

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

RÈGLEMENT



LYON

LES MARDI 17, MERCREDI 18 ET JEUDI 19 JANVIER 2023



EN PARTENARIAT AVEC :



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 ».

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 **féderer 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.

Cette compétition se place désormais comme un évènement mondial incontournable où s'affirment avec subtilité créativité, innovation et savoir-faire.

ARTICLE 2 - DATES ET LIEU

La huitième édition de l'International Catering Cup 2023 (ICC 2023) se déroulera sur **trois jours** :

MARDI 17 JANVIER 2023

MATINEE : Entrepôt METRO

APRES-MIDI : CFA des métiers de Bouche (adresse sera communiquée ultérieurement)

MERCREDI 18 JANVIER 2023

CFA des métiers de Bouche (adresse sera communiquée ultérieurement)

JEUDI 19 JANVIER 2023

Sirha

(Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation)

Espace des Chefs / Hall 6 Paul Bocuse / EUREXPO- 69000 LYON - FRANCE

ARTICLE 3 - 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 Chef d'équipe,
- Un professionnel issu du domaine des métiers de bouche, en qualité de Coach

NOUVEAUTE POUR LA HUITIEME EDITION, le Coach est un membre actif de l'équipe et sera évalué au même titre que ses coéquipiers.

Le chef d'équipe devra obligatoirement avoir sa domiciliation professionnelle dans le pays qu'il représente.

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

Le nombre d'équipes est limité à 12.

Si une sélection nationale n'est pas organisée par le pays lui-même, elle se fera sur dossier envoyé directement en France à la CNCT. **Cette sélection sur dossier est sans appel.**

Les inscriptions seront examinées par ordre d'arrivée du dossier complet constitué des pièces suivantes :

Pour chaque membre de l'équipe :

- D'un curriculum vitae (CV)
- D'une photocopie du passeport ou carte d'identité pour les pays européens, **en cours de validité ; la date d'expiration du passeport doit être supérieure de 6 mois à compter de la date d'entrée en FRANCE.**
- D'une photo numérique - format portrait- en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels). **Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.**
- D'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle
- D'articles de presse et/ou de photos de buffets traiteurs de réception

Pour l'équipe :

- 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
- D'un bulletin d'inscription dûment complété et cosigné par les trois membres de l'équipe.

Les dossiers d'inscriptions peuvent être téléchargés directement sur le site www.cateringcup.com

Les dossiers doivent être adressés au plus tard le VENDREDI 30 SEPTEMBRE 2022 par e-mail 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
INTERNATIONAL CATERING CUP

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

Adresse e-mail : icc@cateringcup.com

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

www.cateringcup.com

Une seule équipe sera retenue pour représenter son pays. Si plusieurs équipes d'un même pays adressent leurs dossiers d'inscription, le premier dossier reçu complet sera retenu pour représenter son pays, la date du cachet de la poste ou la date et l'heure d'envoi du mail faisant foi.

ARTICLE 4 - INSCRIPTION

Chaque équipe sélectionnée sur dossier complet sera informée par e-mail de sa participation dès la validation de la commission du concours.

A réception de ce courriel, un droit d'inscription de 800 € non remboursable devra être versé **sous 15 jours** par virement bancaire selon l'IBAN ci-dessous :

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Titulaire du compte: CHAR FRANCE | |
| Code Iban | BIC |
| FR90 3000 2004 5300 0000 9422 C22 | CRLYFRPP |

Sans contestation par mail et sous réserve du versement d'un droit d'inscription de 800 € de l'équipe sélectionnée, l'inscription au concours vaut acceptation **sans réserve** du présent règlement.

ARTICLE 5 - SUJET

Le programme du concours est le suivant :

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 entièrement fabriqué en entreprise 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 31 décembre 2022**

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

Un décor en dos de buffet sur toute la longueur de la table est **INTERDIT** car non conforme au concept du traiteur avec un service factice reproduit par les 2 candidats positionnés à l'arrière de leur buffet lors de la proclamation.

L'INTÉGRALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES À LA FABRICATION DES 4 PRODUITS SERA FOURNIE PAR LES ORGANISATEURS.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS SE FERONT AU SIRHA LE SAMEDI DEVANT LE PUBLIC.

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 31 décembre 2022** en y joignant la liste des produits et leur quantité.

ENTRÉE

MISE EN BOUCHE COCKTAIL

- RAVIOLE DE VOLAILLE-CAVIAR
- FINGER DE PRESSÉ DE VOLAILLE
- PIÈCE À BASE DE LEGUMES ET CAVIAR

CONSIGNES

Ce sujet devra être réalisé en mettant en œuvre obligatoirement du caviar et autres ingrédients fournis dans le bon d'économat.

A FABRIQUER :

- 16 Ravioles de volaille-caviar -> **Envoi chaud**
- 16 Fingers de pressé de volaille (montage libre)
- 16 pièces cocktail à base de légumes et de caviar

DÉGUSTATION

8 assiettes, fournies par les organisateurs, seront préparées pour l'envoi de la dégustation ;
Chaque assiette sera composée des **3 pièces cocktail différentes d'un poids de 30g au maximum** chacune ;

Le modèle de l'assiette, de forme rectangulaire, choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le « dossier technique » [au plus tard le 30 septembre 2022](#)

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Les 24 autres amuse-bouches (8 ravioles, 8 fingers, 8 légumes-caviar) seront disposés librement sur le buffet sur des supports au libre choix de l'équipe apportés par elle.

La recette de ces entrées sera identique à celle de la dégustation.

EN RÉSUMÉ :

48 mises en bouche cocktail de 3 sortes différentes, d'un poids unitaire de 30g devront être fabriquées.

Dégustation : **8 assiettes de 3 pièces cocktail chacune, fournies par les équipes.**

Présentation buffet : **Supports de présentation fournies par les équipes, composés des 24 autres pièces, disposées au libre choix.**

PLAT POISSON

- **BALLOTINE DE POISSONS ET SON CHAUD-FROID LIBRE D'INSPIRATION**
- **BOUCHEE DE LA MER**
- **VOL-AU-VENT**

CONSIGNES

Matières premières obligatoires à incorporer : **Cabillaud, saumon et thon**

La confection et la cuisson des bouchées et des vol-au-vent se feront sur place en direct le jour de la dégustation, soit le mercredi. Seule la pâte feuilletée pourra être fabriquée la veille.

A FABRIQUER :

- 2 ballotines de poissons (cabillaud, saumon et thon) de 1,5 kg chacune au maximum.
- 8 bouchées de la mer (cabillaud, saumon, thon et **moules**) de 100g chacune produit fini.
- 2 Vol-au-vent de 6 personnes composés des mêmes ingrédients que les bouchées.

DÉGUSTATION

1 ballotine et son chaud-froid sera réservée pour la dégustation.

8 assiettes individuelles, fournies par les organisateurs, seront à préparer et composées de :

- Une tranche de ballotine, froide
- Une bouchée de la mer, **chaude**.

Le modèle de l'assiette, de forme ronde, choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le « dossier technique » [au plus tard le 30 septembre 2022](#)

PRÉSENTATION SUR BUFFET

La seconde ballotine de poissons et son chaud-froid sera présentée sur buffet au libre choix de l'équipe.

Les 2 vol-au-vent de 6 personnes seront présentés entiers

Tous les plats et/ou supports de présentation seront apportés par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation : 8 assiettes comprenant chacune :

- Une tranche de ballotine
- Une bouchée de la mer

Présentation buffet :

La 2^{ème} ballotine de poissons

Les 2 vol-au-vent

PLAT CHAUD (COCHON)

TRILOGIE DE COCHON - SAUCE PIQUANTE AU CHORIZO AVEC SA GARNITURE LIBRE

CONSIGNES

Chaque équipe bénéficie d'une totale liberté dans l'élaboration de ce plat.

A FABRIQUER :

Seule obligation, utiliser dans la recette de ce plat :

- Poitrine de cochon
- Joue de cochon
- Filet mignon de cochon
- Chorizo ibérique

La fabrication de la garniture d'accompagnement devra être entièrement réalisée en box au salon Sirha. Ses ingrédients (hors bon d'économat) seront fournis par le partenaire METRO et dévoilés aux candidats uniquement *le mardi matin 17 janvier 2023 dans l'entrepôt METRO.*
-La valeur maximale d'achat de ce panier « garniture » ne devra pas excéder 50€ et sera contrôlée par une pesée en caisse.

DÉGUSTATION

8 assiettes individuelles, fournies par les organisateurs, seront envoyées **chaudes** et composées chacune de :

- Un morceau de poitrine
- Une joue
- Une part de filet mignon
- La sauce au chorizo
- La garniture libre

Le modèle de l'assiette, **de forme ronde**, choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le « dossier technique » **au plus tard le 30 septembre 2022**

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 assiettes froides de composition identique à celles de la dégustation seront présentées sur buffet et **apportées par les candidats**

Seule contrainte pour l'assiette de présentation : 24 cm de diamètre au maximum.

EN RÉSUMÉ :

Dégustation : 8 assiettes chaudes de la trilogie de cochon servies avec une sauce au chorizo et sa garniture

Présentation buffet :

8 assiettes froides de la trilogie de cochon (Ø 24cm) identiques à celles des dégustations

DESSERT

CAFÉ GOURMAND

- Progrès café
- Entremets chocolat - café
- Soufflé café - cœur de chocolat

A FABRIQUER :

- 16 Progrès individuels au café (poids individuel 50g maximum)
- 2 entremets chocolat-café (cercles fournis par l'organisateur ø160 mm - H45 mm)
- 16 soufflés café - cœur chocolat
(les mini moules sont fournis par l'organisateur : diamètre intérieur maximum 40 mm)

DÉGUSTATION

- 8 assiettes de café gourmand fournies par les organisateurs seront composées chacune de :
- Un progrès individuel au café
 - Une part d'entremets chocolat-café, prélevée sur le 1^{er} entremet
 - Un soufflé café-cœur chocolat

Le modèle de l'assiette, de forme rectangulaire, choisi par les organisateurs, sera sur le site dans le " dossier technique " [au plus tard le 30 septembre 2022](#)

PRÉSENTATION SUR BUFFET

- 8 Progrès individuels
- Reste du 1er entremets et le second entremets entier
- 8 soufflés

Tous les plats et autres supports de présentation du café gourmand et du deuxième entremets seront fournis par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation :

8 assiettes de café gourmand

Présentation buffet libre :

8 progrès, reste du 1^{er} entremets, un entremets entier et 8 soufflés.

QUESTIONS-REPONSES

La foire aux questions (FAQ) sera ouverte dès le **lundi 7 novembre 2022 et prendra fin le dimanche 20 novembre 2022**. 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 14 novembre 2022

2nd envoi le jeudi 24 novembre 2022

ARTICLE 6 - ORGANISATION

Article 6-1 : Accueil des candidats et planning du concours

Les horaires ci-dessous sont susceptibles de modifications en fonction des circonstances.

JOUR D'ACCUEIL LUNDI 16 JANVIER 2023

14H00 -18H00 : Accueil des équipes au CFA

Contrôle général du matériel par le président de jury et les jurés de travail

Mise en place des postes de travail

18H30 : Prise des chambres dans l'internat

20h00 : Dîner sur place

Pour des raisons d'organisation et de commande à l'avance du nombre de repas, toute personne autre que les membres d'équipes (candidats, coaches/jurés) ne pourra être acceptée.

PREMIER JOUR DU CONCOURS MARDI 17 JANVIER 2023

8H30 : Petit déjeuner

9H00 -13H00 : Déplacement en bus des équipes + Staff vers l'entrepôt METRO.

Choix du panier pour la garniture du cochon.

Retour au CFA

13H00-14H00 : Repas des équipes + Staff concours + staff Ceprocc arrivant de Paris env.20 pers.

14H00 -16H00 : Arrivée des commis et attribution d'un commis à chaque équipe.

Distribution des vestes et tabliers aux équipes et commis.

Mise en place accordée, **sans préparation des poissons et des viandes, ni cuisson**

Temps utilisé uniquement pour épluchage, pesage, **sans taillage de toute sorte.**

16H00 -17H00 : Nettoyage du poste de travail.

17H00 - 18H30 : Briefing des candidats

19H00-20H30 : Repas chaud servi à table pour les candidats et le staff du concours.

Pour des raisons d'organisation et de commande à l'avance du nombre de

repas, toute personne autre que les membres d'équipes (candidats, coaches / juré) ne pourra être acceptée.

21H30 : Retour en chambre

DEUXIEME JOUR DU CONCOURS

MERCREDI 18 JANVIER 2023

12 heures d'épreuves du concours

7H00 : Petit déjeuner des candidats

7H30 : les candidats sont en tenue professionnelle

8H00 : Début des épreuves

Mise à disposition durant les deux jours d'épreuves de softs, boissons chaudes et gazeuses.

8H00 - 18H00 : Travail en laboratoire avec présence du commis pour aide de l'équipe.

La pause déjeuner n'est pas obligatoire mais le self sera mis à disposition de 12h30 à 14h00.

Pendant ce temps : prise des photos portraits de chaque équipe en tenue officielle

(cf.Article 6-3)

18H00 : Fin des épreuves

18H00 - 19H00 :

Chargement des fabrications dans 6 camions frigorifiques loués par les organisateurs (2 équipes par camion)

Branchements des camions en 220 V ; les rallonges électriques de 50 mètres sont fournies par les organisateurs.

Présence d'un agent de sécurité pour une surveillance durant toute la nuit.

La cuisson de nuit du mercredi au jeudi est autorisée.

19H00 - 20H00 : Nettoyage des cuisines

20H00 - 21H30 : Repas servi au CFA

21H30 : Retour en chambre

TROISIEME JOUR DU CONCOURS

JEUDI 19 JANVIER 2023

5H30 : Petit déjeuner au CFA

6H00 : Départ du convoi de véhicules :

6 camions frigorifiques + autres véhicules du staff + bus des équipes vers le Sirha.

Temps du trajet environ 45 min.

6H45 : Arrivée au Salon

7H - 8H : Etat des lieux des cuisines du Sirha

Déchargement des camions et mise en place dans les boxes des produits et du matériel

8H - 9H : Montage des structures de buffets (habillage, décor, supports de présentation...)

9H - 10H : Des professionnels et la presse peuvent accéder à l'espace concours

9H00 - 10H00 : Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué **par tirage au sort annoncé au préalable officiellement par email.**

Cadence d'entrée : toutes les 5 minutes.

Finition en box des équipes et préparation des envois de la dégustation.

10H15 : Ouverture du concours et entrée des membres du jury de dégustation

11H00 : Début de la dégustation selon un schéma d'envoi communiqué aux équipes
Au plus tard le 30 septembre 2022

11H00 - 12H00 : Envoi 1^{ère} dégustation - ENTRÉE : MISE EN BOUCHE COCKTAIL

8 assiettes des 3 pièces cocktail différentes

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

A 4 minutes 30, assiettes débarrassées pour notation du plat.

(Equipe 1 de 11h00 à 11h05, Equipe 2 de 11h05 à 11h10, Equipe 3 de 11h10 à 11h15 etc.)

Pas de pause : envoi du 2^{ème} plat à déguster.

12H00 - 13H00 : Envoi 2^{ème} dégustation - POISSON :

8 assiettes composées chacune d'une tranche froide de ballotine et d'une bouchée de la mer, **chaude**.

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)

13H00 - 13H15 : Pause dégustation pour mise en place par les équipes du 3^{ème} plat à déguster

13H15 - 14H15 : Envoi **chaud** 3^{ème} dégustation - TRILOGIE DE COCHON

8 assiettes composées d'une part de poitrine, d'une joue, d'une part de filet mignon, d'une sauce piquante au chorizo et d'une garniture libre

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)

14H15 - 15H15 : Envoi 4^{ème} dégustation - DESSERT : CAFÉ GOURMAND

8 assiettes contenant un progrès café, une part d'Entremets chocolat-café et un soufflé café- cœur de chocolat

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)

Après l'envoi de son dessert, l'équipe sort de son box et reste en backstage jusqu'à l'envoi du dessert de la 12^{ème} équipe.

15H15 : Fin de la dégustation

15H15 - 16H00 : Mise en place des produits par les équipes sur leur buffet.

16H00 - 16H30 : Notation des buffets par les jurés

Nettoyage des cuisines et rangement dans les camions par les équipes avec l'aide du commis

Mise en place de l'espace pour la « remise de prix »

16H30 - 16H50 : Délibération du jury

16H45 : Rassemblement en tenue officielle en backstage de toutes les équipes + jurés + commis + staff concours.

17H00 : la photo de famille

17H30 - 18H30 : Proclamation des résultats // Photos avec les partenaires.

18H30 - 19H30 : Les candidats débarrassent leurs buffets.

20H00 : Départ en bus des équipes et des jurés d'Eurexpo-Sirha vers l'Abbaye de Collonges Paul Bocuse pour le dîner de Gala.

Aucun matériel appartenant aux équipes ne doit être chargé dans les bus.

Toute demande de places supplémentaires pour le dîner à l'Abbaye de Collonges devra être effectuée par mail avant **le 18 décembre 2022** (Prix estimatif du menu à confirmer ultérieurement : 120 euros et payable d'avance par virement).

00H00 : Retour en bus de l'Abbaye vers les lieux d'hébergements :

- 1 bus « équipes » vers le CFA
- 1 bus « jurés + staff » vers hôtel NOVOTEL Lyon Gerland Musée des Confluences.

Article 6-2 : Matières premières et Matériel

MATIÈRES PREMIÈRES

Tous les produits et ingrédients pour les fabrications de ce concours seront apportés en intégralité par les organisateurs selon les quantités indiquées dans le bon d'économat.

Des fiches recettes des 4 produits devront être envoyées aux organisateurs par mail à : icc@cateringcup.com **au plus tard le 31 décembre 2022**. Ces fiches seront utilisées par le jury de travail pour contrôler la progression des recettes. Seul le modèle de la « fiche recette » mis en ligne sur le site via le dossier technique sera accepté.

MATÉRIEL

1/ Le petit matériel pourra être apporté par les candidats (coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes ...). De même les plats de cuisson ou de montage nécessaires aux fabrications sont apportés par les candidats sont autorisés.

En box au Sirha, un kit de matériel adapté à l'induction sera fourni par l'organisateur (voir dossier technique téléchargeable sur le site ICC).

Batteurs, cutters et mixeurs plongeant seront fournis par les organisateurs.

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

2/ Les modèles des assiettes et autres moules, cercles fournis par les organisateurs pour les dégustations et fabrications ainsi que la liste détaillée du matériel fourni dans les cuisines du CFA et au salon seront transmises **via le dossier technique mis en ligne sur le site**.

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

Tout matériel manquant et/ou boxe laissé non-conforme à l'état des lieux d'entrée (Etat de propreté) fera l'objet de points de pénalités ou d'un paiement sur place pour le matériel abîmé ou perdu.

Article 6-3 : Tenue

Le port de gants en latex est recommandé, seul le blanc est autorisé. Le port du masque est obligatoire et permanent, selon l'évolution de la situation sanitaire.

Le gel hydroalcoolique sera fourni par les organisateurs.

Les candidats devront porter une tenue professionnelle pendant toute la durée des épreuves.

2 tenues vestimentaires complètes seront offertes par les organisateurs à savoir :

2 vestes, 2 tabliers et 2 toques

(Une tenue pour les épreuves du mercredi au CFA et une tenue pour les épreuves devant le public au Sirha.)

Prévoir un pantalon ou jupe noir(e) et chaussures noires pour la remise des prix.

Article 6-4 : Partenaires

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

ARTICLE 7 -COACH ET JURY

Article 7-1 : 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 à la finale du concours, tant pendant les entraînements que pendant la finale à LYON. Le Coach ne peut pas participer à aucun moment à la préparation et la fabrication des plats.

Rôle du Coach pendant la finale :

- 1 Jour d'accueil : la présence du Coach est interdite lors de l'accueil de ses coéquipiers au CFA
- 2 Premier jour du concours : la présence du Coach est interdite pour cette première journée, tant à l'entrepôt METRO qu'au CFA
- 3 Deuxième jour du concours : la présence du Coach est autorisée dans les laboratoires du CFA, au côté de ses coéquipiers, à raison de 15 minutes toutes les heures. Il peut alors échanger et conseiller ses coéquipiers.
- 4 Troisième jour du concours : il aide au chargement et au déchargement du camion frigorifique.
Il aide 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. Il pourra superviser et soutenir ses coéquipiers tout au long des préparations.

Tout au long des épreuves de la finale, 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 évalué sur son comportement, tout au long des épreuves, par le jury de travail, son comportement faisant des critères d'évaluation du jury.

Article 7-2 : Composition du jury

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 à l'article 7-3.

Il est composé de 3 ou 4 professionnels désignés par le Président Fondateur du concours.

Un jury de dégustation :

Le jury de dégustation est composé de 12 professionnels. Chaque pays est représenté par un juré, celui-ci ne notant pas son pays.

Chaque équipe inscrite à la finale pourra désigner un juré de dégustation. Ce juré devra fournir un CV détaillé, avec photo, au plus tard pour **le dimanche 20 novembre 2022**.

Après examen du CV, le Président Fondateur du Concours valide la désignation du juré.

Si un pays représenté n'en désigne pas, ou que le juré désigné n'est pas validé par le Président fondateur du Concours, un tirage au sort des jurés manquant sera réalisé par les Organismes le premier jour du concours. Chaque équipe sans juré devra alors tirer au sort, parmi la liste des jurés proposés par les Organismes, un juré qui représentera leur pays et qui ne les notera pas.

En plus des 12 jurés désignés par les équipes ou tirés au sort, deux invités d'honneur intégreront 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 la CNCT, qui ne prendra pas part à la notation.

En revanche, seuls les invités d'honneur qui prennent part à la dégustation devront trancher en cas d'égalité entre 2 équipes. **La décision du jury est sans appel.**

Attention : **Le dîner d'accueil obligatoire pour un brief des jurés de dégustation** avec les présidents et le staff du concours est organisé au Novotel le mercredi 18 janvier 2023. De ce fait, l'hébergement pour les deux nuitées réservées et payées par les organisateurs sera sur le même site : **NOVOTEL LYON GERLAND Musée des Confluences-70 Avenue Leclerc 69363 Lyon.**

Pour votre information :

Joël MAUVIGNEY (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur) est le Président-Fondateur du concours

Le Président du jury sera **Christophe TOURNEUX** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur)

Le Vice-Président du concours sera **Jauffrey MAUVIGNEY** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur)

Article 7-3 : Critères et Barème de notation

Les épreuves feront l'objet d'attribution de plusieurs notes à chaque équipe **pour un total maximum de 2160 points avec application des coefficients.**

Après la proclamation des résultats, le classement final des 12 équipes sera affiché à l'écran sous forme de total de points.

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

| Critères d'évaluation – TRAVAIL | Note /20 | Coefficient |
|--|----------|-------------|
| PROFIL DE L'EQUIPE Respect des fiches recettes transmises 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 DE L'ÉQUIPE ET DU COACH : Attitude générale de l'équipe Esprit d'équipe Respect des autres | -----/20 | 2 |

| Critères d'évaluation – DEGUSTATION | Note /20 | Coefficient |
|---|--|----------------------|
| ENTREE : MISES EN BOUCHE COCKTAIL Technique, aspect, innovation et créativité Ravioles de volaille-caviar Fingers de pressé de volaille Pièces cocktail à base de légumes et de caviar | -----/20 -----/20 -----/20 -----/20 | 4 6 6 6 |
| PLAT POISSON BALLOTINE DE POISSONS (froid) Montage et tenue du produit (liaison, aspect, cuisson) Saveur, onctuosité BOUCHEE DE LA MER (chaud) Montage et cuisson de la pâte // Equilibre de la garniture Goût : Finesse et liaison de la sauce // Equilibre des saveurs | -----/20 -----/20 -----/20 -----/20 | 6 6 6 6 |
| PLAT CHAUD : TRILOGIE DE COCHON, SAUCE PIQUANTE AU CHORIZO Montage, équilibre et harmonie de l'assiette Cuisson des 3 morceaux de cochon, goût, onctuosité et saveur de la sauce GARNITURE libre : Créativité, cuisson et originalité | -----/20 -----/20 -----/20 | 6 6 4 |

| | | |
|---|----------------------------------|-------------|
| DESSERT : CAFE GOURMAND Pour chaque dessert : Technique, aspect, créativité, goût et équilibre des saveurs <ul style="list-style-type: none"> • Le progrès individuel au café • La part d'entremets chocolat-café • Le soufflé café-cœur chocolat | -----/20 -----/20 -----/20 | 6 6 6 |
|---|----------------------------------|-------------|

| Critères d'évaluation – PRESENTATION | Note sur 20 | Coefficient |
|---|--------------------|--------------------|
| Innovation, originalité et créativité de la mise en valeur sur buffet des 4 fabrications : | -----/20 | 4 |
| PRESENTATION DU BUFFET Harmonie et équilibre de l'ensemble | -----/20 | 4 |

Article 8 : Frais des équipes et du jury

8-1 : Frais de transports

TRANSPORT EN AVION : Chaque équipe devra effectuer sa réservation et payer ses titres de transport **au plus tard le 16 octobre 2022**. Le remboursement sera effectué par virement dès réception des justificatifs et d'un RIB adressé par mail sur icc@cateringcup.com

Chaque billet d'avion sera remboursé sur les tarifs de classe économique, sur présentation des justificatifs.

TRANSPORT EN TRAIN : Chaque équipe devra effectuer sa réservation et payer ses titres de transport **au plus tard le 18 décembre 2022**. Le remboursement sera effectué par virement dès réception des justificatifs et d'un RIB adressé par mail sur icc@cateringcup.com

Chaque billet de train sera remboursé sur les tarifs de seconde classe, sur présentation des justificatifs.

TRANSPORT EN VOITURE : Les frais kilométriques seront remboursés sur la base d'un forfait kilométrique de 0.56 € par kilomètre. Les autres frais (taxi, péages etc...) sont remboursés sur la présentation des justificatifs.

Le remboursement sera effectué par virement dès réception des justificatifs et d'un RIB adressé par mail sur icc@cateringcup.com.

8-2 : Frais d'hébergement et de restauration

Pour les coéquipiers :

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

- **4 nuitées** du lundi 16 au jeudi 19 janvier 2023

Les frais du dîner de gala de clôture du jeudi 19 janvier 2023 sont pris en charge par l'organisateur.

Pour le Coach

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

- **3 nuitées** du mardi 17 au jeudi 19 janvier 2023

Les frais du dîner de gala de clôture du jeudi 19 janvier 2023 sont pris en charge par l'organisateur.

Pour le jury

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

- **2 nuitées** du mercredi 18 au jeudi 19 janvier 2023

Les frais du dîner de gala de clôture du jeudi 19 janvier 2023 sont pris en charge par l'organisateur.

Article 9 : Cession de droit à l'image

Tous les participants au concours, membres des équipes, coaches, 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 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- PRIX

Toutes les équipes recevront une médaille et un diplôme attestant de leur prix ou participation à la huitième édition du concours.

1^{er} prix :

L'équipe gagnante se verra décerner le **Trophée Or** et le titre du « **MEILLEUR TRAITEUR DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP 2023** ».

Elle percevra la somme de 8.000 € (Huit mille euros) répartie à part égale soit 4.000€ versés par virement à chaque équipier.

Cette équipe ne pourra plus se présenter aux prochaines éditions du concours mais 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 nationale pour l'édition suivante.

2^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Argent**, la somme de 4 000 € (Quatre mille euros) répartie à part égale soit 2.000€ versés par virement à chaque équipier.

3^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Bronze**, la somme de 2.000 € (Deux mille euros) répartie à part égale soit 1.000€ versés par virement à chaque équipier.

Autres prix :

Cinq autres trophées seront attribués selon les critères d'évaluation de présentation de l'article 7-3 du présent.

a) Quatre prix pour les équipes à raison d'un seul trophée pour une équipe :

- Prix Dégustation Pièces Cocktails
- Prix Dégustation Poisson
- Prix Dégustation Cochon
- Prix Dégustation Dessert

Ces quatre prix seront décernés aux équipes ayant obtenu les meilleures notes à l'exception des 3 équipes lauréates du concours.

Deux prix ne peuvent pas être attribués à la même équipe. Dans le cas où la même équipe remporte les meilleures notes sur deux prix, on lui décernera le prix où l'écart de note avec l'équipe suivante est le plus important.

b) **Prix Meilleur commis** : Evaluation par le jury de travail, selon le barème de notation suivant :

| Critères d'évaluation – JURY DE TRAVAIL | Note /20 | Coefficient |
|--|-----------------|--------------------|
| PROFIL DU COMMIS Intégration dans l'équipe | -----/20 | 2 |
| Mise en avant de ses capacités professionnelles | -----/20 | 3 |
| HYGIÈNE : Respect des gestes de propreté,des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire | -----/20 | 4 |
| COMPORTEMENT DU COMMIS Réactivité de l'instant sur les missions confiées par l'équipe | -----/20 | 4 |
| Comportement irréprochable durant les épreuves | -----/20 | 4 |

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, membres des équipes, coaches, 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 : Huissier de Justice, Maître Cédric BOUCHARLAT, la Société GL EVENTS, le CFA qui accueillent les équipes, les hôtels où sont logés les participants, l'Agence de communication MELCHIOR, l'Abbaye de Collonges.

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 12 - 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 13 - 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 14 - PRESENCE ET ROLE DE L'HUISSIER DE JUSTICE

Un huissier de justice est présent aux côtés du Président -Fondateur et de l'organisation le jeudi 19 janvier 2023 afin de :

- constater le respect des horaires de chaque équipe
- constater le non-respect du règlement et enregistrer les pénalités attribuées par le Jury en cas d'infraction
- enregistrer les notes attribuées par le Jury.

ARTICLE 15 : 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 et déposé en l'étude de Maître Cédric BOUCHARLAT, Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, 2 rue Childebert à LYON - C.S. 90256 - 69287 LYON CEDEX 02

ARTICLE 16 : RECLAMATION

En cas de réclamation, c'est le règlement original en français 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 Chef d'équipe peut déposer auprès de l'huissier de justice, une réclamation en langue française 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 | |
|---|---|
| Janvier 2022 | Mise en ligne du règlement officiel ICC 2023 et du bon d'économat en version française puis anglaise |
| Janvier à septembre 2022 | Confirmation par e-mail des pays sélectionnés sur dossier Puis versement sous 15 jours par virement bancaire du droit d'inscription de 800€ non remboursable Clôture des inscriptions à l'ICC 2023 |
| Au plus tard le 30 septembre 2022 | Mise en ligne du dossier technique : Modèles d'assiettes ou autres fournis pour chaque plat. Laboratoires et matériel mis à disposition au CFA Matériel fourni dans les box au Sirha |
| Au plus tard le 16 octobre 2022 par mail | 1/Transmission officielle de l'attribution du numéro de box par tirage au sort pour ordre de passage des envois en dégustation au salon + Schéma d'envoi des dégustations 2/ <u>Transmission par les équipes des titres de transports AVION + RIB</u> aux organisateurs. 3/ <u>Transmission titres de transports + RIB des jurés</u> aux organisateurs |
| Novembre 2022 par mail | Mise en place d'un fichier QUESTIONS / REPONSES Désignation au plus tard le 20/11 d'un juré de dégustation par les équipes et envoi de son dossier |
| Décembre 2022 par mail | Au plus tard le : 18/12 : 1)Demande écrite de places supplémentaires pour le dîner de gala du jeudi 19 janvier payable d'avance par virement sur le même compte bancaire CHAR France que le droit d'inscription (Cf.article 4) 2/ <u>Transmission par les équipes des titres de transports TRAIN + RIB</u> aux organisateurs 31/12 : 1) Fiches recettes des 4 produits 2) 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). 3)Besoin en électricité pour le décor du buffet |

Le défi mondial des meilleurs traiteurs

www.cateringcup.com