ce jour aux organismes et personnes suivantes : Commissaire de Justice, la Société organisatrice du SIRHA, les CFA ou écoles qui accueillent les équipes, les hôtels où sont logés les participants, les restaurants, l'Agence de communication.

Les données collectées ne seront conservées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours et à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

- à Monsieur Joël MAUVIGNEY, Président de la CNCT et de l'ICC et responsable du traitement, en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : icc@cateringcup.com

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, les participants ont enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

ARTICLE 20 - ASSURANCES

Chaque participant est tenu de justifier d'une assurance responsabilité civile et de se munir d'une attestation en ce sens pendant toute la durée du concours. Il s'engage expressément à mettre en œuvre son assurance responsabilité civile au cas où il causerait un dommage à l'occasion de la manifestation.

ARTICLE 21 - MÉDIATISATION

Les vainqueurs du concours s'engagent à participer à sa publicité en mettant en avant la manifestation et le prix qu'ils y ont remporté à chaque occasion médiatique qui leur sera offerte. Ils s'obligent à porter la veste officielle du concours lors de tout événement s'y rapportant. Ils pourront faire figurer le logo du concours sur tous supports (plaquette, site Internet...) après validation par les organisateurs.

ARTICLE 22 : DEPOT DU REGLEMENT

L'organisateur se réserve le droit :

- d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure,
- d'annuler purement et simplement le concours en cas de force majeure.

Le règlement est soumis au droit français est déposé en l'étude de Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, 2 rue Childebert à LYON - C.S. 90256 - 69287 LYON CEDEX 02

ARTICLE 23 : RECLAMATION

En cas de réclamation, c'est le présent règlement original qui fait foi.

Pendant le concours :

- Le Chef d'équipe peut s'adresser directement à l'organisateur afin de porter une réclamation.
- Une réponse sera apportée dans les meilleurs délais, afin de ne pas pénaliser l'équipe ayant portée la réclamation.

Après la publication des notes :

- Une heure durant, après la publication des notes, seul le Capitaine d'équipe peut déposer une réclamation à l'attention du Président du concours. Au-delà, aucune contestation ne sera prise en compte.
- Le Président du concours apportera une réponse, dans les plus brefs délais.

DATES A RETENIR

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Juillet 2023 | Mise en ligne du règlement officiel de la SELECTION FRANCE et du bon d'économat. |
| Septembre 2024 | Mise en ligne du dossier technique |
| De Juillet au 3 Novembre 2023 3 novembre 2023 | Appel à candidature Confirmation par e-mail des équipes sélectionnées sur dossier Clôture des inscriptions à la sélection française 2024-janv. |
| Du 1er au 15 décembre 2023 inclus | Mise en place d'un fichier QUESTIONS / REPONSES (FAQ) |
| Au plus tard le 15 décembre 2023 par mail | - Demande écrite des ingrédients alimentaires- hors bon d'économat-apportés par les candidats comme éléments de décor (liste à transmettre par mail avec nom du produit + quantité). -Besoin en électricité pour le décor du buffet |

Le présent règlement et ses annexes 1 à 4 ont été authentifiés par Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement et de ses annexes du vendredi 7 juillet 2023. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

Pour servir et valoir ce que de droit.



Le défi mondial des meilleurs traiteurs