2ème CHALLENGE URMA – Région Pays de la Loire
CHARCUTIER TRAITEUR
Dimanche 20 Octobre 2019

Article 1
La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire Atlantique, en collaboration avec les Chambres des Métiers Région des Pays de La Loire, organise le **2ème CHALLANGE C.F.A.** dans le cadre du Serbotel 2019. L'exposition aura lieu le **DIMANCHE 20 Octobre 2019 Après-Midi**
Grand Palais - Parc des expositions de la Beaujoire à Nantes.

Article 2
Ce concours sera préparé dans les locaux de chaque C.F.A.de la Région Pays de la Loire.

Article 3
Ce concours est réservé aux apprentis en formation **« C.A.P. CHARCUTIER »** élèves en deuxième année de formation & CONNEXES.

Article 4
Sujet du concours :
Les candidats réaliseront des produits de CHARCUTERIE :

PATE EN CROUTE	**PATE DE CAMPAGNE**
RILLAUD	**JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE**
RILLETTE DE PORC	**SAUCISSON A L'AIL**

Les pièces seront présentées sous forme de **buffet façon cocktail**
- 1 buffet par département de la région Pays de la Loire.
- **Le jambon persillé de bourgogne sera présenté en 12 déclinaisons.**
- 1 couleur sera attribuée à chaque département.

Les candidats pourront amener des supports de leur choix (ardoise, assiettes, verrines, cuillères ...)

Thème du concours : ***« LA MUSIQUE »***
Un décor de table pourra être préparé à l'avance par les candidats (dans les locaux les CFA),
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
1 couleur sera attribuée à chaque département pour le vote des membres du jury des professionnels et jury des consommateurs.

Article 7
Les jury sera composé de professionnels, fournisseurs et consommateurs 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
Le Professeur et 3 apprentis représentant la classe, seront présents pour le transport et le montage du buffet.
Toute la classe sera présente pour encourager leurs représentants – Espace Concours au salon Serbotel.

Article 9
Les buffets seront notés à l'aide de jeton de couleur tenant compte de la présentation et de la dégustation.
Dimanche 20 Octobre 2019 à 13H30

Dispositions relatives à la présence des candidats, au transport, à l'exposition des pièces au Serbotel
Le transport des pièces s'effectuera le Dimanche matin en véhicule frigorifique (prévu par la chambre professionnelle).
L'arrivée au Serbotel est prévue à 12 heures : repas offert sur place par la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs 44, suivi de l'installation à partir de 13H00 sur le podium concours.

Les candidats devront être présents pour le chargement de leurs pièces au CFA et prendre les dispositions pour assurer leur stabilité.
Un Pass parking sera remis à tous les 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 14 H 30.
L'environnement du poste d'exposition sera remis en ordre.

(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 17H30
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).

Un TROPHEE sera décerné au 1er CFA et restera dans l'établissement jusqu'au prochain SERBOTEL.
Un diplôme sera remis au 1er CFA.