



Fédération des Artisans
Charcutiers - Traiteurs 44



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat
Région Pays de la Loire
Loire-Atlantique



MENTION COMPLEMENTAIRE Traiteur Mardi 24/10/2017

Article 1

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire Atlantique, en collaboration avec le CIFAM, organise un concours dans le cadre de Serbotel 2017.

L'exposition aura lieu le **Mardi 24 Octobre 2017** au Grand Palais - Parc des expositions de la Beaujoire à Nantes.

Article 2

Ce concours sera préparé dans les locaux du CIFAM - Place Jacques Chesné - 44980 Ste Luce sur Loire :

Lundi 23 Octobre 2017 - (8h30 / 17h30)

Remise en état des locaux comprise.

Article 3

Ce concours est réservé aux apprentis en formation « **Mention Complémentaire TRAITEUR** » élèves au CIFAM.

Article 4

Sujet du concours

Les candidats réaliseront :

NOM DE LA PIECE :

LAPIN FARCI avec Panier d'AUTOMNE

(Avec présence obligatoire d'un Œil central)

Accompagnée de **15 déclinaisons cocktail en trois sortes** à partir des éléments de la pièce principale (verrine, brochettes, cuillères) et **trois assiettes « traiteur froid »**.

La pièce sera présentée sur une surface 60 cm (support LIBRE) apporter par les candidats.

Le candidat pourra amener des supports de son choix (ardoise, assiettes, ...)

Thème du concours : LIBRE

Un décor de table pourra être préparé à l'avance par les candidats (dans les locaux du CIFAM ou en entreprise), il ne pourra dépasser les dimensions de 30 cm de largeur et de 50 cm de hauteur.

Ce décor contribuera à la mise en valeur de la table d'exposition.

Article 5

Les candidats disposeront du matériel des laboratoires pour exécuter leur travail (si ceux-ci estiment nécessaire un complément de matériel personnel : balance, robot., ils pourront s'en munir)

Les candidats amèneront leur tenue professionnelle et leur boîte à outils.

Article 6

Un numéro sera placé sur chaque pièce, par une personne étrangère au jury. Cette personne sera seule à détenir jusqu'à la fin du concours la liste de concordance entre l'identité des concurrents et les numéros assignés.

Article 7

Le jury sera composé de professionnels n'ayant aucun lien avec les candidats.

Le jury est souverain : ses décisions sont sans appel et devront être respectées par les candidats et leurs maîtres d'apprentissage.

Article 8

Les pièces seront notées de 0 à 20 en application des coefficients suivants :

* Fabrication	Coef : 3
* Dégustation	Coef : 5
* Présentation respect du thème	Coef : 2
* Présentation d'ensemble	Coef : 2

La dégustation de la fabrication se fera – au SERBOTEL

Mardi 24 Octobre 2017 à 10 heures.

Deux portions de la fabrication seront prélevées par le candidat pour la dégustation et déposées sur une assiette fournie non décorée et numérotée

La notation de la fabrication et des présentations se fera à Serbotel

Mardi 24 Octobre 2017 à partir de 10 heures

Dispositions relatives à la présence des candidats, au transport, à l'exposition des pièces au Serbotel / Beaujoire

Le transport des pièces s'effectuera le Mercredi matin en véhicule frigorifique (prévu par la chambre professionnelle)

Le départ du CIFAM est prévu à 07 Heures.

Les candidats devront être présents pour le chargement de leurs pièces et prendre les dispositions pour assurer leur stabilité. Un Pass parking sera remis aux candidats.

Sur place les candidats disposeront d'une table nappée de 1.50 m X 0.80 m

La fin du dressage (avant passage du jury) devra être effective à 10H.

L'environnement du poste d'exposition sera remis en ordre.

Dispositions pour le déjeuner et la présence des candidats à la Beaujoire : La Chambre professionnelle prévoit la restauration du midi.

(Prévoir sacs poubelle et matériel adéquat pour la remise en ordre du lieu d'exposition)

Les candidats devront être présents.

Proclamation du palmarès et Remise de prix

Elles se feront sur le podium à 16H30

La présence des candidats est **OBLIGATOIRE**.

Chaque candidat recevra un prix.

Les candidats veilleront à se munir d'une veste professionnelle (pantalon et chaussures corrects).



Fédération des Artisans
Charcutiers - Traiteurs 44



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat
Région Pays de la Loire
Loire-Atlantique



**Concours MENTION
COMPLEMENTAIRE TRAITEUR
Mardi 24/10/2017**

**BON M.O.
LAPIN FARCI – Panier d'Automne**

Matières premières disponibles par candidat

<u>Viande</u>	<u>Quantité</u>	<u>Légumes</u>	<u>Quantité</u>	<u>Epicerie générale</u>	<u>Quantité</u>
LAPIN Entier	1 P	Echalote	100 gr	Sel ordinaire	QS
+ CUISE DE LAPIN	2 P	Oignon	100 gr	Poivre	QS
Gorge	500 gr	Ail	20 gr	Gros sel	QS
Echine avec os	700 gr	Champignons	250 gr	Muscade	QS
Blanc de Poulet	250 gr	Potimarron	1 kg	Clous de girofle	QS
Crépine	2	Panais	1P	Badiane	QS
		Fèves	250 gr	Bâton de cannelle	QS
<u>Crémerie</u>	<u>Quantité</u>	Châtaignes	250 gr		
Crème UHT	½ L	Carotte	100 gr		
Lait	1L	Poireau	1P		
Œuf	4P	Courgette	1P		
Beurre	200G	Poivron Rouge	1P		
		Poivron Vert	1P	Feuille de gélatine	QS
		Aubergine	1P	Gélatine poudre	QS
<u>Alcool et autres</u>	<u>Quantité</u>	Radis Noir	1P	Gelée claire	QS
Cognac	QS	Tomate	2 P	Gelée ambrée	QS
Vin blanc ordi.	QS	Concombre	½ P		
Porto	QS	Radis Rouge	¼ BT	Huile de tournesol	QS
		Tomate cerise	¼ BT	Huile d'olive	QS
		laurier	QS		
<u>Fruits</u>	<u>Quantité</u>	Thym	QS		
Pomme Granny	2P	Cerfeuil	1/4BT		
		Persil	1/4BT		
		Romarin	1/4BT		