

LES ARTISANS
CHARCUTIERS
TRAITEURS



CONCOURS REGIONAL PAYS DE LOIRE DES MEILLEURS APPRENTIS CHARCUTIERS & TRAITEURS de FRANCE MAF 2019

Article 1 :

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique organise le Concours Régional des MEILLEURS APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS de FRANCE 2019.

Article 2 : DATE ET LIEU

Le concours aura lieu les **Lundi 14 & Mardi 15 JANVIER 2019** – Accueil au Laboratoire CHARCUTERIE à **7 h CIFAM** – Place Jacques Chesne – 44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE

L'épreuve se déroulera dans les laboratoires du CIFAM selon les horaires suivants :

LUNDI 14 JANVIER 2019

Epreuve de 8h-12h et 13h-18h30 – Pause déjeuner de 1 h avec plateau repas – AMPHI CUISINE

Soir : Repas servi dans l'amphi cuisine.

Hébergement + petit-déjeuner pris en charge par le syndicat de chaque département :

Hôtel Première Classe - 2 rue Louis Armand - 44985 Sainte-Luce-sur-Loire

MARDI 15 JANVIER 2019

Accueil à 7H30

Epreuve de 8h à 16h30 – (nettoyage et buffet fini)

Le déjeuner se fera sous forme de buffet installé à proximité du laboratoire.

JURY de Dégustation : 14h30

Présentation du buffet dans le forum à partir de : 15h00

Notation du Buffet : 15h30

Article 3 : CONDITIONS

Les apprentis, participant au concours régional et sélectionnés pour la finale nationale, devront être obligatoirement âgés de moins de 21 ans, sous contrat d'apprentissage chez un artisan adhérent ou non à la C.N.C.T. (*Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs*) en préparation d'un CAP de charcutier traiteur (*1^{ère} ou 2^{ème} année*) ou d'un BAC Pro (*seconde ou 1^{ère}*).

Ce concours est accessible à tous jeunes apprentis déjà titulaires d'un CAP quel qu'il soit.

Si le finaliste du régional travaille chez un artisan non-adhérent à la CNCT l'entreprise devra alors s'acquitter d'un droit d'entrée de 250.00 Euros – à l'ordre de la CNCT.

Article 4 : THEME DU CONCOURS

Le concours comprendra **deux** fabrications majeures et leurs déclinaisons **entièrement** réalisées sur place. Les deux fabrications seront dressées sur un buffet de 60 x 60 cm nappé blanc, le décor de ces deux pièces et leurs déclinaisons devront être réalisés sur place.

Article 5 : SUJET DU CONCOURS

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1 UN FROMAGE DE TÊTE

(2 kg à 3kg Maximum produit fini)

Ce Fromage de tête, produit classique de la charcuterie devra être réalisé dans les règles de l'Art soit :

- Les 2 demi têtes de porc seront salées et fournies aux candidats

- Le bouillon de porc pour la cuisson sera fourni aux candidats soit **6 litres par candidat**. Le candidat sera libre de le compléter avec des ingrédients du bon d'économat qui seront à sa disposition.
- Le poids ne devra pas dépasser les 2 à 3 kg maximum pour rester dans le sujet
- Important : Le moulage est libre, le contenant aussi ! Il sera donc à la charge des candidats d'apporter leurs contenants pour la réalisation du fromage de tête
- Cette fabrication devra être présentée sur le buffet glacée et décorée comme il se doit.

Une fiche technique de la pièce charcutière N°1, sera élaborée par le candidat et remise obligatoirement au jury de travail le LUNDI lors de l'émargement pour être notée.

Ses déclinaisons : Uniquement en présentation sur buffet
8 mini-portions au minimum et 12 au maximum, élaborées avec les ingrédients de la pièce charcutière.
Elles ne devront pas excéder un **poids individuel de 30 g**

Elles seront de forme libre, elles pourront être accompagnées d'une garniture et/ou d'une sauce ou pas. Elles seront dressées en mini contenants au libre choix du candidat qu'il apportera lui-même.

PIÈCE CHARCUTIERE N°2 UNE TERRINE DE MOUSSE DE FOIE AUX CHAMPIGNONS

Produit fini Maximum 1,5 kg à 2 kg

Cette terrine sera réalisée à partir des ingrédients à disposition dans le bon d'économat, elle sera composée de **Mouille de porc et de foie de Porc**.

Elle sera agrémentée de champignons.

Cette **MOUSSE** sera montée de façon classique dans une terrine en plastique pouvant contenir 1,5 à 2 kg maximum (voir référence en annexe du règlement)

Cette terrine sera présentée glacée et décorée sur les supports fournis par les organisateurs.

Cette terrine sera fournie par les organisateurs aux candidats.

(maximum 2 kg produit fini)

Une fiche technique de la pièce charcutière N°2, sera élaborée par le candidat et remise obligatoirement au jury de travail le LUNDI lors de l'émargement pour être notée.

Ses déclinaisons : Uniquement en présentation sur buffet
8 mini-portions au minimum et 12 au maximum, élaborées avec les ingrédients de la pièce traiteur, la fabrication, le montage et la présentation du produit sont libre.
Elles ne devront pas excéder un **poids individuel de 30 g pièce**.

Elles seront de forme libre, elles pourront être accompagnées d'une garniture et/ou d'une sauce ou pas. Elles seront dressées en mini contenants au libre choix du candidat qu'il apportera lui-même.

Article 5.1 : Eléments du bon d'économat

Seuls les éléments prévus en annexe sont autorisés.

Toutes les matières premières seront disponibles au CIFAM.

Article 5.2 : Présentation du buffet

Les 2 fabrications principales seront présentées sur 2 supports de 30 x 20 cm fournis par le centre.

Les déclinaisons seront présentées sur 4 supports de 30 x 14 cm fournis par le centre

Un décor central de buffet préparé à l'avance sera autorisé sans être noté
(la base du décor ne doit pas dépasser 40 cm de côté ou de diamètre ; Hauteur maxi = 60 cm)

Tout décor intégré à l'ardoise de présentation sera obligatoirement réalisé sur place.

