

Article 1 :

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs du MAINE & LOIRE organise le Concours Régional des MEILLEURS APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS de FRANCE 2020.

Article 2 : DATE ET LIEU

Le concours aura lieu les **Lundi 25 & Mardi 26 JANVIER 2021** – Accueil au Laboratoire CHARCUTERIE à **7 h URMA – CFA49 – 3 Rue Darwin – 49000 ANGERS**

L'épreuve se déroulera dans les laboratoires de l'URMA CFA Du Maine & Loire selon les horaires suivants :

LUNDI 20 JANVIER 2020

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

Soir : Repas servi au FOYER DARWIN

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

Foyer Darwin – Auberge de Jeunesse – 3 rue Darwin – 49000 ANGERS

MARDI 21 JANVIER 2020

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 €uros – à l'ordre de la CNCT.

Article 4 : THEME DU CONCOURS

Le concours comprendra **TROIS** 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

Les trois fabrications majeures et leurs déclinaisons seront entièrement réalisées sur place et les candidats disposeront d'environ 16 heures en laboratoire.

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°1

UNE TERRINE DE MOUSSE DE FOIE DE PORC AUX MORILLES

(1,8 à 2 kg Maximum produit fini)

Cette mousse de foie de porc : produit classique de la charcuterie, devra être réalisée dans les règles de l'Art.

- Elle sera réalisée dans les règles et sera moulée et cuite en terrine ou autre contenant aux choix des candidats
- La maîtrise de la technique sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.
- Le poids ne devra pas excéder 2kg maximum produit fini + ou – 10%
- Elle devra répondre au code des usages en charcuterie
- Elle sera pur cochon, le montage reste libre
- Elle devra contenir obligatoirement de la Morille (3% max)

IMPORTANT : le contenant terrine ou autre pour cuire la mousse de foie est à apporter par les candidats. De même tous les supports de présentation de cette terrine de mousse de foie de porc sont fournis par les candidats.

- Cette fabrication devra être présentée glacée et décorée comme il se doit.

Ses déclinaisons : Uniquement en présentation sur buffet

8 mini-portions, élaborées avec les ingrédients de la pièce charcutière.

Elles ne devront pas excéder un **poids individuel de 30 g pièce**

Elles seront de forme libre. Elles seront dressées en mini contenants libres, **apportés par les candidats.**

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°2

DEUX SAUCISSONS CUITS DE PORC ET CANARD

(2kg maximum produit fini, 2 x 1kg)

Ces 2 saucissons cuits de porc et canard seront réalisés à partir des ingrédients à disposition dans le bon d'économat, ils seront composés de viande de porc et de canard. Ces deux saucissons devront être réalisés dans les règles de l'art et répondre au code des usages.

Ces deux saucissons seront présentés et décorés sur le support choisi par le candidat, **il sera donc à sa charge d'apporter le plat et le support de présentation.**

Ses déclinaisons : Uniquement en présentation sur buffet

8 mini-portions, élaborées avec les ingrédients de la pièce, 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 seront dressées en mini contenants libres, **apportés par les candidats.**

PIÈCE CHARCUTIÈRE N°3

UN PATÉ CROUTE DE COCHON AUX FRUITS SECS (pruneaux, abricots, figues)

(1,8kg à 2,2kg + ou - 10% du produit fini)

Ce pâté croûte de cochon aux fruits secs : produit classique de la charcuterie devra être réalisé dans les règles de l'art.

- Il sera moulé et cuit en moule à pâté croûte, **le moule sera apporté par les candidats.**

Dimensions : 30 cm de longueur, 7 cm de largeur et 8 cm de hauteur.

- La maîtrise de la technique sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.
- Il devra répondre au code des usages en charcuterie
- Il sera pur porc et le montage libre
- Il devra contenir obligatoirement les 3 fruits secs.
- Cette fabrication devra être présentée décorée.

Nouveautés : La dégustation et la notation

Trois tranches de ce pâté croûte seront dressées à l'assiette fournie par l'organisateur, accompagnées d'une garniture froide réalisée à partir du bon d'économat.

Le reste du pâté croûte sera présenté glacer et décoré sur le support choisi et apporté par le candidat.

IMPORTANT :

Les candidats devront fournir les fiches techniques des 3 fabrications principales à savoir :

- 1.La fiche technique de le MOUSSE DE FOIE DE PORC AUX MORILLES**
- 2.La fiche technique du SAUCISSON CUIT DE PORC ET CANARD**
- 3.La fiche technique du PATE CROUTE AUX FRUITS SECS**

Elles seront à remettre le jour de l'arrivée et seront notées par le jury de travail.

Article 5.1 : Éléments du bon d'économat

Seuls les éléments prévus en annexe sont autorisés.

Toutes les matières premières seront disponibles à L'URMA – CFA 49.

Article 5.2 :

THÈME IMPOSÉ

Le cinquantième anniversaire du CONCOURS MAF.

PRÉSENTATION DU BUFFET

Les trois fabrications majeures et leurs déclinaisons entièrement réalisées sur place seront présentées sur un buffet de 1,50 m (L) x 1m (l) x 0,92m (h) nappé coffré blanc fourni par les organisateurs. Un sur-nappage est autorisé mais dans ce cas il sera apporté par le candidat.

Les trois pièces seront présentées chacune sur un support apporté par le candidat.

Chaque candidat sera libre de disposer son décor, ses fabrications et leurs déclinaisons comme il le souhaite.

LES DÉCORS

- Un décor de buffet sur le thème imposé sera **préparé à l'avance** sera noté par le jury.
- Les candidats peuvent apporter des éléments de décor non alimentaires comme des objets, des fleurs, des feuillages etc.
- La base du décor ne doit pas dépasser les 40 cm de Ø ou de côté.
- La hauteur maximale autorisée du décor, est de 60 cm socle compris.

Article 6 : Dispositions pratiques

Les candidats devront se munir :

Des vêtements de travail : veste, toque, tablier, pantalon, chaussures de sécurité.

De plus, **pour la proclamation des résultats, ils devront prévoir une veste et une toque supplémentaires propres.**

Le petit matériel sera emporté par le candidat. (Couteaux, découpoirs, poches, douilles, cornes.....)

Le gros matériel est fourni par **L'URMA – CFA 49.**

Article 7 : Jury

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

Le jury est souverain, ses décisions devront être respectées par les candidats et leurs employeurs, elles sont sans appel et ne pourront être contestées.

Article 8 : Barème de notation

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

<u>Pièce charcutière n°1</u> TERRINE DE MOUSSE DE FOIE DE PORC AUX MORILLES <table border="0"> <tr> <td>* Saveur</td> <td>coeff.</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>* Fabrication et coupe</td> <td>coeff.</td> <td>4</td> </tr> </table>	* Saveur	coeff.	5	* Fabrication et coupe	coeff.	4	Présentation sur buffet : * Les 3 pièces principales sur le buffet (aspect, glaçage...) coeff. 3 • Les déclinaisons des 2 pièces principales selon critères : Fabrication, créativité, Esthétique, respect du format « amuse-bouche », facilité de dégustation coeff 2 *l'Ensemble (Harmonie du buffet) coeff. 2
* Saveur	coeff.	5					
* Fabrication et coupe	coeff.	4					
<u>Pièce charcutière n°2</u> DEUX SAUCISSONS CUIITS DE PORC ET CANARD <table border="0"> <tr> <td>* Saveur</td> <td>coeff.</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>* Fabrication et coupe</td> <td>coeff.</td> <td>4</td> </tr> </table>	* Saveur	coeff.	5	* Fabrication et coupe	coeff.	4	
* Saveur	coeff.	5					
* Fabrication et coupe	coeff.	4					
<u>Pièce charcutière n°3</u> PATE EN CROUTE DE COCHON AUX FRUITS SECS <table border="0"> <tr> <td>* Saveur</td> <td>coeff.</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>* Fabrication et coupe</td> <td>coeff.</td> <td>4</td> </tr> </table>	* Saveur	coeff.	5	* Fabrication et coupe	coeff.	4	
* Saveur	coeff.	5					
* Fabrication et coupe	coeff.	4					
<u>JURY DE TRAVAIL :</u> <u>Attribution d'une note sur les fiches techniques à remettre le lundi au jury de travail</u>	Coefficient 6						

Les organisateurs ne sauraient être tenus pour responsables des empêchements du bon déroulement du concours, résultats d'un cas de forfait ou de force majeure (nombre insuffisant de candidats.....).

La surveillance sera effectuée par un jury composé de professionnels et /ou professeurs techniques.

La présence des candidats est indispensable en tenue professionnelle propre pour cette proclamation qui aura lieu à 17 heures à l'URMA / CFA – 3 Rue Darwin – 49000 ANGERS
Elle sera suivie de la remise des prix et d'un verre de l'amitié.
Les pièces du concours seront exposées et seront restituées aux candidats suite aux résultats.

Les candidats autorisent, à titre gratuit, la reproduction des photos d'eux-mêmes et de leurs produits, prises à l'occasion du concours sur tous les supports édités par les organisateurs.
Ils concèdent également le droit d'autoriser la reproduction de ces images sur tous supports de communication sans limitation de durée.

M Stéphane POMMIER	CFA 49- responsable Alimentaire	Tél 02 41 22 61 56
M Etienne MORILLON	Professeur	Tél 02 41 22 61 56
M Xavier JOUIS	CEE - Maine & Loire	Tél 02 41 87 46 79
FEDERATION DES ARTISANS	CHARCUTIERS TRAITEURS 44	Tél 02 51 85 08 66

4