



Fédération des Artisans Charcutiers - Traiteurs 44

Concours départemental Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs 2019

Article 1 - Présentation

La Fédération des artisans charcutiers-traiteurs de Nantes et de Loire-Atlantique, organise les éliminatoires départementales du Concours national de « l'un des meilleurs apprentis de France » afin de sélectionner les candidats pour la finale régionale des Pays de Loire.

Article 2 - Lieu d'exécution

Ce concours aura lieu le **LUNDI 10 DECEMBRE 2018** dans les laboratoires du CIFAM de la Chambre des métiers Place Jacques Chesné - 44980 Sainte-Luce-sur-Loire.

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 €uros – à l'ordre de la CNCT.

Article 4 - Thème et sujets du concours

Pièce charcutière n°1: **UN FROMAGE DE TETE**
Produit fini Maximum 2 kg à 3 kg

Pièce charcutière n°2: **UNE TERRINE DE MOUSSE DE FOIE AUX CHAMPIGNONS**
Produit fini Maximum 1.5 kg à 2 kg

Thème : **la pièce de décor est libre**

Les fabrications seront disposées sur des ardoises fournies de 37 cm x 27cm

Deux tranches de chaque produit seront prélevées par le candidat pour l'épreuve de dégustation et déposées sur une assiette numérotée.

Les fabrications seront présentées sur une table nappée.

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 au CIFAM

Article 5 - Matière d'œuvre

Elles seront fournies aux candidats par les organisateurs Voir liste sur la photocopie ci jointe

Les travaux (préparation et présentation) : seront exécutés dans le laboratoire du CIFAM.

Le matériel de cuisson et de fabrication seront fournis.

Les candidats devront apporter le petit matériel qui leur sera utile : coutellerie, spatules, louches, écumoirs, découpoirs, emporte-pièce, douille, poche, gants etc. ...

La truffe et le foie gras sont interdits d'usage.

Est également interdit l'usage :

Du rotring, de la photocopie, et toutes matières premières non comestibles sur les présentations à l'ardoise.

10, rue de la Jalousie - 44985 Sainte-Luce-sur-Loire Cedex - Tél. 02 51 85 08 66

E-mail : charcutiertraiteur44@orange.fr - Web : www.charcutiertraiteur44.fr - Facebook : Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs 44

Les candidats auront 7 heures 30 pour exécuter leurs pièces, hors nettoyage

Les candidats s'obligent à observer la plus grande discipline pendant toute la durée du concours et mettre en application les consignes qui leur sont données. L'exclusion définitive pourra être prononcée sans recours possible afin de faire cesser le trouble qu'ils auront pu causer.

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.

Le jury sera composé de professionnels n'ayant aucun lien avec les candidats.
Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel et elles ne pourront être contestées.

Les pièces seront notées **de 0 à 20** avec application des coefficients suivants

<u>Pièce charcutière n°1</u>		<u>Présentation sur buffet :</u>
FROMAGE DE TETE		* Les 2 pièces principales sur le buffet
* Saveur	coeff. 5	(aspect, glaçage...) coeff. 3
* Fabrication et coupe	coeff. 4	
<u>Pièce charcutière n°2</u>		• Les déclinaisons des 2 pièces principales
TERRINE DE MOUSSE DE FOIE AUX CHAMPIGNONS		selon critères : Fabrication, créativité,
* Saveur	coeff. 5	Esthétique, respect du format « amuse-bouche », facilité de dégustation coeff 2
* Fabrication et coupe	coeff. 4	
		*l'Ensemble (Harmonie du buffet) coeff. 2

Les candidats pourront apporter le matériel (robot coupe / balance de table /) qu'il juge nécessaire pour l'exécution du travail qu'ils se proposent d'effectuer

Les deux premiers représenteront le département au concours régional
Tout candidat méritant recevra une coupe en fonction du classement.

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique, ne saurait être tenue pour responsable des empêchements au déroulement résultant d'un cas fortuit ou de force majeure, tel le nombre insuffisant de candidats.

Une inscription officielle signée par le maître d'apprentissage et aux candidats présélectionnés est demandée
La date limite des inscriptions est fixée au **26 NOVEMBRE 2018**

Les résultats et la remise des prix auront lieu le 10 DECEMBRE 2018 à la suite du concours vers 17 h 30. Chaque candidat devra se munir d'une veste blanche et d'une toque pour la proclamation des résultats.

Fédération des artisans charcutier traiteur de Loire Atlantique : tél 02 51 85 08 66
 Christophe GACHET (CEE) tél 06 30 89 39 13
 Olivier BIBARD (CIFAM) tél 02 40 18 96 96