

REGLEMENT

TROPHEE NATIONAL

Des

CHARCUTIERS TRAITEURS

SERBOTEL 2021

Graines d'Espoirs (18-30 ans)

Dimanche 17 OCTOBRE 2021
Parc des Expositions La BEAUJOIRE
44000 NANTES

REGLEMENT

Le TROPHEE NATIONAL des CHARCUTIERS TRAITEURS SERBOTEL 2021 est organisé par la Fédération des Artisans Charcutiers traiteurs de Loire Atlantique avec le soutien des Meilleurs Ouvriers de France et de la CNCT (Confédération Nationale des charcutiers traiteurs et Traiteurs), afin de promouvoir et encourager le travail des salariés, employés et collaborateurs des entreprises de Charcuteries Traiteurs.

Il aura lieu le **dimanche 17 octobre 2021**, dans le cadre du Parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes du 17 au 20 octobre 2021.

Il est ouvert à tous les candidats de l'Union Européenne.

ARTICLE 1. Conditions

Ce Trophée est ouvert, aux professionnels des professions de l'alimentation, âgés d'au moins 18 ans. Sont exclus les M.O.F Charcutiers traiteurs.

ARTICLE 2. Inscriptions

Le candidat doit être âgé de 18 ans et moins de 30 ans à la date du 17/10/2021.

Il doit être salarié dans une entreprise artisanale inscrite au répertoire des métiers et adhérente à la CNCT en 2021.

La date limite des inscriptions est fixée **au lundi 20 septembre 2021**, cachet de la poste faisant foi, le nombre maximum de participants à ce concours est fixé à 12 candidats.

Un chèque de 40 € par personne participant devra être joint au bulletin d'inscription, une caution de 100 €, non encaissée est demandée, le chèque vous sera rendu à la fin des épreuves.

Les candidats doivent adresser les dossiers d'inscription bulletin réglementaire et chèque à la :

Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique

10, rue de la Jalousie- 44980 Sainte-Luce sur Loire

Tél : 02.51.85.08.66

Mail charcutiertraiteur44@orange.fr

Questions – Réponses

Toutes les questions techniques resteront anonymes et sont à envoyer par mail uniquement à :

charcutiertraiteur44@orange.fr - du 10/09 au 05/10/2021.

Un fichier commun « questions-réponses » sera retourné par mail à tous les candidats inscrits.

ARTICLE 3. Thème

Le thème du Trophée a pour objectif la promotion de la charcuterie et sera basé sur la dégustation, l'originalité ainsi que la créativité et la présentation. La participation à des concours est une étape essentielle pour la participation au concours « un des meilleurs Ouvriers de France ».

THEME DU SUJET :

Deux PRODUITS DE CHARCUTEIRE : Boudin Noir et Boudin Blanc
Déclinaison et dressage à l'assiette

THEME Décors et dressage : « LA CHARCUTERIE MODERNISEE »

Ces produits de charcuterie traditionnelle seront apportés sur place par les candidats.

Le **BOUDIN BLANC** devra être repensé en version traiteur à l'assiette et sera accompagné d'une garniture et d'une sauce.

L'envoi de ce produit se fera à l'assiette en version chaude.

La garniture est libre mais elle devra être réalisée à partir des produits imposés dans le bon d'économat impérativement.

6 portions à l'assiette seront demandées aux candidats pour l'envoi au jury de dégustation et présentation. Le dressage se fera sur 6 assiettes apportés par les candidats, elles sont libres dans la taille, la forme et la couleur.

Le **BOUDIN NOIR** devra être repensé en version déclinaisons.

12 portions élaborées avec le boudin noir : la fabrication, le montage et la présentation du produit sont libres. Elles seront dressées en mini contenants libres, apportés par le candidat

6 portions seront demandées aux candidats pour l'envoi au jury de dégustation et présentation.

Présentation et dressage :

Le dressage à l'assiette devra faire preuve de finesse et de netteté.

Il devra faire preuve de créativité et d'originalité.

Le dressage à l'assiette devra respecter le thème imposé.

Horaires et déroulement de l'épreuve :

7h00 Accueil des candidats au Salon SERBOTEL

7h30 à 8h30 Mise en place avant l'épreuve

8h30 à 11h30 Préparation et dressage

L'envoi au jury se fera à la suite de l'épreuve.

L'épreuve se déroulera sur place au cœur du salon et devant le public sous forme de joute en direct.

Le petit matériel nécessaire à la réalisation de ces produits devra être prévu par les candidats :

- Coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes, rouleau à pâtisserie, etc...
 - Faitouts, casseroles, terrines, moules, cercles, verrines, assiettes.
 - Papier sulfurisé, papier aluminium, film transparent, poches à décor et douilles, sacs sous vide
- Matériel à disposition : Four, plaque à induction, cellule de refroidissement, robot coupe

BUFFET ET DECOR :

Présentation : l'ensemble des produits sera disposé sur un buffet rectangulaire nappé blanc fourni par l'organisateur.

ARTICLE 4. Dispositions pratiques

Le dimanche, les candidats disposeront de 4 heures (de 7h30 à 11h30) pour procéder sur le lieu du concours aux travaux de finition de leurs pièces présentées et les travaux s'effectueront sur le podium du Parc des Expositions, devant le public.

L'envoi des 6 portions déclinées sur les 6 assiettes devront être à la disposition du jury à partir de 11h30.

ATTENTION : aucun dépassement d'horaire ne sera autorisé (11h30) sous peine d'exclusion, Faites attention et prévoyez certains impondérables (circulation).

Réservation de chambre d'hôtel possible à proximité du Parc des Expositions.

Les pièces seront présentées dans l'espace spécialement réservé à cette manifestation.
Tous candidats ne laissant pas son espace de travail propre, sera exclu définitivement du concours.

ARTICLE 5. Barème de notation

Le barème de notation sera le suivant :

Présentation et dégustation des assiettes et des déclinaisons :

Respect du thème	coeff.4
Originalité	coeff.3
Créativité	coeff.3
Finesse et netteté	coeff.4
Goût	coeff.6

Chaque membre du jury recevra préalablement un règlement du concours et les explications nécessaires à un bon jugement. Il officiera devant les candidats.

ARTICLE 6. Jury

Le jury de TROPHEE NATIONAL des CHARCUTIERS TRAITEURS SERBOTEL 2021, sera composé de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels choisis pour leurs compétences et leurs personnalités reconnues.

Pendant les délibérations, les membres du jury ne devront en aucun cas communiquer entre eux. Le Président du jury sera la seule habilité à donner des explications.

Les organisateurs du concours s'interdisent toute participation aux travaux du jury et s'occuperont à assurer le travail de secrétariat et de surveillance pour le bon déroulement des épreuves. En cas de contestation sur un point de règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération entre le Président du jury et les organisateurs.

Le jury est souverain. La participation au TROPHEE NATIONAL CHARCUTIER TRAITEUR SERBOTEL 2021, implique de la part des concurrents, le respect de ces décisions. Aucune réclamation ne sera admise ultérieurement.

En cas d'égalité de point entre les candidats, la meilleure note de dégustation servira à les départager. Les organisateurs du concours se réserveront le droit d'apporter toutes modifications dictées par des

circonstances imprévues, réelles, sérieuses et ainsi que le droit d'annuler le concours en cas de force majeure ou d'insuffisance de candidats.

ARTICLE 7. Les Résultats

Les résultats seront proclamés Le Dimanche 17 Octobre 2021 à 17h00

Pour la proclamation des résultats, les candidats devront être en tenue professionnelle impeccable :

- Veste fournie par l'organisateur
- Chemise blanche
- Cravate sombre
- Chaussures noires
- La toque blanche fournie par l'organisateur

Les candidats manquant à cette tenue imposée par le règlement ne seront pas admis à la remise des prix.

ARTICLE 8. Récompenses

Le candidat classé 1^{ère} par le jury des professionnels recevra le Trophée offert par la Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique.

1^{er} Prix : 1 000,00 €

2^{ème} Prix : 600,00 €

3^{ème} Prix : 400,00 €

Des récompenses seront attribuées à tous les candidats.

Article 9. Le droit à l'image

Tous les candidats participants et les membres des jurys cèdent l'ensemble de leurs droits à l'image et données personnelles – tous médias confondus, web et réseaux sociaux, tv, presse écrite- à l'organisateur et aux partenaires habilités, dans le cadre de la promotion du concours.

Les candidats autorisent aussi, à titre gratuit, la reproduction de leurs produits, prises à l'occasion du concours sur les médias confondus et supports de communication.

Article 10. Protection des données personnelles

Définition : les « lois sur la protection des données » désignent l'ensemble des lois et notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées, ainsi que les règles, règlement, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicable à la protection ou au traitement de Données personnelles, y compris le cas échéant, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement Européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données et abrogeant la Directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) («RGPD ») à compter du 25 mai 2018.

Dans le cadre du contrat, et conformément aux lois sur la protection des données, chacune des Parties est amenée à effectuer des traitements de Données.

Chacune des parties reste entièrement et individuellement responsable des traitements qu'elle effectue sur des Données dès lors que la finalité et les moyens de traitements qu'elle effectue ne sont pas définis conjointement, tel que c'est le cas dans le cadre de l'exécution du Contrat.

A ce titre, chacune des parties, agissant en tant que responsable de traitement, déclare se conformer aux obligations incombant aux responsables de traitement découlant des Lois sur la protection des données, impliquant notamment pour chacune des Parties de :

-Communiquer par les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par le traitement de Données, si nécessaire, dès lors que chacune des Parties collecte des Données, communique via ses propres supports ou transfère les Données des personnes concernées à l'autre Partie, et ce, conformément aux Lois sur la Protection des données.