



LES CONCOURS CHARCUTIERS TRAITEURS 2017

- Le 1^{er} Challenge des CFA Région Pays de la Loire – CAP 2^{ème} année Charcutiers
- 3^{ème} Challenge Départemental des Métiers de la Viande des Charcutiers-Traiteurs & Bouchers
- Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison 2017
- Concours Artisanaux Régionaux 2017: Foie Gras et Boudin Blanc
- Concours Mention Complémentaire Traiteur / CIFAM
- Concours Brevet Professionnel Charcutier Traiteur / CIFAM

Concours organisés par la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire Atlantique et la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs.

« La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire Atlantique » est présente depuis la création du salon SERBOTEL. Nous valorisons et faisons connaître notre savoir-faire auprès des jeunes et du grand public, en faisant concourir des équipes de talent.

DIMANCHE 22 OCTOBRE 2017

1^{ER} CHALLENGE des CFA Région Pays de la Loire des Jeunes Charcutiers

Le 1^{er} Concours des jeunes Charcutiers en 2^{ème} année CAP, récompense, sous le contrôle de la FEDERATION DES ARTISANS CHARCUTIERS TRAITEURS 44 et avec la participation des Meilleurs Ouvriers de France, les réalisations des apprentis. Un trophée sera remis au 1^{er} CFA de la Région Pays de La Loire.

Les candidats réaliseront des **PRODUITS DE CHARCUTERIE** dans leur CFA.

Chaque CFA départemental présentera les pièces sous forme de **buffet façon cocktail**.

Une couleur sera attribuée à chaque département pour le vote des membres du jury.

Remise des Prix à 17H30

LUNDI 23 OCTOBRE 2017

3^{ème} Challenge Départemental des Métiers de la Viande Des Charcutiers-Traiteurs & Bouchers

Six équipes en binômes devront réaliser sur le podium de 13h30 à 16h :

LAPIN FARCI d'AUTOMNE : bouchère crue et présentation traiteur CUISSE farcie

Remise des Prix à 18H.

Remise des Prix des Concours Artisanaux Régionaux :

Foie Gras et Boudin Blanc

- Meilleur FOIE GRAS de Canard Nature
- Meilleur BOUDIN BLANC Traditionnel & Créatif

Le jury s'est réuni pour déguster et juger les produits.

Trophée National du Meilleur Jambon Cuit Maison 2017

Le jury s'est réuni pour déguster et juger les produits LE JEUDI 28/09/2017 au MANS

Remise des Prix à 17H30.

1^{ER} PRIX D'EXCELLENCE DU Meilleur CHARCUTIER Année 2017

Remise du 1^{er} prix d'Excellence au Charcutier qui a obtenu le plus de points en participant aux concours artisanaux pour l'année 2017.

Remise des Prix à 18 H

MARDI 24 OCTOBRE 2017

Concours Mention Complémentaire Traiteur / CIFAM

Le concours Mention Complémentaire Traiteur récompense les apprenti(e)s pour la mise en place et la présentation de produits de charcuterie.

Thème 2017 : **LAPIN FARCI et PANIER D'AUTOMNE**

Exposition des pièces sur le podium de 9h à 12h

Remise des Prix à 16H30

MERCREDI 25 OCTOBRE 2017

Concours Brevet Professionnel Charcutier Traiteur

Le Concours récompense les jeunes, en cours de formation, notés sur la présentation, la dégustation et le respect du thème.

Thème 2017 : **LAPIN FARCI et PANIER D'AUTOMNE**

Présentation et jury de 13 à 16 h

Remise des Prix à 17 h