

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



**RÈGLEMENT  
Finale 2025**

Samedi 22, Dimanche 23 et Lundi 24 mars 2025



Afin de stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession, la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs) a institué ce concours national en 1972. La finale du MAF 2025 aura lieu à Paris.

## ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX

La finale du 54<sup>ème</sup> concours national des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs (MAF 2025) se déroulera :

**Samedi 22, Dimanche 23 et Lundi 24 mars 2025**

au

**CEPROC**

Centre d'Excellence des Professions Culinaires

19 rue Goubet 75019 PARIS

Tél. 01 42 39 19 64



## ARTICLE 2 – CONDITIONS

A compter de l'édition 2024, **seules les entreprises adhérentes à la CNCT et à jour de cotisation ont la possibilité de présenter des apprentis candidats.**

Pour participer à la finale de ce concours, les candidats doivent être obligatoirement :

- Sélectionnés préalablement à l'échelon régional
- Âgés de moins de 21 ans à la date du 1er jour de la finale du concours ( soit le samedi 22 mars 2025)
- Sous contrat d'apprentissage (chez un artisan **adhérent obligatoirement à la CNCT en préparation** :
  - Soit d'un **CAP charcutier traiteur** (1ère ou 2ème année)  
Un apprenti titulaire d'un autre CAP (boucher, cuisinier etc.) est admissible.
  - Soit d'un **Bac pro boucher charcutier traiteur** (1ère, 2ème ou 3ème année)
  - Soit d'une **Mention Complémentaire Traiteur** (Cette possibilité est réservée **aux titulaires d'un CAP charcutier traiteur à l'exclusion de tout autre CAP**).

### **Ne sont pas admissibles** :

Les candidats déjà titulaires d'un Brevet Professionnel ou d'un Bac Professionnel.

Les tenants du titre MAF charcutier traiteur obtenu lors d'une précédente finale.

## ARTICLE 3 - INSCRIPTIONS

### **Article 3.1 : SÉLECTIONS RÉGIONALES**

Elles devront être terminées le **lundi 20 janvier 2025** au plus tard.

Le Président Régional s'engage à communiquer par mail sur [concours@lacnct.fr](mailto:concours@lacnct.fr), dès publication du présent Règlement, 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 communiquera, 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 représentant régional assiste à la proclamation des résultats. En aucun cas, ce représentant

de la SnMOF interviendra dans l'organisation de la sélection régionale ; il 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) Pièce d'identité (CIN ou passeport)
- 3) Bulletin d'inscription complété et signé au préalable par l'apprenti ou son représentant légal et son maître d'apprentissage.
- 4) Fiche de mensurations pour commande d'une veste Bragard offerte.

**La présence du Président Régional est donc obligatoire** 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 adhérent obligatoirement à la CNCT et à jour de ses cotisations.**
- 8) Joindre au dossier du finaliste uniquement, **le droit d'inscription de 50,00 €** par virement ou par chèque bancaire émis par le syndicat régional ou départemental **et non par l'apprenti lui-même**, libellé à l'ordre de **CHAR FRANCE**

IDENTIFIANT NATIONAL BANCAIRE				
Banque	Indicatif	Numéro de compte	Clé RIB	Domiciliation
30002	00453	0000009426G	84	PARIS ANJOU

TITULAIRE DU COMPTE :  
CHAR FRANCE  
15 RUE JACQUES BINGEN  
75017 PARIS

IDENTIFIANT INTERNATIONAL BANCAIRE	
IBAN	FR30 3000 2004 5300 0000 9426 G84
Code B.I.C.	CRLYFRPP

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. Ce dernier pourra être inscrit en finale si une autre région déclare à la CNCT une carence de candidature.

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](mailto:concours@lacnct.fr) par l'intermédiaire de l'organisation professionnelle régionale, **au plus tard le lundi 20 janvier 2025, au secrétariat du concours MAF :**

### CNCT

Service des concours  
15 rue Jacques Bingen 75017 PARIS // Tel. 01 44 29 90 55

*Après examen et validation de l'inscription de l'apprenti finaliste, il pourra être contacté par l'agence de communication de la CNCT pour la réalisation d'une vidéo de 30 secondes à diffuser sur les réseaux sociaux.*

## ARTICLE 4 - THÈME ET SUJETS DU CONCOURS

### Article 4.1 : SUJETS

Les 3 fabrications seront entièrement réalisées sur place et les candidats disposeront d'environ 20 heures en laboratoire

#### PIÈCE N°1

### **TERRINE DE PATE GRAND-MERE**

*(2,5 kg Maximum produit fini)*

Cette pièce charcutière, produit classique de la charcuterie, devra être réalisée dans les règles de l'Art.

- Le hachage sera fait obligatoirement à la plaque au broyeur
- Il sera moulé et cuit dans une terrine
- La maîtrise de la technique de fabrication sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.
- Le poids de la pièce finie ne devra pas excéder 2,5 kg maximum.
- Il devra respecter le code des usages en charcuterie

**IMPORTANT : la terrine de cuisson du pâté de campagne sera apportée par le candidat.**

#### DÉGUSTATION :

4 tranches seront prélevées pour la dégustation et dressées sur assiettes non décorées, fournies par l'organisateur

#### PRÉSENTATION SUR BUFFET :

- ❖ **Nouveauté** : Une portion de la terrine sera présentée de façon créative, originale et décorée sur une **assiette fournie par le candidat et de son libre choix.**
- ❖ Le reste de la Terrine de pâté Grand-Mère sera présenté glacé et décoré comme il se doit au pinceau à la gelée dorée. **Le support, l'assiette ou plat de présentation sera fourni par le candidat**

## PIÈCE N°2

### SAUCISSON CUIT DE PORC ET CANARD CHAUD

(Produit fini 2 kg +/- 10%)

- Cette pièce sera réalisée à partir des ingrédients à disposition dans le bon d'économat et composée **obligatoirement de maigres et gras de porc et de canard**.
- Le saucisson sera poussé sous boyaux en droit de bœuf **diamètre 45/50 en 4 pièces régulières de 500 grammes**.

#### DÉGUSTATION :

**IMPORTANT** : 1 saucisson sera réservé et envoyé en tranches ou portions **dressées et décorées à l'assiette sur place**, accompagnées **d'une garniture chaude** et d'une **sauce chaude** réalisées à partir du bon d'économat.

**Les grandes assiettes de dégustation en porcelaine pour le dressage seront fournies par les organisateurs.**

#### PRÉSENTATION SUR BUFFET :

- ❖ **Nouveauté** : Une portion de saucisson avec sa garniture et sa sauce sera **présentée froide** de façon créative, originale et décorée sur une **assiette au libre choix et fournie par le candidat**.
- ❖ Le reste des saucissons sera présenté sur le buffet, **décoré sur un support au libre choix et apporté par le candidat**.

## PIÈCE N°3

### UNE TOURTE « TOUT COCHON » AUX FRUITS SECS

- Elle sera réalisée dans un cercle à entremets **de hauteur 45 mm et de diamètre 180 mm apporté par le candidat**.
- Elle sera réalisée avec une **pâte brisée**.
- Elle sera à uniquement à base de viande de porc.
- Elle sera à base de farce, de marquants de viandes et de fruits secs
- Elle sera montée et cuite en cercle et devra **impérativement être fermée**.
- La réalisation et le décor sont libres.
- La maîtrise de la technique de fabrication sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.

#### DÉGUSTATION :

**4 portions prélevées dans un tiers de la tourte finie**, seront dressées sur des assiettes **non décorées** fournies par les organisateurs

#### PRÉSENTATION SUR BUFFET :

- ❖ **Nouveauté** : Une portion de la tourte sera **présentée froide** de façon créative, originale et décorée sur une **assiette au libre choix et fournie par le candidat**.
- ❖ Le reste de la tourte sera présenté sur le buffet, **décoré sur un support au libre choix et apporté par le candidat**.

**IMPORTANT** : Les candidats devront fournir les 3 fiches techniques **anonymes** des 3 fabrications  
**Prévoir deux exemplaires de chaque fiche :**

**1 exemplaire à remettre le jour de l'arrivée (fiches notées par le jury de travail).**

**1 exemplaire à garder pour le candidat en laboratoire.**

## 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 6 ou 4 feux vifs selon le laboratoire.**

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

Pas de thème imposé ; chaque candidat réalisera un décor sur le thème 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 dimensions suivantes :

Longueur 1,50m x largeur 1m x hauteur 0,94m

Il sera 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 libre 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. **La couleur rouge est à éviter.**

#### **Pour la proclamation des résultats :**

Les candidats devront impérativement prévoir un pantalon noir, une chemise blanche (sans cravate) et chaussures de ville noires ou blanches. Pour les candidates, jupe ou pantalon noir avec un chemisier blanc. Les chaussures seront noires ou blanches (chaussures type baskets sont tolérées mais non usées et propres)

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

Le concours débutera le **samedi 22 mars 2025 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.**

**le linge de lit est fourni par l'école, en revanche le linge de toilette est à apporter par le candidat.**

## 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 24 mars 2025 à partir de 11h00**.  
**La proclamation des résultats est prévue à partir de 12h30.**

## 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 16h/16h30 le lundi 24 mars 2025**. 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 2024**.

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 :

En fonction de chaque sujet, adapter et/ou modifier les critères

### **JURY DE TRAVAIL**

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

**Coefficient 7**



## DEGUSTATION DES 3 PIECES

Fabrication et coupe  
Saveur

Coefficient 5  
Coefficient 4

## PRESENTATION SUR BUFFET

Les 3 pièces : Aspect, glaçage etc.  
Une note sera attribuée par pièce

Coefficient 3

Harmonie de l'ensemble du buffet

Coefficient 2

## ARTICLE 9 – RÉCOMPENSES

Tous les candidats recevront un diplôme et un abonnement gratuit d'un an dans le magazine Charcuterie & Gastronomie.

- Les lauréats classés 1<sup>er</sup>, ne sont pas appelés de la plus haute à la plus basse note obtenue. Selon les résultats obtenus, il sera attribué le titre du « **Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur** » de l'année 2025 à **3 gagnants minimum et dans la limite de 5 gagnants maximum**.

Chaque lauréat recevra :

Une médaille « MAF » 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 seront également 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 2026.**

## 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 2025 devra être adressée obligatoirement par courriel : [concours@lacnct.fr](mailto:concours@lacnct.fr)