



**CONCOURS REGIONAL
PAYS DE LOIRE
DES MEILLEURS APPRENTIS
CHARCUTIERS & TRAITEURS de France
MAF 2022**

Article 1 :

La Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de la MAYENNE organise le Concours Régional des MEILLEURS APPRENTIS CHARCUTIERS TRAITEURS de FRANCE 2022.

Article 2 : DATE ET LIEU

Le concours aura lieu les **Lundi 31 Janvier & Mardi 1^{er} FEVRIER 2022** – Accueil au Laboratoire CHARCUTERIE à 7 h

URMA – CFA 53 – 30 Boulevard Volney – 53000 LAVAL

L'épreuve se déroulera dans les laboratoires de l'URMA CFA de la MAYENNE selon les horaires suivants :

LUNDI 31 JANVIER 2022

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

Soir : Plateau repas

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

HOTEL 1^{ère} Classe - Boulevard Bertrand Du Guesclin - 53000 LAVAL

MARDI 1^{ER} FEVRIER 2022

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 **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

TERRINE DE PATE DE LAPIN AUX PRUNEAUX

(1.8 à 2.2 kg maximum produit fini)

Cette terrine de lapin, produit classique de la charcuterie, devra être réalisée dans les règles de l'Art.

- Elle 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 2,2 kg maximum produit fini.
- Elle devra répondre au code des usages en charcuterie
- Elle sera de forme libre et le montage aussi sera au libre choix du candidat
- Elle devra contenir obligatoirement des pruneaux

IMPORTANT : le contenant terrine ou autre pour cuire ce produit de charcuterie est à apporter par le candidat.

DÉGUSTATION :

Trois tranches seront prélevées pour la dégustation et dressées sur assiettes non décorées.

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

Le reste de la terrine devra être présentée glacée et décorée comme il se doit.

Tous les supports de présentation de cette terrine de lapin sont fournis par le candidat.

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 TRAITEUR N°2 SALEE

ENTREMETS DE LA MER

(Produit fini 2kg +/- 10%)

Cet entremets de la mer sera réalisé à partir des ingrédients à disposition dans le bon d'économat, il sera composé de poisson et crustacés, il pourra contenir également des fines herbes, petits légumes, etc....

Cet entremets pourra être monté en terrine, en moule ou cercle au libre choix du candidat et apporté par lui.

DÉGUSTATION :

Nouveautés : Trois tranches de cet entremets seront dressées et décorées à l'assiette sur place

Au CFA, accompagnées d'une garniture froide et d'une sauce froide réalisées à partir du bon d'économat.

Les grandes assiettes de dégustation épaisses et rigides pour le dressage seront fournies par les organisateurs.

PRÉSENTATION SUR BUFFET : Le reste de l'entremets sera présenté sur le buffet, glacé et décoré sur un support au libre choix du candidat et apporté par lui.

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 N°3 - DESSERT
DEUX TARTES AU CHOCOLAT

(Diamètre du cercle 180 mm)

- Elles seront réalisées dans deux cercles de 180 mm de diamètre fournis par le candidat.
- Elles pourront être réalisées en pâte brisée sucrée ou en pâte sablée au choix du candidat.
- Elles pourront être à base de mousse, ganache, crémeux au chocolat.
- La réalisation et le montage sont libres.
- La maîtrise de la technique de fabrication sera évaluée en laboratoire par le jury de travail.

DÉGUSTATION :

Une demi-tarte coupée en trois sera réservée pour la dégustation

PRÉSENTATION SUR BUFFET :

Le reste de la demi-tarte + la seconde tarte seront présentées sur le buffet, **décorées** sur un support apporté par le candidat.

IMPORTANT :

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

1. La fiche technique DE LA TERRINE DE PÂTE DE LAPIN AUX PRUNEAUX
2. La fiche technique DE L'ENTREMET DE LA MER
3. La fiche technique DE LA TARTE AU CHOCOLAT

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 53.

Article 5.2 :

THÈME / LES REGIONS DE FRANCE :

***Chaque candidat réalisera un décor sur le thème* REGION PAYS DE LA LOIRE**

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.

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 53**.

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.

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

<u>Pièce charcutière n°1</u> TERRINE DE PATE DE LAPIN AUX MORILLES * Saveur coeff. 5 * Fabrication et coupe coeff. 4	<u>Présentation sur buffet :</u> * Les 3 pièces principales sur le buffet (aspect, glaçage...) coeff. 3
<u>Pièce traiteur n°2</u> ENTREMET DE LA MER (Poissons et crustacés) * Saveur coeff. 5 * Fabrication et coupe coeff. 4	• 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
<u>Pièce dessert n°3</u> 2 TARTES AU CHOCOLAT * 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.

Article 11 : PROCLAMATION DES RESULTATS

La présence des candidats est indispensable en tenue professionnelle propre pour cette proclamation qui aura lieu à 17 heures à l'URMA / CFA – 30 Boulevard Volney – 53000 LAVAL

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.

PHOTOS DES CANDIDATS ET DE LEURS PRESTATIONS

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.

Pour tous renseignements complémentaires prendre contact auprès de :

M Emmanuel VALLEE	CFA 53- responsable Alimentaire	Tél 02 43 64 11 00
M Nicolas MAILLARD	Professeur	Tél 02 43 59 03 60
M Philippe LOCHAIN	CEE - Mayenne	Tél 02 43 53 24 80
FEDERATION DES ARTISANS CHARCUTIERS TRAITEURS	44	Tél 02 51 85 08 66

P.J. – Liste des Matières premières disponibles par candidat.