



Fédération des Artisans
Charcutiers - Traiteurs 44



3^{ème} Challenge Départemental Boucher & Charcutier-Traiteur 2017

Lundi 23 Octobre 2017
Parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes

REGLEMENT

Le 3^{ème} Challenge Départemental Boucher & Charcutier-Traiteur de Loire-Atlantique est organisé par la Fédération des Artisans Charcutiers traiteurs de Loire Atlantique et le Syndicat de la Boucherie de Loire-Atlantique.

Il aura lieu le **Lundi 23 Octobre 2017**, de 13H30 à 16H dans le cadre du SERBOTEL au Parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes. Il est ouvert à tous les salariés d'une même entreprise ou de deux entreprises différentes.

ARTICLE 1. Conditions

Ce CHALLENGE DEPARTEMENTAL est ouvert, aux salariés d'une même entreprise ou de deux entreprises différentes (Boucherie et Charcuterie-Traiteur).

Ce Challenge se déroule par équipe de 2 salariés :
1 boucher + 1 charcutier.

ARTICLE 2. Inscriptions

La date limite des inscriptions est fixée au **lundi 25 septembre 2017**, cachet de la poste faisant foi, le nombre maximum de participants à ce concours est fixé à 6 équipes.

Les candidats doivent adresser les dossiers d'inscription à la :

Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique

10 rue de la Jalousie - 44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE

Tél : 02.51.85.08.66

ARTICLE 3.

Le thème du CHALLENGE a pour objectif la promotion de la Boucherie et de la Charcuterie et sera basé sur la dégustation, l'originalité ainsi que la créativité et la présentation.

THEME : LAPIN D'AUTOMNE

**Bouchère Crue et
Présentation traiteur**

Présentation BOUCHERE CRUE

- Entière sur plat
- Coupée sur plat

Présentation Traiteur,

- 1 CUISSE cuisinée entière
- 1 CUISSE cuisinée coupée

Présentation JURY

BOUCHER

- 1 ASSIETTE de Présentation

CHARCUTIER

- 1 Assiette de Présentation
- 1 Assiette de Dégustation

Le petit matériel nécessaire à la réalisation de ces produits devra être prévu par les candidats.

Chaque équipe candidate recevra :

1 lapin & 1 panier de légumes d'Automne
(Liste d'économat fournie à l'inscription)

ARTICLE 5. Barème de notation

Le barème de notation sera le suivant :

Présentation :

Note d'ensemble et respect du thème	Coeff.3
Originalité et créativité des déclinaisons	Coeff.4

Dégustation des 2 pièces principales

Goût	Coeff.6
Aspect	Coeff.5
Originalité	Coeff.4

Dégustation des déclinaisons

Goût	Coeff.6
Aspect et originalité	Coeff.4

Jury de travail

Coeff.4

Chaque membre du jury recevra préalablement un règlement du concours et les explications nécessaires à un bon jugement. Il officiera devant les candidats.



ARTICLE 6. Jury

Le jury du Challenge départemental 2017, sera composé de 1 MOF BOUCHER et 1 MOF CHARCUTIER, des professionnels choisis pour leurs compétences.

Pendant les délibérations, les membres du jury ne devront en aucun cas communiquer entre eux. Le Président du jury sera seul habilité à donner des explications.

Les organisateurs du concours s'interdisent toute participation aux travaux du jury et s'occuperont à assurer le travail de secrétariat et de surveillance pour le bon déroulement des épreuves. En cas de contestation sur un point de règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération entre le Président du jury et les organisateurs.

Le jury est souverain. La participation au Challenge Départemental des Bouchers et Charcutiers Traiteurs 2017, implique de la part des concurrents, le respect de ces décisions. Aucune réclamation ne sera admise ultérieurement.

En cas d'égalité de point entre les candidats, la meilleure note de dégustation servira à les départager. Les organisateurs du concours se réservent le droit d'apporter toutes modifications dictées par des

circonstances imprévues, réelles, sérieuses et ainsi que le droit d'annuler le concours en cas de force majeure ou d'insuffisance de candidats.

ARTICLE 7. Les Résultats

Les résultats seront proclamés Le lundi 23 Octobre à 17 H.

Pour la proclamation des résultats, les candidats devront être en tenue professionnelle impeccable :

- Veste
- Pantalon Noir
- Chaussures noires
- La toque blanche fournie par l'organisateur

Les candidats manquant à cette tenue imposée par le règlement ne seront pas admis à la remise des prix.

ARTICLE 8. Récompenses

L'équipe classée 1^{ère} par le jury des professionnels recevra le Trophée offert par les deux Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs et Bouchers de Loire-Atlantique.

1 ^{er} Prix	}	La liste des récompenses sera déterminée ultérieurement par la commission concours du SERBOTEL
2 ^{ème} Prix		
3 ^{ème} Prix		

Des récompenses seront attribuées à tous les candidats.



FEDERATION ARTISANS
CHARCUTIERS TRAITEURS 44



SYNDICAT DE LA BOUCHERIE
44



3^{ème} CHALLENGE DEPARTEMENTAL BINOME CHARCUTIER – BOUCHER

Lundi 23 Octobre 2017

13h30 à 16h

Parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes

3^{ème} édition : **LAPIN FARCI**
Bouchère crue et Présentation traiteur

Equipe en binôme **1 CHARCUTIER + 1 BOUCHER**
SALARIES de la même entreprise ou de 2 entreprises différentes

Descriptif du concours

Chaque équipe candidate recevra 1 LAPIN & un panier de légumes d'automne.

Travail du Boucher	Travail du Charcutier
Désosser le lapin et donner au charcutier 2 cuisses →	Préparation de 2 CUISSES CUISINEES farcies et cuites. Cuisson
Le boucher continue et désosse - Râble farci et présenté avec œil central (pas de foie gras – farce fine) - 2 paupiettes melon avec les épaules	Préparation FUMET LAPIN Œil central (pas de foie gras – farce fine) Raviole de céleri rave et Shiitake
Présentation	
Décoration Présentation : - 1 paupiette melon crue entière - 1 paupiette melon crue coupe apparente sur plat	Décoration Présentation 1 Cuisse cuite Présentation 1 Cuisse coupée
Dégustation	
	1 CUISSE CUITE 1 RAVIOLE de Céleri rave et Shiitake

JURY 1 Assiette de Présentation 1 Assiette de Dégustation



FEDERATION ARTISANS
CHARCUTIERS TRAITEURS 44



SYNDICAT DE LA BOUCHERIE 44

3^{ème} Challenge Départemental Boucher /Charcutier Lundi 23/10/2017 de 13h30 -16 h

Matières premières disponibles par BINOME

<u>Volaille</u>	<u>Quantité</u>	<u>Légumes</u>	<u>Quantité</u>	<u>Epicerie générale</u>	EPICERIE - ALCOOL & VIN : A PREVOIR PAR CHAQUE BINOME
LAPIN	1 Pièce	Echalote	2 P	Sel	
		Oignon	1 P	Poivre	
<u>Viande de porc</u>		Ail	1 P	Fond blanc volaille	
Chair saucisse	500 gr	Thym / laurier Aneth - Cerfeuil	QS	Huile d'olive	
Barde de porc	1 F entière	Poireau	2	Huile de tournesol	
Crépine	2	Carotte	300 gr		
		Champignons SHIITAKE	200 gr		
		Persil	1 bouquet	<u>Alcool et vin</u>	
		Céleri rave		Armagnac	
<u>Crèmerie</u>		Chou vert frisé		Porto rouge	
Œuf	3				
Crème UHT	1 L	<u>Fruits</u>			
Lait	1 L	Pommes	3		
Beurre	250 gr	Raisins Blancs et Rouges	200 gr X 2		
		Figues fraîches	5 u		
		Pruneaux – Abricots secs			

Matériels mis à disposition

Plaque à induction - Cellule de refroidissement
Four FRIMA
Assiettes de présentation

Matériels à prévoir par chaque binôme

Les candidats devront apporter le petit matériel qui leur sera utile :
Robot/mixer, casseroles, poêles, coutellerie, spatule, louche, écumoire, découpoir, emporte-pièce,
Ficelle, douille, poche, gants etc.
Glacière ou bac isotherme.

Tenue vestimentaire : Veste et Pantalon noir – chaussures de ville



FEDERATION ARTISANS
CHARCUTIERS TRAITEURS 44



SYNDICAT DE LA
BOUCHERIE 44

**3ème Challenge Départemental
Des Bouchers & Charcutiers Traiteurs de Loire Atlantique
Le Lundi 23 Octobre 2017 – 13h30 à 16h
Salon des Métiers de Bouche « SERBOTEL »**

BULLETIN D'INSCRIPTION

A RETOURNER AVANT LE 20 Septembre 2017

Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs 44
10 rue de la Jalousie - 44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE
Email charcutiertraiteur44@orange.fr

CHARCUTIER SALARIE

Nom et Prénom du candidat

Adresse personnelle

N° Rue

Code Postal Ville

Téléphone Portable

Email @

Date de Naissance / / 19

Lieu de Naissance Département

Nom de l'Employeur

Adresse de l'Entreprise

N° Rue

Code Postal Ville

Téléphone

Email @

Après avoir pris connaissance et accepté le présent règlement, demande mon inscription au
3ème CHALLENGE DEPARTEMENTAL BOUCHER & CHARCUTIER TAITEUR du 44.

Date / / 2017

Signature



FEDERATION ARTISANS
CHARCUTIERS TRAITEURS 44



SYNDICAT DE LA
BOUCHERIE 44

**3^{ème} Challenge Départemental
Des Bouchers & Charcutiers Traiteurs de Loire Atlantique
Le Lundi 23 Octobre 2017 – 13h30 à 16h
Salon des Métiers de Bouche « SERBOTEL »**

BULLETIN D'INSCRIPTION

A RETOURNER AVANT LE 20 Septembre 2017

Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs 44
10 rue de la Jalousie - 44980 SAINTES LUCES SUR LOIRE
Email **charcutiertraiteur44@orange.fr**

BOUCHER SALARIE

Nom et Prénom du candidat

Adresse personnelle

N° Rue

Code Postal Ville

Téléphone Portable

Email @

Date de Naissance / / 19

Lieu de Naissance Département

Nom de l'Employeur

Adresse de l'Entreprise

N° Rue

Code Postal Ville

Téléphone

Email @

Après avoir pris connaissance et accepté le présent règlement, demande mon inscription au
3^{ème} CHALLENGE DEPARTEMENTAL BOUCHER & CHARCUTIER TAITEUR du 44.

Date / / 2017

Signature