

Concours départemental Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs 2022

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 **JEUDI 20 et VENDREDI 21 JANVIER 2022** dans les laboratoires de l'URMA - CIFAM de la Chambre des métiers 44 - Place Jacques Chesne - 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 Euros – à l'ordre de la CNCT.

Article 4

Thème LES REGIONS DE FRANCE : chaque candidat réalisera un décor sur le thème
« Région Pays de la Loire »

Pièce Charcutière n°1	TERRINE DE PATE AU LAPIN AUX PRUNEAUX (1.5 kg Maximum produit fini)
Pièce Traiteur n°2 Salée	ENTREMETS DE LA MER (Poisson et crustacés) (1.5 kg Maximum produit fini)
Pièce n°3 Dessert	1 TARTE AU CHOCOLAT (diamètre du cercle 220 mm)

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

Un décor de buffet sera préparé à l'avance et sera noté par le jury

Les candidats peuvent apporter des éléments de décor non alimentaire comme des objets, des fleurs, des feuillages, etc...)

La base du décor ne doit pas dépasser 40 cm de diamètre ou de côté

La Hauteur maximale autorisée du décor, est de 60 cm socle compris.

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 de l'URMA - 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.

Les candidats auront 12 heures pour exécuter leurs pièces, hors nettoyage

Article 6- Exclusion

Article 7 - Identification des pièces

Article 8 - Jury

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel et elles ne pourront être contestées.

Article 9 - Notation

<u>Pièce charcutière n°1</u>					
TERRINE de PATE DE LAPIN AUX PRUNEAUX					
* Saveur	coeff.	5			
* Fabrication et coupe	coeff.	4			
<u>Pièce Traiteur n°2</u>					
ENTREMETS DE LA MER					
* Saveur	coeff.	5			
* Fabrication et coupe	coeff.	4			
<u>Pièce Dessert n°3</u>					
1 TARTE AU CHOCOLAT					
* Saveur	coeff.	5			
* Fabrication et coupe	coeff.	4			
			<u>Présentation sur buffet :</u>		
			* Les 3 pièces principales sur le buffet (aspect, glaçage...) coeff. 3		
			*l'Ensemble (Harmonie du buffet) coeff. 2		
			NOTE HYGIENNE Coeff 1		

Article 10 - Matériel

Article 11 - Classement

Les deux premiers représenteront le département au concours régional

Tout candidat méritant recevra une coupe en fonction du classement.

Article 12 - Cas particulier

2

Article 13

Une inscription officielle signée par le maître d'apprentissage et aux candidats présélectionnés est demandée
La date limite des inscriptions est fixée au **08 DECEMBRE 2021**.

Article 14 Le droit à l'image

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.

**Les résultats et la remise des prix auront lieu le 21 JANVIER 2022 à la suite du concours vers 16 h 00.
Chaque candidat devra se munir d'une veste blanche et d'une toque pour la proclamation des résultats.**

En cas de besoin de précisions ou de relevé d'anomalies, Contactez :

Fédération des artisans charcutier traiteur de Loire Atlantique :	tél 02 51 85 08 66
Stéphane BREHIER	(CEE) tél 06 30 89 39 13
Stéphane LUCAS	(URMA CIFAM) tél 06 61 49 56 55

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