



REGLEMENT DU CONCOURS NATIONAL BOUCHERIE ETAL **MAÎTRES ET APPRENTIS 2019**

Nom du concours : « Concours National Boucherie Etal - Maîtres et apprentis »

Date de l'épreuve : Lundi 25 novembre 2019 de 10h à 15h

Durée du concours : 5h

Lieu : Salon EXP'HOTEL, Parc des Expositions de Bordeaux, Espace Boucherie

Organisateur : EXP'HOTEL

Nombre de candidats : 12 (6 binômes)

ARTICLE 1 – ORGANISATEUR DU CONCOURS

Congrès et Expositions de Bordeaux (CEB)

Rue Jean Samazeuilh

CS 20088

33070 Bordeaux Cedex

Représenté par Monsieur Vincent Grenié, Directeur Général

SAS au capital de 24 040 000 euros inscrite au RCS Bordeaux sous le n° 453 091 316 –CEB

ARTICLE 2 - OBJET DU CONCOURS

Dans le cadre du salon EXP'HOTEL Bordeaux 2019 la fédération des artisans bouchers charcutiers et bouchers abatteurs de la Gironde met en place un Concours National Boucherie, ayant pour objet, la réalisation d'un étal artistique de viande sur le thème : « L'ELEVAGE EN NOUVELLE AQUITAINE ».

ARTICLE 3 – ACCEPTATION DU REGLEMENT

Préalablement à toute participation au concours, chaque participant doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

ARTICLE 4 - PARTICIPANTES

Sont admis à concourir :

Les Maîtres d'apprentissage : C'est-à-dire les bouchères ou bouchers chefs d'entreprises ou employés justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel dans la spécialité et justifiant au minimum de 5 ans d'activité professionnelle dans la boucherie après obtention du diplôme.

Les apprentis CAP 2^{ème} année.

Sont exclus du concours les Meilleurs Ouvriers de France, les formateurs en CFA ou écoles professionnelles

ARTICLE 5 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Les candidats s'inscrivent en téléchargeant dès le 16 mai 2019 le bulletin d'inscription disponible en ligne sur le site www.exphotel.fr

Les bulletins d'inscriptions doivent impérativement parvenir aux organisateurs par courrier **au plus tard le 30 septembre 2019**, le cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

**SECRETARIAT DE LA FEDERATION DES ARTISANS
BOUCHERS CHARCUTIERS DE LA GIRONDE
46 avenue du Général de Larminat
33000 BORDEAUX**

Ou par Mail à :

exphotelconcours@gmail.com

ARTICLE 6 : ETAPES DU CONCOURS

Le concours se déroulera le **Lundi 25 novembre 2019 de 10h à 15h** au Parc des Expositions de Bordeaux dans le cadre du salon EXP'HOTEL. Les sujets du concours seront adressés mi-septembre à chaque candidat.

Etape 1 : Chaque candidat renvoie le bulletin d'inscription (joint à la fin du règlement) avec un chèque de caution de 200€, libellé au nom du « Secrétariat de fédération des artisans bouchers charcutiers de la Gironde ».

Etape 2 : Chaque candidat reçoit, lors de son inscription, un exemplaire du règlement général des concours.

Etape 3 : La réception des pièces de viande apportées par les candidats aura lieu le lundi 25 novembre 2019 à partir de 8 heures. Les pièces sont composées du support plateau des candidats ainsi que de leur viande. La réalisation de l'étal artistique se fera entièrement sur le salon **EXP'HOTEL**, le jour du concours.

Les candidats devront apporter le jour du concours :

- Leurs outillages,
- Leurs tenues,
- Leurs pièces de viandes,
- Le plateau-support de présentation,
- Ainsi que tout ce qui pourrait servir à la réalisation de l'étal.

Etape 4 : Une seule pièce par participant est autorisée. Toutes les pièces seront exposées au Parc des Expositions de Bordeaux dans le cadre du salon EXP'HOTEL jusqu'à 18 heures.

Etape 5 : Afin d'éviter toute contestation chaque binôme devra obligatoirement coller sous son support une étiquette portant ses noms et l'adresse de l'entreprise.

ARTICLE 7 : CONSTITUTION DES MEMBRES DU JURY

Le jury sera composé de professionnels désignés par l'organisation Professionnelle.
Le jury sera présidé par un Meilleur Ouvrier de France.

ARTICLE 8 – DESIGNATION DES LAUREATS

La proclamation des résultats aura lieu sur l'Espace Boucherie.
Tout participant se verra remettre lors de la manifestation un diplôme de participation.

Il sera institué un classement pour les trois premiers et une remise de récompenses.
Les jurys délivreront des points aux candidats selon des critères de notation précis. C'est le candidat obtenant le plus de points qui sera déclaré vainqueur. Ce sont le respect du thème et le côté technique qui départageront deux candidats en cas d'égalité.
Les décisions du jury sont sans appel.

Les concurrents sont tenus de prévoir une **TENUE PROFESSIONNELLE** pour cette cérémonie.
Aucune communication des résultats ne se fera avant la proclamation officielle.

ARTICLE 9 - LES PRIX

La remise des prix, détaillés ci-dessous, aura lieu après délibération du jury sur l'espace remise des prix, le jour du concours :

1er prix

- Deux chèques de 200€, deux stages à l'École Supérieure des Métiers de la Viande, deux médailles confédération plaque et deux diplômes.
- Un atelier pour deux personnes à l'Ecole des apprentis chefs amateurs de Bordeaux offert par ELITE FORMATION.
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.
- Un coffret de deux bouteilles « Château Tour Bel Air » et une boîte guinettes Margaux.

2ème prix

- Deux chèques de 150€, une plaque et un diplôme, un stage jeune à l'École Supérieure des Métiers de la Viande, deux médailles gravées et 2 diplômes.
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.
- Un coffret de deux bouteilles « Château Tour Bel Air » et une boîte guinettes Margaux.

3ème prix

- Deux chèques de 100€, deux médailles gravées et 2 diplômes, un stage jeune à l'École Supérieure des Métiers de la Viande pour l'apprenti.
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.
- Un coffret de deux bouteilles « Château Tour Bel Air » et une boîte guinettes Margaux.

4ième prix :

- Un coffret de deux bouteilles « Château Tour Bel Air » et une boîte guinettes Margaux.

Pour les apprentis :

- Un livre technologique sur le veau + 1 boîte guinettes Margaux.

Tous les candidats recevront :

- Un abonnement d'un an au magazine Hôtellerie Restauration.

ARTICLE 10 – RESPONSABILITE

L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'événements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours.

L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnement des lignes téléphoniques, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation quels qu'ils soient, de défaillance technique rendant impossible la poursuite du concours.

La participation au concours des établissements se fait sous leur seule responsabilité.

Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé. L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours.

À tout moment les participants sont responsables de l'exactitude des informations qu'ils ont communiquées.

La participation au concours implique l'acceptation, par les participants ou les inscrits, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure toute participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.

Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions

ARTICLE 11 – MODIFICATION DU CONCOURS

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier (notamment à remplacer les lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participantes de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors apportée et consultable sur le site web www.exphotel.fr, informant les participantes des changements opérés.

ARTICLE 12 – LE DROIT A L'IMAGE

Les participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée de cinq ans, à compter du début du concours. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

ARTICLE 13 – LOI INFORMATIQUE ET LIBERTE

Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants du concours disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux Organismes dans le cadre du concours Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

ARTICLE 14 – DEPOT DU REGLEMENT ET CONSULTATION

Une copie du présent règlement est consultable sur le site web www.exphotel.fr et pourra être délivrée gratuitement sur simple demande écrite à l'organisateur à l'adresse figurant à l'article 1, le timbre ayant servi à cette demande sera remboursé au tarif lent en vigueur sur simple demande écrite.

Fait à Bordeaux, le 16 mai 2019