

**GRAND PRIX DE FRANCE 2022
DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE**



**RÈGLEMENT
DU CONCOURS**
(18 - 50 ANS)

**VENDREDI 21 OCTOBRE 2022
SAMEDI 22 OCTOBRE 2022
DIMANCHE 23 OCTOBRE 2022**



GRAND PRIX DE FRANCE DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE 2022.

Ce concours est réservé aux **professionnels salariés ou chefs d'entreprise**, issus des entreprises artisanales françaises.

Il est organisé par la **Confédération Nationale des Charcutiers-traiteurs et Traiteurs**. (C.N.C.T) avec le soutien de l'ASPIC (**A**ssociation pour la **P**romotion de l'**I**mage de la **C**harcuterie) afin de promouvoir et encourager le métier d'artisan charcutier traiteur.

ARTICLE 1 – DATES ET LIEUX :

Cette compétition se déroulera sur 3 jours :

VENDREDI 21 OCTOBRE 2022

LYCEE POLYVALENT REGIONAL STANISLAS
(468 Rue de Vandoeuvre 54600 VILLERS LES NANCY)

SAMEDI 22 OCTOBRE 2022

LYCEE POLYVALENT REGIONAL STANISLAS
(468 Rue de Vandoeuvre 54600 VILLERS LES NANCY)

DIMANCHE 23 OCTOBRE 2022

MARCHE BIERES ET SAVEURS - NANCY
Parc des Expositions de NANCY

ARTICLE 2 – CONDITIONS :

Le candidat :

1. Doit être âgé de **plus de 18 ans et moins de 50 ans** à la date du premier jour de concours.
2. Est, **Salarié** dans une **entreprise artisanale française inscrite au répertoire des métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie de Détail et **adhérente en 2022 à la CNCT**.

Si l'entreprise est non adhérente à la CNCT, elle devra alors :

- ❖ Joindre **obligatoirement** une photocopie de la **carte d'immatriculation au répertoire des métiers de l'employeur ou une attestation**.
- ❖ S'acquitter d'un **droit d'entrée de 250€**. Chèque libellé à l'ordre de **la Société CHAR FRANCE** et à joindre au dossier d'inscription du candidat salarié.

Le statut de salarié signifie : Ne pas avoir la responsabilité de la direction générale et de ne pas occuper de mandat social au sein de l'entreprise.

Ou bien

Est, **Chef d'entreprise** dans une entreprise artisanale française **obligatoirement** adhérente à la CNCT.

ARTICLE 3 – INSCRIPTIONS :

Le nombre de participations est limité à **16 participants**, les candidatures seront retenues par ordre d'arrivée (le cachet de la Poste ou **la date et l'heure d'envoi du mail** faisant foi) sous réserve d'un dossier d'inscription complet.

LA DATE LIMITE DES INSCRIPTIONS EST FIXÉE AU MARDI 30 JUIN 2022 INCLUS

Le dossier d'inscription devra comporter les pièces suivantes :

- Le bulletin d'inscription dûment complété et signé (disponible sur le site internet www.charcutiers-traiteurs.com/)
- La lettre de motivation, expliquant les raisons et motivations de la participation au concours
- Le CV
- La fiche Bragard complétée
- Un chèque correspondant aux frais de dossier, d'un montant de 100,00 € TTC établi à l'ordre de la Société CHAR FRANCE.

+ Cas de l'entreprise NON ADHÉRENTE :

- Photocopie de la carte d'immatriculation au répertoire des métiers ou une attestation.
- Chèque de 250€ à l'ordre de CHAR FRANCE

Le dossier d'inscription peut être retourné soit par voie postale à l'adresse :

CNCT

Concours GRAND PRIX DE FRANCE DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE

15 rue Jacques Bingen – 75017 PARIS // Tél. 01 44 29 90 55

Soit par mail à l'adresse suivante : mbouvier@lacnct.fr (en cas d'envoi par mail, le dossier sera considéré comme complet après réception du chèque par voie postale des frais de dossiers et éventuellement du chèque de 250 € pour les entreprises non adhérentes à la CNCT)

ARTICLE 4 – FABRICATIONS ET ORDRE D'ENVOI EN DÉGUSTATION :

5 PIÈCES « TRADITION »

ENVOI 1

Terrine de sandre aux écrevisses en croûte de brioche

- Produit fini 3 kg + ou -10%
- Un travail d'intérieur sera obligatoire.
- La brioche sera pur beurre.
- Quatre (4) **tranches** seront prélevées pour un **envoi chaud** en dégustation, mises sur 4 assiettes fournies par l'organisateur.
- Le reste de la terrine sera présenté sur le buffet

ENVOI 2

Deux (2) vols au vent de 3 volailles à la bière pour 8 personnes

- Les 3 volailles obligatoires : Pintade, poulet et canard
- **Foie gras interdit**
- Le feuilletage sera pur beurre
- Quatre (4) **parts chaudes** seront prélevées et mises sur assiettes fournies par l'organisateur
- L'autre vol au vent sera présenté sur le buffet.

ENVOI 3

Kouglof de jambonneau au foie gras, mendiants amande-pistache

- Produit fini 3kg + ou -10%
- Maximum 30% de Foie Gras
- Les jambonneaux pourront arriver salés en saumure ou sel sec.
- Ce produit peut être confectionné en un ou deux moules
- Quatre (4) **parts froides** seront prélevées et mises sur assiettes fournies par l'organisateur
- Le reste sera présenté sur le buffet

ENVOI 4

Cinq pigeons farcis aux cèpes

- Montage **façon suprême obligatoire mais sans foie gras**.
- Poids final de chaque pigeon : 400g (+/- 10%)
- Huit (8) **tranches froides** seront prélevées et mises sur 4 **assiettes** (2 tranches par assiette) fournies par les organisateurs
- Le reste sera présenté sur le buffet dont 1 pigeon obligatoirement entier

ENVOI 5

Andouillettes pur cochon de tradition au poivre vert et moutarde à l'ancienne

- Produit fini 3 kg +ou-10%
- Les boyaux et les panses pourront arriver blanchis (pas de précuisson)
- 4 **andouillettes chaudes** seront envoyées en dégustation sur 4 assiettes fournies par l'organisateur
- Le reste des andouillettes sera présenté sur le buffet

CES 5 FABRICATIONS SERONT DÉGUSTÉES LE SAMEDI APRES MIDI AU LYCEE PROFESSIONNEL

PIÈCES « INNOVATION »

Fabrication de 12 déclinaisons de chaque pièce principale (excepté les pigeons), façon Street Food (Consommation debout et dans la rue)

- 12 déclinaisons de la terrine de sandre
- 12 déclinaisons de vol au vent
- 12 déclinaisons de Kouglof
- 12 déclinaisons d'andouillette

Ces 48 déclinaisons seront présentées le dimanche par le candidat depuis son buffet exposé au salon et **dégustées froides par le jury**.

QUESTIONS-RÉPONSES

Toutes les questions techniques resteront anonymes et sont à envoyer par mail uniquement à mbouvier@lacnct.fr du **05/09 au 17/09/2022**. Chaque lundi suivant la semaine des questions posées, un fichier commun « questions-réponses » sera retourné par mail à tous les candidats

BUFFET ET DÉCOR

L'ensemble des produits sera disposé sur un **buffet rectangulaire fourni nu** par les organisateurs
Dimensions du buffet :

Longueur (à préciser ultérieurement 1,80 m ou 2,00 m) x largeur 1m x hauteur 0,94 m

Le nappage-coffrage à 360° et/ou le sur-nappage sera réalisé par le candidat selon la technique et la couleur de son choix.

Le thème du décor : **LA PLACE STANISLAS**

Le décor sera apporté par le candidat ainsi que tous types de socles, de supports etc. pour la présentation des buffets.

Hauteur maximale du décor : 80 cm.

Les glaçages devront être réalisés à partir d'une gelée clarifiée sur place.

MATIÈRES PREMIÈRES

ATTENTION : L'intégralité de la liste des matières premières, annexée au présent règlement, sera fournie par le candidat.

MATÉRIELS

Les candidats doivent apporter :

- Leur petit matériel : coutellerie (couteau d'office, à découper), spatules (bois, inox, diapason), cuillères (grandes, petites), fourchettes, rouleau à pâtisserie etc.
- Les faitouts, casseroles, terrines, moules, cercles, verrines et autres ainsi que **tout le matériel de cuisson spécifique aux fabrications à réaliser.**
- Papier sulfurisé, papier aluminium, film transparent, poches à décor et douilles et les sacs sous vide. Une machine sous vide sera mise à disposition.

L'apport par le candidat du gros matériel est autorisé mais sera placé sur son plan de travail (ex : Cutter Robot Coupe en 220V, laminoir à main, kitchenette, mixeur plongeant, mini-poussoir etc).

ARTICLE 5 – DISPOSITIONS PRATIQUES

Tenue vestimentaire

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

Les candidats devront se munir de vêtements de travail en quantité suffisante pendant toute la durée des épreuves.

Pour la proclamation des résultats, les candidats devront impérativement prévoir un pantalon ou une jupe noir et des chaussures noires, une chemise ou chemisier blanc.

La veste, le tablier et la toque pour la remise des prix, seront fournis et offerts par les organisateurs (Taille de la veste à indiquer sur la Fiche de mensurations Bragard à fournir obligatoirement avec le dossier d'inscription).

JEUDI 20 OCTOBRE 2022

14h00-18h00 : Accueil des candidats

L'accueil se fera au Lycée Stanislas en présence du Président de Jurys, du staff concours. Lors de l'accueil, l'ensemble du matériel et des fournitures seront contrôlés par le jury. Les candidats tireront au sort leur numéro de poste de travail.

⚠ L'heure limite d'arrivée est fixée à 18 heures. Toute arrivée ultérieure entraînera une pénalité sur la note du jury de travail.

Lors de l'émargement, les candidats devront présenter une pièce d'identité ainsi que leur convocation.

Temps de déchargement estimé à 30 minutes

19h00 : Fermeture des laboratoires

20h00 : Dîner

Les accompagnateurs

Aucune personne étrangère au concours (conjoint(e), parent, employeur ...) ne sera acceptée et notamment sur les lieux du concours et dans l'organisation du convoi des véhicules ; c'est au candidat de prendre ses dispositions pour la conduite d'un véhicule utilitaire ou frigorifique.

Véhicule

Le déplacement du candidat avec un petit véhicule frigorifique est fortement recommandé. Aussi dans le cadre du partenariat national avec 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 à ce concours.

Votre contact chez Petit Forestier : Monsieur Xavier CHABUT au : +33 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 (entre 20 mètres et 50 mètres) pour branchement du camion en 220V.



HORAIRES ET DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

Les candidats disposeront d'environ **33 heures** pour la réalisation de leurs fabrications et la présentation des produits finis (nettoyage compris).

Les horaires ci-dessous sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances.

VENDREDI 21 OCTOBRE 2022

6h30 : Petit déjeuner (Réveil des candidats en conséquence)

7h30 à 19h30 : 1^{ère} partie des épreuves : **12 heures d'épreuves**
y compris la pause déjeuner et le nettoyage.

Les candidats pourront effectuer leur pause déjeuner dans le créneau horaire 12h00-14h00 par la mise en place d'un buffet froid à disposition.

Possibilité le vendredi de faire des cuissons de nuit : de 19h00 à 7h00 sans sonde.

20h00 : Dîner sur place

SAMEDI 22 OCTOBRE 2022

6h30 : Petit déjeuner (Réveil des candidats en conséquence)
7h00 à 19h00 : 2^e partie des épreuves : **12 heures d'épreuves**
y compris la pause déjeuner, le nettoyage des laboratoires.

Après-midi : Début des dégustations
Les horaires des dégustations seront communiqués ultérieurement.

20h00 : Dîner sur place.

DIMANCHE 23 OCTOBRE 2022

6h00 : Petit déjeuner (Réveil des candidats en conséquence).

7h00 : Départ du CFA en convoi vers le salon.

7h30 : Arrivée au salon.

Prévoir un chariot pour le transport des pièces de décor et des produits du véhicule vers le lieu d'exposition.

7h30-10h00 : **2H30 de montage des buffets.**

Une table type dessert (90 x90) fournie par les organisateurs, sera mise à disposition pour chaque candidat.

10h00-12h00 : **Notation de la présentation des buffets**

Puis dégustations et notation des déclinaisons façon street food

12h00-13h00 : **Délibération du jury**

A partir de 13h00 : **Proclamation des résultats** suivie d'un cocktail de clôture du concours

17h00 : Les candidats peuvent débarrasser leurs buffets.

ARTICLE 6 – PRISE EN CHARGE DES FRAIS

6-1 : Frais de transports

TRANSPORT EN VOITURE : Les frais kilométriques seront remboursés sur la base d'un forfait kilométrique de 0,60 € par kilomètre, incluant les frais de carburant. Les autres frais (taxi, péages etc...) sont remboursés sur la présentation des justificatifs.

Le remboursement sera effectué à l'issue du concours, sur présentation des justificatifs.

6-2 : Frais d'hébergement et de restauration

Les frais d'hébergement et de restauration sont pris en charge par l'organisateur en chambres doubles à savoir :

- **3 nuitées** du jeudi 20 au samedi 22 octobre 2022

Les candidats pourront solliciter la prise en charge de la nuitée du dimanche 23 octobre 2022. La demande devra être adressée aux organisateurs **avant le 5 septembre 2022**, par mail à l'adresse :

mbouvier@lacnct.fr

ARTICLE 7 – BARÈME DE NOTATION

JURY DE TRAVAIL : Coefficient 7

JURY DE DÉGUSTATION ET DE PRÉSENTATION :

FABRICATION : Coefficient 6

SAVEUR : Coefficient 6

PRÉSENTATION BUFFET (glaçage, netteté, finition des produits etc) : Coefficient 5

Dans le mois qui suit la proclamation des résultats, les organisateurs s'engagent à transmettre à chaque candidat non lauréat, **un récapitulatif des notes obtenues**.

ARTICLE 8 – JURY

Le jury est composé de professionnels reconnus dans le domaine des métiers de bouche n'ayant aucun lien avec les candidats et administrateurs représentant les collèges employeurs et salariés de l'ASPIC

Le jury se décompose comme suit :

Un jury de travail :

Le jury de travail évalue le profil des équipes, leur hygiène et leur comportement.

Il est composé de 3 ou 4 professionnels désignés par les organisateurs du concours.

Un jury de dégustation :

Le jury de dégustation est composé de 8 professionnels maximums, désignés par les organisateurs du concours.

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, en la personne de Monsieur Laurent LALVEE (MOF, Charcutier-Traiteur).

Le jury sera souverain, ses décisions devront être respectées par les candidats et seront sans appel.

ARTICLE 9 – CESSION DE DROIT A L'IMAGE

Tous les participants au concours, candidats, Président et membres du Jury, invités d'honneur, Président du concours, partenaires et salariés des organisateurs concèdent aux organisateurs 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 leurs partenaires institutionnels et commerciaux.

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 10 – PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre de l'organisation du concours, les organisateurs sont conduits 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 les organisateurs, représentés par leurs Présidents, considérés comme étant les responsables de ces traitements.

En participant au concours, les participants autorisent les organisateurs 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 les organisateurs des obligations qui leur incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

Outre les services des organisateurs 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 Lycée Polyvalent Régional Stanislas qui accueille les candidats, les hôtels où sont logés les participants, l'Agence de communication MELCHIOR, le salon MARCHE BIERES ET SAVEURS DE NANCY.

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 les organisateurs 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 :

- aux Présidents des organisateurs à l'adresse mail suivante : contact@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

ARTICLE 11 – RÉCOMPENSES

Tous les candidats bénéficieront pendant 1 an d'un abonnement gratuit à la revue « Charcuterie & Gastronomie » offert par les organisateurs et un diplôme.

1^{er} PRIX:

Le lauréat se verra décerner le titre du « **Meilleur Chef Charcutier Traiteur 2022** ». Il recevra le **Trophée du Grand Prix de France 2022 et un chèque de 5.000 €** (Cinq mille euros).

2^e PRIX :

Le lauréat recevra un **Trophée (2^e prix) du Grand Prix de France 2022 et un chèque de 3.000 €** (Trois mille euros).

3^e PRIX :

Le lauréat recevra un **Trophée (3^e Prix) du Grand Prix de France 2022 et un chèque de 2.000 €** (Deux mille euros).

Les autres participants, sans distinction de classement, recevront la somme de **200 €** (deux cents euros).

Toute demande supplémentaire concernant ce concours national devra être adressée par email à : **contact@lacnct.fr** avec comme objet « **Grand Prix de France 2022 de la Charcuterie Artisanale** »
Le présent règlement, le bon d'économat et le bulletin d'inscription peuvent être téléchargés sur notre site www.charcutiers-traiteurs.com

