

26^e CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS ET CHEFS
CHARCUTIERS TRAITEURS



RÈGLEMENT 2023

DEUX CATEGORIES

JEUNES ESPOIRS (18 - 23 ans)

CHEFS (23 - 40 ans)

**SAMEDI 18, DIMANCHE 19
& LUNDI 20 NOVEMBRE 2023**



BORDEAUX



Afin de promouvoir et encourager le travail des salariés, employés et collaborateurs des entreprises de charcuteries traiteurs, l'ASPIC (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie) a créé le concours national des **Jeunes Espoirs et des Chefs charcutiers traiteurs**, réservé aux salariés des entreprises françaises et organisé en collaboration avec la Confédération Nationale des Charcutiers-traiteurs et Traiteurs. (C.N.C.T).

Depuis 2015, il a été ouvert à la catégorie des Chefs d'entreprise pour les soutenir dans une démarche d'évaluation de leurs compétences professionnelles dans le cadre d'un concours.

A compter de l'édition 2023 et par décisions du conseil d'administration de la CNCT et de la commission paritaire de l'Aspic, la participation d'un(e) salarié(e) charcutier traiteur travaillant dans un pays frontalier de la France métropolitaine, sera autorisée (Voir l'article 2 - conditions d'inscription)

Mot du Président du concours, Joël Mauvigney :

« Nous, professionnels devons être dans un esprit d'excellence, critère attendu par les consommateurs qui côtoient nos entreprises artisanales. En attendant de nous retrouver pour cette compétition, je vous souhaite que du bonheur dans notre atypique métier de charcutier traiteur et du plaisir lors de vos entraînements dans la fabrication des produits »

ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX :

Cette 26^e édition se déroulera sur 3 jours :

SAMEDI 18 ET DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023

A l'**Institut des saveurs (IN'SAV)** - 1 rue René Cassin 33300 Bordeaux
(au fond de la rue Concumont)

LUNDI 20 NOVEMBRE 2023

Au Parc des Expositions de Bordeaux-Lac : **EXP'HÔTEL**

ARTICLE 2 – CONDITIONS D'INSCRIPTION

CATEGORIE JEUNES ESPOIRS

Le candidat :

- Doit être âgé de **plus de 18 ans et moins de 23 ans à la date du 1^{er} jour du concours**
- Avoir au moins **2 ans de pratique** du métier.
- Ne pas avoir été classé premier à ce concours dans cette catégorie, les années précédentes.
- Doit être **Salarié*** dans une **entreprise artisanale française inscrite au répertoire des métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie et **obligatoirement adhérente en 2023 à la CNCT.**

***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.

CATEGORIE CHEFS

Le candidat :

- Doit être âgé de **plus de 23 ans et moins de 40 ans à la date du premier jour du concours**
- Avoir au moins **5 ans de pratique du métier**.
- Ne pas avoir été classé premier à ce concours dans cette catégorie, les années précédentes.
- Est :
 - Soit **Salarié*** dans une **entreprise artisanale française inscrite au répertoire de métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie et **obligatoirement adhérente en 2023 à la CNCT**.

***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.

- Soit **Chef d'entreprise** de son **entreprise artisanale obligatoirement française et adhérente à la CNCT**.

Pour les inscriptions de cette catégorie, la proportion suivante sera appliquée :
2/3 de salariés pour 1/3 de chefs d'entreprises

POUR LES DEUX CATEGORIES JEUNES ESPOIRS ET CHEFS

Si l'entreprise artisanale est située dans un pays frontalier de la Métropole, elle devra **obligatoirement** :

- Etre fabricante principalement de produits de charcuterie.
- Joindre tout document équivalent à la carte d'immatriculation au répertoire de métiers pour attester **de son activité artisanale en charcuterie** à valider par le conseil d'administration de la CNCT.
- S'acquitter d'un **droit d'entrée de 300€ comprenant l'adhésion à la CNCT et l'abonnement à la revue Charcuterie & Gastronomie pour un an**. Le chèque est à libeller au nom de la société CHAR FRANCE et à joindre au dossier d'inscription du candidat salarié.

ARTICLE 3 - INSCRIPTIONS :

Le nombre de participations étant **limité à 21 (10 dans la catégorie jeunes espoirs et 11 dans la catégorie Chefs)**, les candidatures seront retenues par ordre d'arrivée (le cachet de la Poste faisant foi) **sous réserve d'un dossier d'inscription complet**.

LA DATE LIMITE DES INSCRIPTIONS EST FIXÉE AU 3 JUILLET 2023 INCLUS

Le dossier d'inscription devra comporter les pièces suivantes :

1. Le bulletin d'inscription dûment complété et signé (disponible sur le site internet www.charcutiers-traiteurs.com/)
2. La lettre de motivation
3. Le CV du candidat

4. Une photo portrait numérique **de préférence en veste professionnelle et obligatoirement en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels)**. **Ne pas l'insérer dans un document. A envoyer uniquement par mail sur concours@lacnct.fr** en indiquant vos coordonnées complètes dans le corps du mail.
5. La fiche de mensurations Bragard complétée
6. Le chèque de 80 € correspondant aux frais de dossier libellé au nom de CHAR FRANCE.
7. **Cas de l'entreprise frontalière de la Métropole**, joindre :
 - Tout document décrivant l'activité artisanale et principalement en charcuterie.
 - Chèque de 300 € à l'ordre de CHAR FRANCE

Ce dossier complet sera adressé

Soit, **par voie postale** à :

CHAR FRANCE
Concours des Jeunes Espoirs et Chefs charcutiers traiteurs
15 rue Jacques Bingen – 75017 PARIS

Soit, **par mail** à l'adresse suivante : concours@lacnct.fr

En cas d'envoi par mail, le dossier sera considéré comme complet après réception du ou des chèques par voie postale.

ARTICLE 4 - FABRICATIONS (Voir ANNEXE 1) :

IMPORTANT : Les candidats devront remettre aux jurés de travail les fiches techniques des 5 fabrications le jour de leur arrivée.

En l'absence d'une des fiches recettes il sera appliqué 40 points de pénalités sur la notation globale des fiches.

QUESTIONS-REPONSES

La foire aux questions (FAQ) sera ouverte **du lundi 02 au dimanche 22 octobre 2023**

Toutes les questions techniques resteront anonymes et sont à envoyer par mail uniquement à **concours@lacnct.fr**

Chaque lundi suivant la semaine des questions posées, un fichier commun « questions-réponses » sera retourné par mail à tous les candidats

1^{er} envoi le lundi 9 octobre 2023.

2nd envoi le lundi 16 octobre 2023.

3^e et dernier envoi le lundi 23 octobre 2023

ARTICLE 5 - DISPOSITIONS PRATIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

ATTENTION : L'intégralité de la liste des matières premières est figée et se trouve en annexe 2 du présent règlement.

Le candidat a la possibilité d'apporter soit la totalité soit les quantités nécessaires et suffisantes du bon d'économat pour réaliser ses fabrications.

La nature et la quantité de chaque produit de ce bon d'économat devront être rigoureusement respectées et seront contrôlées par le jury de travail.

Tout excédent ou tout produit ne figurant pas dans le bon d'économat sera confisqué par ce même jury.

Les jus, bouillons de cuisson et fumets ainsi que les gelées pourront être apportés dans leur récipient par le candidat.

MATÉRIELS

Les candidats doivent apporter :

- Leur petit matériel : coutellerie (couteau d'office, à découper), spatules (bois, inox, diapasos), 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).

Une plaque à induction (1 foyer) est autorisée et apportée par le candidat

BUFFET ET DÉCOR

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

Dimensions du buffet : **Longueur 1,50m 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.

Autre possibilité : Le candidat apporte son propre buffet aux dimensions exigées. Dans ce cas, prévenir Mme BOUVIER par mail concours@lacnct.fr **de ne pas louer de buffet et ce, au plus tard le DIMANCHE 22 OCTOBRE 2023.**

Le thème du décor est libre et tous les décors sont autorisés.

Un décor et/ou panneau de décor positionné en dos de buffet sur toute la longueur de la table peut être toléré sans dépasser une hauteur de 20 cm.

La hauteur maximale des éléments de décor sera de 0,80 m.

Sont autorisés comme éléments de décoration sur le buffet, sur les supports de présentation et sur les produits : **des fleurs comestibles, des feuilles d'or ou d'argent.**

Tenue vestimentaire

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

Selon l'évolution de la situation sanitaire, le port du masque pourra être obligatoire et permanent.

Le gel hydroalcoolique sera mis à disposition par les organisateurs.

Les candidats devront se munir de vêtements de travail sans signe distinctif – seul le blanc est autorisé pour la veste et le tablier durant les trois jours de concours.

Pour la proclamation des résultats, les candidats devront impérativement prévoir un pantalon noir et des chaussures noires, une chemise blanche (la cravate est facultative) et pour les candidates pantalon ou jupe noir(e) avec un chemisier blanc.

La veste, le tablier, la toque et le masque 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).

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 à 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 (0)6 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.

ARTICLE 6 - BARÈME DE NOTATION

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.

Critères d'évaluation – TRAVAIL	Note /20	Coeff.
PROFIL DU CANDIDAT		
Respect des fiches recettes transmises -40 points de pénalités si fiche(s) manquante(s)	----/20	6
Organisation générale du travail		
Utilisation rationnelle des matières premières lutte contre le gaspillage	----/20	6
Maîtrise des gestes et des différentes techniques de fabrication		
Maîtrise des différentes techniques de services et de remise en température pour assurer une prestation différée. Chargement du camion (sécurité alimentaire)	----/20	6
HYGIÈNE		
Présentation et propreté des candidats Organisation et propreté du poste de travail y compris le nettoyage Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	----/20	6
COMPORTEMENT DU CANDIDAT :		
Attitude générale Esprit d'équipe Respect des autres	----/20	4
Critères d'évaluation – DEGUSTATION		
FABRICATION		
En fonction du produit à déguster les critères pris en compte sont : Technique, montage, aspect, texture, tenue du produit, liaison, couleur, créativité, innovation,	----/20	4
SAVEUR		
Mise en valeur et équilibre des saveurs, onctuosité, cuisson et goût	----/20	6
Critères d'évaluation – PRESENTATION BUFFET		
Selon le produit présenté sur le buffet :		
Glaçage, netteté, finition du produit, innovation, originalité dans la présentation	----/20	4
PRESENTATION DU BUFFET		
Harmonie et équilibre de l'ensemble	----/20	4

ARTICLE 7 - PRISE EN CHARGE DES FRAIS

Frais de transport :

Les frais kilométriques seront remboursés sur la base d'un **forfait kilométrique de 0,60 € par kilomètre**.

Les frais inhérents à l'utilisation d'un véhicule loué seront remboursés

- Soit sur présentation de la facture de location comprenant un forfait kilométrique aller-retour.
- Soit par le nombre de kms parcourus aller-retour sur la base du **forfait de 0,60€/ km**.

Les autres frais (taxi, péages etc...) sont remboursés sur la **présentation des justificatifs**.

Les frais de transport d'un salarié issu d'une entreprise frontalière à la Métropole pour se rendre sur le lieu du concours ne seront pas pris en charge par les organisateurs.

Frais d'hébergement et de restauration :

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

- 3 nuits** (vendredi, samedi et dimanche soir) en **chambres doubles** à l'hôtel proche du CFA
- 3 dîners** (vendredi, samedi et dimanche soir) dans un restaurant proche de l'hôtel.

ARTICLE 8 – JURY

Le Jury sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences, n'ayant aucun lien avec les candidats et d'administrateurs représentant les collèges employeurs et salariés de l'ASPIC.

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

Le Président du Jury est désigné par les organisateurs.

ARTICLE 9 - Cession de droit à l'image

Tous les participants au concours, candidats, président et membres du Jury, invités d'honneur, Président et Vice-Président 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 à titre gratuit, 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, la CNCT est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, candidats, président et membres du Jury, invités d'honneur, Président et Vice-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 salon et le CFA qui accueillent les candidats, les hôtels où sont logés les participants, l'Agence relation presse de la CNCT.

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

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 » et un diplôme leur sera délivré.

Les non lauréats, sans distinction de classement ni de statut (Salarié et Chef d'entreprise) recevront **la somme de 200 € (deux cents euros)**.

CATEGORIE JEUNES ESPOIRS

1er Prix :

Le lauréat recevra un **Trophée Or et un chèque de 3.000 €** (Trois mille euros).

2^e Prix :

Le lauréat recevra un **Trophée Argent et un chèque de 1.500 €** (Mille cinq cents euros).

3^e Prix :

Le lauréat recevra un **Trophée Bronze et un chèque de 750 €** (Sept cent cinquante euros).

Le salarié lauréat du 1^{er} Prix, qui affectera le montant de sa récompense, * à la création ou à la reprise d'un fonds de commerce de charcutier traiteur établi en Métropole pourra obtenir de l'ASPIC une aide forfaitaire égale au montant de sa récompense.

*Dans la limite des 10 ans qui suivent l'année d'obtention du 1^{er} Prix

CATEGORIE CHEFS

Le titre du « **Meilleur Chef Charcutier Traiteur** » de l'année sera décerné à **un, deux ou trois gagnants au maximum** dont un obligatoirement pour le statut salarié.

- **STATUT SALARIE**

1er Prix : Chaque lauréat recevra un trophée et un chèque de 3.000 € (Trois mille euros).

Tout salarié lauréat qui affectera le montant de sa récompense, * à la création ou à la reprise d'un fonds de commerce de Charcutier Traiteur établi en Métropole pourra obtenir de l'ASPIC une aide forfaitaire égale au montant de sa récompense.

* **Dans la limite des 5 ans qui suivent l'année d'obtention du titre**

- **STATUT CHEF D'ENTREPRISE**

1er Prix : Chaque lauréat recevra un trophée et un chèque de 2.000 € (Deux mille euros).

Toute demande supplémentaire concernant ce concours national devra être adressée par email à : **concours@lacnct.fr** avec pour Objet : « Concours Jeunes Espoirs et Chefs ».

Le présent règlement et ses annexes ainsi que le bulletin d'inscription peuvent être téléchargés sur notre site www.charcutiers-traiteurs.com

ANNEXE 1 - LES SUJETS

Pour les deux catégories

▪ **TROMPE-L'ŒIL TARTELETTE CITRON MERINGUEE AUX SAINT-JACQUES**

FABRICATION :

12 tartelettes

La portion d'une tartelette représentera au maximum 90g.

DÉGUSTATION

5 tartelettes seront disposées sur 5 assiettes fournies par l'organisateur

PRÉSENTATION SUR BUFFET

7 tartelettes seront présentées sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat

▪ **UN PATE DE CAMPAGNE AU FENOUIL ET AU PIMENT D'ESPELETTE**

FABRICATION :

Le pâté de campagne, produit fini sera d'un poids de 2,5 kg

Le moule du pâté sera libre et apporté par le candidat

DÉGUSTATION

5 tranches ou demies tranches selon la grandeur du moule utilisé seront disposées sur 5 assiettes fournies par l'organisateur.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste du pâté de campagne sera présenté sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat

▪ **UN PATE EN CROUTE DE COCHON, VOLAILLES ET LEGUMES**

FABRICATION :

Le pâté en croûte, produit fini sera d'un poids de 2,5 kg

Le moule du pâté sera apporté par le candidat et de dimensions suivantes :

Longueur 40 x largeur 8,5 x hauteur 8,5 cm

DÉGUSTATION

5 parts de pâté en croûte seront prélevées et disposées sur 5 assiettes fournies par l'organisateur.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

- 3 tranches devront être présentées sur **3 assiettes fournies par le candidat.**
- Le reste du pâté croûte sera présenté sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat

▪ UN SAUCISSON BRIOCHÉ SAUCE BORDELAISE

FABRICATION :

Un saucisson brioché pour 12 personnes

Possibilité de fabriquer deux saucissons brioqués

Moule au libre choix du candidat

DÉGUSTATION

Envoi chaud de 5 parts prélevées du saucisson avec sa sauce bordelaise et disposées sur 5 assiettes fournies par l'organisateur.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste du saucisson brioché sera présenté sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat

Un dessert pour la catégorie Chefs uniquement :

▪ ENTREMETS AUX FRUITS EXOTIQUES

FABRICATION :

2 entremets de 6 personnes chacun

Les moules seront fournis par le candidat

DÉGUSTATION

5 parts prélevées d'un entremets et disposées sur 5 assiettes fournies par l'organisateur.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

- Le reste du premier entremets,
- Le second entremets **entier**,

Seront présentés sur le buffet sur des supports au libre choix et fournis par le candidat

ORDRE DE PASSAGE DES DÉGUSTATIONS

DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023

A partir de 14h30 au CFA les 3 fabrications suivantes seront dégustées par les jurés

La dégustation d'un produit est effectuée selon une cadence de 5 minutes par candidat ; les horaires seront affichés en laboratoires selon l'ordre d'envois suivants :

ENVOI N°1 : Pâté de campagne au fenouil et au piment d'Espelette

ENVOI N°2 CHAUD : Saucisson brioché sauce bordelaise

ENVOI N°3 : Entremets aux fruits exotiques

LUNDI 20 NOVEMBRE 2023

à partir de 10h00 au SALON, les 2 fabrications suivantes seront dégustées par les jurés.

ENVOI N°4 : Trompe-l'œil tartelette citron meringuée aux Saint-Jacques

ENVOI N°5 : Un pâté en croûte de cochon, volailles et légumes

ANNEXE 2 – LISTE DES INGRÉDIENTS

Matières premières fournies par le candidat

VIANDE / VOLAILLE	Quantité	LÉGUMES & FRUITS	Quantité	ÉPICERIE GÉNÉRALE	Quantité
Poitrine de cochon parée	4 kg	Artichauts	6 pièces	Sel fin	QS
Filet mignon	2 pièces	Betterave	1 kg	Sel nitrité	QS
Joue de cochon	300 gr	Brocolis	1 pièce	Gros sel de guérande	QS
Foie de cochon	1 kg	Carotte classique	1 kg	Gros sel	QS
Gorge de cochon découennée	2 kg	Carotte jaune	5 pièces	Poivre blanc moulu classique	QS
Barde	2 pièces	Carotte pourpre	5 pièces	Poivre en grains classique	QS
Épaule	2 kg	Céleri branche	1 pièces	Poivre gris moulu classique	QS
Os à moëlle	QSP	Céleri rave	1 pièce	Poivre mignonette	QS
Crépine	QSP	Champignons de Paris frais	500 g	Piment de cayenne poudre	5 g
Droit de bœuf ou synthétique 55/60	QS	Chou-fleur	1 pièce	4 épices	QS
Foie gras	2 pièces	Courgettes moyennes	500 g	Piment d'Espelette	QS
Magret	2 pièces	Épinards branches	500 g	Huile de tournesol	2 litres
Graisse de canard	500 g	Fenouil bulbe	4 pièces	Huile d'olive	1 litre
Filet poulet blanc	500 g	Poireau entier	3 pièces	Huile d'arachide	1 litre
Filet de dinde	500 g	Poivron rouge	4 pièces	Huile de pépins de raisins	1 litre
Foie de volaille	300 g	Poivron vert	4 pièces	Vinaigre blanc 6°/7°	1 litre
POISSONS		Poivron jaune	4 pièces	Vinaigre de xérès	75cl
Noix de Saint-Jacques (avec ou sans corail)	2 kg	Tomate fraîche	1 kg	Cornichons	QSP
Moules	2 kg	Citron jaune	10 pièces	Câpres	QSP
		Citron vert	10 pièces	Moutarde ancienne	QSP
CRÈMERIE		Oignons Rouges	1 kg	Muscade râpée	QS
Crème liquide 35%	3 litres	Oignons	1 kg	Fenouil grain	60 g
Crème fraîche 40%	1 litre	Échalotes	1 kg	Fécule de pomme de terre	100 g
Lait entier	5 litres	Ail	4 têtes	Maïzéna	100 g
Lait demi-écrémé	1 litre	Coriandre	1 botte	Farine T45	3 kg
Œuf frais	60 pièces	Aneth	1 botte	Farine T 55	3 kg
Beurre de tourage 82%	1 kg	Basilic	1 botte	Pectine	70g
Beurre de cuisine	3 kg	Cerfeuil	1 botte	Levure de boulanger	100 g
Mascarpone	1 kg	Ciboulette	2 bottes	Gelée dorée La Bovida	300 g
SURGELÉS		Persil simple	1 botte	Gélatine feuille or La Bovida	40 F
Pain de mie en plaque	500 g	Romarin	1/2 botte	Gélatine poudre La Bovida	200 g
ALCOOLS		Thym	QSP	Gelée claire La Bovida	300 g
Vin blanc	2 litres	Laurier	QSP	Fond CHEF Nestlé	80g
Vin rouge	3 litres	Menthe	1 botte	Sucre en poudre	1kg
Porto	1 litre	Noisettes entières	200 g	Sucre semoule	QS
Cognac	1 litre	Amandes	200 g	Sucre roux en poudre	200 g
FRUITS				Sucre glace	200 g
Ananas	2 pièces	Mangue	3 pièces	Fixe à chantilly	20 g
Banane	4 pièces	Pitaya	2 pièces	Gousse de Vanille	3 pièces
Fruit de la Passion	6 pièces	Papaye	2 pièces	Glucose	100 g
Grenade	2 pièces	Pomme	6 pièces	Poudre cacao	200 g
litchi	2 kg				

ANNEXE 3 – HORAIRES ET DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

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

VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023

Accueil des candidats

L'accueil se fera à l'IN'SAV en présence du Président de Jurys (MOF) du staff concours et du professeur en charcuterie du CFA.

Institut des saveurs (IN'SAV)
1 rue René Cassin 33300 Bordeaux
(au fond de la rue Concumont)

14h00-18h30 (heure limite d'arrivée sur le lieu) : Accueil des candidats

Temps de déchargement estimé à 30 minutes

19h30 : Fermeture des laboratoires

20h00 : Dîner au restaurant à proximité de l'hôtel des candidats

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

Dès le vendredi et jusqu'au lundi matin, tous les transferts des candidats entre l'hôtel et le CFA sont assurés par les organisateurs.

Les candidats disposeront d'environ **26 heures** pour la réalisation de leurs fabrications et la présentation des produits finis (nettoyage compris).

SAMEDI 18 NOVEMBRE 2023

6h30 : Petit déjeuner au CFA ou à l'hôtel à déterminer ultérieurement
Réveil des candidats en conséquence

7h00 : Transfert de l'hôtel vers le CFA

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.

Choix du candidat du créneau horaire pour shooting photo : samedi après-midi ou dimanche matin avant midi

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

20h00 : Transfert du CFA vers l'hôtel

20h30 : Dîner au restaurant à proximité de l'hôtel des candidats

DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2023

- 6h30 :** Petit déjeuner au CFA ou à l'hôtel à déterminer ultérieurement
Réveil des candidats en conséquence.
- 7h00 :** Transfert de l'hôtel vers le CFA
- 7h30 à 18h30 :** 2^e partie des épreuves : **11 heures d'épreuves**
y compris la pause déjeuner, le chargement des camions et le nettoyage des laboratoires.

14h30- 18h00 : Dégustations au CFA de 3 produits
(Pâté de campagne + saucisson brioché + entremets)

Dès le dimanche après-midi, les candidats ont accès à leur véhicule pour chargement au fur et à mesure et branchements des camions.

18h30 : Remise des clés du véhicule du candidat

19h00 : Transfert du CFA vers l'hôtel

20h00 : Dîner au restaurant à proximité de l'hôtel des candidats

LUNDI 20 NOVEMBRE 2023

Les horaires du dimanche jusqu'à l'arrivée au salon seront susceptibles d'être ajustés sur place.

- 6h00 :** Petit déjeuner au CFA ou à l'hôtel à déterminer ultérieurement.
Réveil des candidats en conséquence.
- 6h30 :** Transfert de l'hôtel vers le CFA
- 7h00 :** Départ du CFA **en convoi** vers le salon EXP'HOTEL
- 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 : Dégustations des 2 autres produits (Trompe l'œil tartelette + Pâté croûte)

12h00-12h45 : Notation de la présentation des buffets

A partir de 14h30 : Proclamation des résultats