

52<sup>ème</sup> Concours National  
des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs

# RÈGLEMENT



## Finale 2023

Samedi 18, Dimanche 19 et Lundi 20 mars 2023



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 2023 aura lieu à Paris.

## **ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX**

La finale du 52<sup>ème</sup> concours national des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers & Traiteurs (MAF 2023) se déroulera :

**Samedi 18, Dimanche 19 et Lundi 20 mars 2023**

au

**CEPROC**

Centre d'Excellence des Professions Culinaires

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 du 1<sup>er</sup> jour de la finale du concours soit le samedi 18 mars 2023.**
- avoir été préalablement sélectionnés à l'échelon régional.
- Sous contrat d'apprentissage en préparation d'un CAP de charcutier traiteur (1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup> année) ou d'un Bac Pro (1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup> 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 **CHAR FRANCE** 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 **mardi 31 janvier 2023** au plus tard.

Le Président Régional s'engage à communiquer, dès publication du Règlement du concours, au service concours de la CNCT, **les dates et lieux de la sélection ainsi que de la proclamation des résultats**. Dès que la liste des candidats aux sélections régionales sera déterminée, le Président Régional la transmettra, sans délai, au service concours de la CNCT.

La CNCT transmettra alors ces informations à la SnMOF (Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France). La SnMOF prendra ensuite contact avec les Présidents Régionaux de la CNCT pour qu'un ou plusieurs de leurs représentants régionaux assistent à la proclamation des résultats. La SnMOF remettra éventuellement aux candidats et/ou lauréats une médaille.

Les épreuves de sélection porteront sur les mêmes produits que ceux de la finale nationale

Les candidats seront jugés sur la même grille de notation que celle de la finale nationale. Celle-ci sera adressée sur support informatique aux Présidents de Région à leur demande expresse auprès du service concours de la CNCT.

**Les sélections sont faites sous le contrôle et la responsabilité du Président Régional. Il devra s'assurer que les candidats ne concourent qu'au sein de la Région dans laquelle leur CFA est installé.**

*Par exemple, un apprenti, domicilié en Bretagne, qui effectue son apprentissage dans une entreprise de la Région Normandie et qui suit sa formation dans un CFA basé dans les Pays de la Loire, candidatera aux sélections organisées dans la Région Pays de la Loire.*

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) 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) 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 NATIONAUX**

Le nombre maximum de participants admis à la finale de ce concours est de **22 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 : **concours@lacnct.fr** par l'intermédiaire de l'organisation professionnelle régionale, **au plus tard le mardi 31 janvier 2023, 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

La fabrication des pièces principales et des déclinaisons sera entièrement réalisée sur place et les candidats disposeront d'environ 20 heures sur deux jours et demi.

#### PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1

### UN ENTREMETS DE BOUDIN BLANC AUX POMMES

*(Produit fini 1,8 à 2,2 kg au maximum)*

Ce produit classique de la charcuterie devra être réalisé dans les règles de l'Art, en version « moderne » sous forme d'entremets, pièce charcutière froide.

- Il sera moulé et cuit en moule **ou autre contenant au libre choix et fourni par le candidat**
- La maîtrise de la technique sera évaluée en laboratoire par le jury de travail
- Le poids de l'entremets ne devra pas excéder 2,2 kg maximum produit fini
- Il devra répondre au code des usages de la charcuterie (boudin blanc)
- La forme et le montage seront au libre choix du candidat
- Il devra contenir **obligatoirement des pommes.**

#### **PAS DE DÉGUSTATION**

##### **PRÉSENTATION SUR BUFFET :**

L'entremets sera présenté glacé et décoré sur **un support ou plat au libre choix et apporté par le candidat.**

Une tranche ou part individuelle sera prélevée de l'entremets. Elle sera également glacée et décorée et présentée à côté de l'entremets sur le même support **ou sur un contenant individuel au libre choix et apporté par le candidat.**

Une note particulière sera attribuée avec un coefficient plus élevé pour le dressage de l'entremets sur buffet.

#### PIÈCE CHARCUTIÈRE N°2

### BOUDIN BLANC AUX POMMES

##### **Fabrication version classique du boudin blanc :**

- 1,5 kg de boudin blanc embossé tracé en portions de 150g seront fabriqués avec les mêmes ingrédients et la même mûlée que l'entremets.

##### **DÉGUSTATION :**

**Nouveauté :** Pour l'envoi chaud en dégustation du boudin blanc il est demandé un dressage à l'assiette fourni par les organisateurs.

**3 portions seront envoyées chaudes accompagnées d'une garniture à base de pommes et d'une sauce chaude élaborée à partir du bon d'économat**

##### **PRÉSENTATION SUR BUFFET :**

Le reste des boudins blancs sera dressé sur un plat à coupe classique au libre choix et apporté par le candidat et présenté sur le buffet.

## PIÈCE TRAITEUR N°3 SALÉE

### TERRINE DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES ET FINES HERBES

(Produit fini 2kg +/- 10%)

- Cette terrine de poisson sera réalisée à partir des ingrédients à disposition dans le bon d'économat, elle sera composée de saumon, petits légumes et fines herbes.
- Elle devra contenir obligatoirement des marquants de poisson et de légumes mais ne devra pas être uniquement à base de farce.
- Cette fabrication sera moulée dans une terrine de forme au libre choix et fourni par le candidat.

#### DÉGUSTATION :

**Nouveauté :** Trois tranches de cette terrine seront dressées et décorées à l'assiette sur place, accompagnées d'une sauce froide et garniture réalisées à partir du bon d'économat.

Les grandes assiettes de dégustation épaisses et rigides pour le dressage seront fournies par les organisateurs.

#### PRÉSENTATION SUR BUFFET :

Le reste de la terrine sera présenté sur le buffet, glacé et décoré sur un support au libre choix et apporté par le candidat ainsi que le plat et/ou autre contenant de présentation.

## PIÈCE N°4 - DESSERT

### MOUSSE « AUX CHOCOLATS »

(contenant individuel libre)

- 10 portions individuelles de mousse aux chocolats seront à réaliser dans des contenants au choix du candidat et fourni par lui et pourront être à base de plusieurs chocolats.
- Elles pourront être composées à base de mousse classique, ganache, crémeux au chocolat, inserts et copeaux.
- La réalisation et le montage sont libres
- La maîtrise de la technique de fabrication sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.

#### DÉGUSTATION :

Trois portions individuelles seront réservées à la dégustation

#### PRÉSENTATION SUR BUFFET :

Les sept autres portions seront présentées sur le buffet. La présentation est libre ainsi que les contenants, plat ou autre support de présentation apportés par le candidat.

**IMPORTANT** : Les candidats devront fournir les 3 fiches techniques **anonymes** suivantes :

1. La fiche technique de la l'ENTREMETS DE BOUDIN BLANC AUX POMMES
2. La fiche technique de la TERRINE DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES ET FINES HERBES
3. La fiche technique de la MOUSSE « AUX CHOCOLATS »

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](http://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.

**Chaque poste de travail est équipé de 4 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 DU DECOR

Cette année, pas de thème imposé ; chaque candidat réalisera un décor libre de son choix selon ses envies et ses passions.

### Article 4.3 : PRÉSENTATION DU BUFFET

Les fabrications 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.

Tous les plats, contenants, supports de présentation sont libres et apportés par le candidat.

Chaque candidat sera libre de disposer sur le buffet comme il le souhaite, son décor et ses fabrications.

La notation de présentation sur le buffet est définie selon des critères précis tels que : esthétique, créativité, aspect visuel, respect du sujet.

### Article 4.4 : LES DÉCORS

- Le décor du buffet sera **préparé à l'avance** et 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.

#### **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 CFA, 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 CFA 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 17 mars  
de 14h00 à 18h00 (heure limite d'arrivée des candidats)**

Le concours débutera le **samedi 18 mars 2023 à 8h30**

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 charge 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 20 mars 2023**. La proclamation des résultats est prévue à partir de 13h00.

## **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 des buffets, à savoir 16h30 le lundi 20 mars 2023. 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 2023**.

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 les critères et le barème suivant :

### **JURY DE TRAVAIL**

- Attribution d'une note spécifique sur les fiches techniques
- Maîtrise des techniques de fabrication
- Organisation et planification du travail **Coefficient 7**
- Respect des règles d'hygiène
- Respect des autres et attitude générale

### **DÉGUSTATION DES 3 PIÈCES PRINCIPALES**

- Fabrication et coupe **Coefficient 5**
- Saveur **Coefficient 4**

### **PRÉSENTATIONS SUR BUFFET**

- Les 3 pièces : Boudin blanc en portions, terrine de saumon et mousse aux chocolats (Aspect, glaçage) **Coefficient 3**
- Note particulière sur l'entremets (coupe, montage, glaçage) **Coefficient 4**
- Harmonie de l'ensemble du buffet **Coefficient 2**

## **ARTICLE 9 – RÉCOMPENSES**

Tous les candidats recevront 1 médaille de la CNCT, un diplôme et un abonnement gratuit d'un an dans le magazine Charcuterie & Gastronomie.

- Les lauréats classés 1<sup>er</sup> :  
Selon les résultats obtenus, il sera attribué le titre du « **Meilleur Apprenti Charcutier Traiteur de France** » de l'année 2023 à 3 gagnants minimum et dans la limite de 5 gagnants maximum.  
Chaque lauréat recevra :  
Une médaille « **Or** » de la CNCT et percevra la somme de **700 €** par chèque.
- Les autres participants, sans distinction de classement, recevront un chèque de **200 €**.

Les lauréats classés 1<sup>er</sup> seront aussi conviés à la cérémonie de remise nationale organisée par la SnMOF (Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France) qui se tiendra au cours du premier trimestre 2024.

## **ARTICLE 10 – CESSION DE DROIT A L'IMAGE**

Tous les participants au concours, candidats, Président et membres du Jury, invités d'honneur, Président, 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 11 – le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)**

Dans le cadre de l'organisation du concours, la CNCT est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, candidats, Président et membres du Jury, invités d'honneur, Président du concours, 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 : le CFA qui accueille les candidats, les hôtels où sont logés les participants, l'Agence de communication Ambroise.

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 responsable du traitement, en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : [concours@lacnct.fr](mailto:concours@lacnct.fr)

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](http://www.cnil.fr)

## INFORMATIONS UTILES

Toute correspondance concernant uniquement l'organisation générale de la finale du MAF 2023 devra être adressée obligatoirement par courriel : [concours@lacnct.fr](mailto:concours@lacnct.fr)

# ANNEXES

## ANNEXE 1

NOMBRE DE CANDIDATS ADMIS PAR RÉGION .....P. 10

## ANNEXE 2

PLANNING DÉTAILLÉ DE LA FINALE DU CONCOUF .....P. 11

**A communiquer ultérieurement**

## ANNEXE 1

### Nombre de candidats admis par Région

ALSACE	1
AQUITAINE	1
AUVERGNE	1
BOURGOGNE	1
BRETAGNE	1
CENTRE	1
CHAMPAGNE ARDENNE	1
FRANCHE COMTÉ	1
LIMOUSIN	1
LORRAINE	1
LANGUEDOC ROUSSILLON - PACA	1
MIDI-PYRÉNÉES	1
NORD-PAS DE CALAIS	1
NORMANDIE (BASSE)	1
NORMANDIE (HAUTE)	1
PARIS	1
ILE DE FRANCE	1
PAYS DE LOIRE	1
PICARDIE	1
POITOU-CHARENTES	1
RHÔNE ALPES	1
ILE DE LA RÉUNION	1
<b>NOMBRE DE CANDIDATS FINALISTES</b>	<b>22</b>