

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

SELECTION FRANCE



confédération nationale
des charcutiers traiteurs

ANNEXE 3 - PLANNING

SELECTION FRANCE - TOULOUSE
LES DIMANCHE 28 ET LUNDI 29 JANVIER 2024

UN ÉVÉNEMENT :



EN PARTENARIAT AVEC :



Lycée professionnel Renée Bonnet
Toulouse

SM/+HRT
TOULOUSE

PLANNING DE LA SELECTION FRANCE

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

SAMEDI 27 JANVIER 2024

- 15H -18H00 :** Accueil des 4 équipes
au **Lycée professionnel Renée BONNET**
1 allée Lieutenant Lucien Lafay - 31400 Toulouse
Contrôle général du matériel par le président de jury et les jurés de travail
Mise en place des postes de travail
- 18H30- 19H30 :** Briefing des candidats au lycée Renée Bonnet
Transfert du CFA vers l'hôtel (environ 10 minutes)
L'adresse de l'hôtel sera précisée ultérieurement
- 20h00-21h30 :** Dîner en présence du staff de la CNCT
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 et/ou juré) ne pourra être acceptée.
- 21H30 :** Retour aux chambres

DIMANCHE 28 JANVIER 2024

12 heures d'épreuves du concours

Ouverture salle du Petit Déjeuner de l'hôtel à partir de 6h30

- 6H30 :** Petit déjeuner à l'hôtel
- 7H15 :** Départ en bus de l'hôtel vers le lycée Renée Bonnet
- 7H30 :** Accueil au CFA - les candidats sont en tenue professionnelle
- 8H00 :** **Début des épreuves**
- 8H-18H00 :** Travail en laboratoire.

La pause déjeuner n'est pas obligatoire mais un **buffet froid de 12h à 14h** sera mis à disposition des candidats. Pendant ces 2 heures : prise des photos portraits de chaque équipe en tenue officielle offerte par la CNCT

18H00 : Fin des épreuves

18H00 -19H00 : Chargement des fabrications dans les véhicules frigorifiques des candidats

Branchements électriques des camions pour la nuit. **Chaque équipe doit se munir d'une rallonge électrique de 50 mètres.**

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

La cuisson de nuit du dimanche au lundi est autorisée.

- 19H00 - 20H00 :** Nettoyage des cuisines
- 20H00 - 21H30 :** Repas chaud servi à l'hôtel
- 21H30 :** Retour aux chambres

LUNDI 29 JANVIER 2024

- 6H00 : Petit déjeuner à l'hôtel
Transfert de l'hôtel vers le CFA.
- 6H30 : Départ du convoi de véhicules :
Camions frigorifiques des candidats + autres véhicules du staff vers le salon Smahrt.
Temps du trajet environ 30 minutes
- 7H00 : Arrivée au Salon
- 7H - 8H : Etat des lieux des boxes
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 - 11H : Des professionnels et la presse peuvent accéder à l'espace concours
- 9H - 9H30 : Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué
par tirage au sort annoncé au préalable officiellement par mail
Cadence d'entrée : toutes les 7 minutes.
- 9H30 - 11H30 : Finition en box des équipes et préparation des envois de la dégustation.
- 11H00 : Ouverture du concours et entrée des membres du jury de dégustation
- 11H00 - 12H00 : **Envoi 1^{ère} dégustation - ENTRÉES :**
8 assiettes des 2 entrées différentes œuf et bao **chaud**
Temps total imparti par équipe pour la dégustation = 10 minutes
A 9 minutes 30, assiettes débarrassées pour notation du plat.
- 12H00 - 13H00 : **Envoi 2^{ème} dégustation - PLAT 1 - SOUPE ICC + POULET EN ROBE BLANCHE**
8 assiettes du plat 1 comprenant la soupe ICC **chaude** + portion poulet en chaud-froid (aile et cuisse)
Temps total imparti par équipe pour la dégustation = 10 minutes (même procédé)
- 13H00 - 13H15 : **Pause dégustation**
- 13H15 - 14H15 : **Envoi chaud 3^{ème} dégustation - PLAT 2 COCHON**
8 assiettes du plat cochon composées d'un morceau d'échine et d'un pied farcis, d'une sauce béarnaise et de la garniture libre.

Temps total imparti par équipe pour la dégustation = 10 minutes

14H15 - 15H15 : Envoi 4^{ème} dégustation - DESSERTS

8 assiettes composées d'une tranche de cake, d'une part d'entremets et d'une crêpe soufflée **chaude**

Temps total imparti par équipe pour la dégustation = 10 minutes

Après l'envoi de son dessert, l'équipe sort de son box et reste en backstage jusqu'à l'envoi du dessert de la dernière équipe.

15H15 : Fin de la dégustation

15H15 - 16H : 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.

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 + staff concours.

17H00 : la photo de famille

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

17H30 - 18H30 : Les candidats débarrassent leurs buffets.

A l'issue de la proclamation, un cocktail de clôture est prévu dans un espace privatif du salon Smahrt. Il est impératif que les équipes soient présentes.

Tout candidat ayant quitté l'espace concours sans avoir effectué le démontage de son buffet se verra refuser l'accès à tout autre concours organisé par la CNCT.

La présente annexe 3 a été authentifiée par Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement et de ses annexes du vendredi 7 juillet 2023. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

Pour servir et valoir ce que de droit.

