

25<sup>e</sup> CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS ET CHEFS  
CHARCUTIERS TRAITEURS

# RÈGLEMENT 2021

**POUR LES DEUX CATEGORIES**

**JEUNES ESPOIRS (18 - 23 ans)**

**CHEFS (23 - 40 ans)**

**SAMEDI 27, DIMANCHE 28  
& LUNDI 29 NOVEMBRE 2021**



**BORDEAUX**



Afin de promouvoir et encourager le travail des salariés, employés et collaborateurs des entreprises de charcuteries traiteurs, l'ASPIC (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie) a créé le concours national des **Jeunes Espoirs et des Chefs Charcutiers Traiteurs**, réservé aux salariés des entreprises françaises et organisé en collaboration avec la Confédération Nationale des Charcutiers-traiteurs et Traiteurs. (C.N.C.T).

Depuis 2015, il a été ouvert à la catégorie des Chefs d'entreprise pour les soutenir dans une démarche d'évaluation de leurs compétences professionnelles dans le cadre d'un concours.

**Pour cette 25e édition, les candidats des deux catégories (Jeunes Espoirs pour les 18-23 ans et CHEFS pour les 23-40 ans) devront réaliser les mêmes épreuves. En revanche, des critères de notation seront ajoutés pour la catégorie Chefs pour évaluer un niveau d'exigences plus important du fait d'une plus grande expérience du métier.**

**Mot du Président du concours, Joël Mauvigney :**

*« Nous, professionnels devons être dans un esprit d'excellence, critère attendu par les consommateurs qui côtoient nos entreprises artisanales. En attendant de nous retrouver pour cette compétition, je vous souhaite que du bonheur dans notre atypique métier de charcutier traiteur et du plaisir lors de vos entraînements dans la fabrication des produits »*

## **ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX :**

Cette 25<sup>e</sup> édition se déroulera sur 3 jours :

**SAMEDI 27 ET DIMANCHE 28 NOVEMBRE 2021**

**A l'Institut des saveurs (IN'SAV)**

1 rue René Cassin

(au fond de la rue Concumont)

33049 Bordeaux Cedex

Tél. 05.56.43.98.10

**LUNDI 29 NOVEMBRE 2021**

**Au Parc des Expositions de Bordeaux-Lac**

**EXP'HÔTEL BORDEAUX**

Dégustations & Exposition des buffets devant public

## **ARTICLE 2 – CONDITIONS D'INSCRIPTION**

### **CATEGORIE JEUNES ESPOIRS**

Le candidat :

- Doit être âgé de **plus de 18 ans et moins de 23 ans à la date du 1<sup>er</sup> jour du concours**
- Avoir au moins **2 ans de pratique** du métier.
- Ne pas avoir été classé premier à ce concours dans cette catégorie, les années précédentes.
- Doit être **Salarié\*** dans une **entreprise artisanale française inscrite au répertoire des métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie et **adhérente en 2021 à la CNCT.**

**Si l'entreprise est non adhérente à la CNCT**, elle devra alors :

- Joindre **obligatoirement** une photocopie de la **carte d'immatriculation au répertoire de métiers de l'employeur ou une attestation**.
- S'acquitter d'un **droit d'entrée de 250€**. Chèque libellé à l'ordre de CHAR FRANCE à joindre au dossier d'inscription du candidat salarié.

\***Le statut de salarié** signifie : Ne pas avoir la responsabilité de la Direction Générale et de ne pas occuper de mandat social au sein de l'entreprise

## CATEGORIE CHEFS

Le candidat :

- Doit être âgé de **plus de 23 ans et moins de 40 ans à la date du premier jour du concours**
- Avoir au moins **5 ans de pratique du métier**.
- Ne pas avoir été classé premier à ce concours dans cette catégorie, les années précédentes.
- Est :
  - Soit **Salarié\*** dans une **entreprise artisanale française inscrite au répertoire de métiers** qui applique la Convention Collective de la Charcuterie et **adhérente en 2021 à la CNCT**.

**Si l'entreprise est non adhérente à la CNCT**, elle devra alors :

- Joindre obligatoirement une photocopie de **la carte d'immatriculation au répertoire de métiers de l'employeur ou une attestation**.
- S'acquitter **d'un droit d'entrée de 250€**. Chèque libellé à l'ordre de CHAR FRANCE à joindre au dossier d'inscription du candidat salarié.

Soit **Chef d'entreprise** dans une **entreprise artisanale française obligatoirement adhérente à la CNCT**.

Pour les inscriptions de cette catégorie, la proportion suivante sera appliquée :  
**2/3 de salariés pour 1/3 de chefs d'entreprises**

## ARTICLE 3 - INSCRIPTIONS :

Le nombre de participations étant **limité à 20 toutes catégories confondues**, les candidatures seront retenues par ordre d'arrivée (le cachet de la Poste faisant foi) **sous réserve d'un dossier d'inscription complet**.

## **LA DATE LIMITE DES INSCRIPTIONS EST FIXÉE AU VENDREDI 30 JUILLET 2021 INCLUS**

Il est demandé de joindre au bulletin d'inscription, un courrier expliquant les raisons et les motivations de participer à ce concours.

Les frais de dossier s'élèvent à **80,00 €** payables à l'inscription par chèque bancaire à l'ordre de la société CHAR FRANCE.

Le dossier d'inscription devra comporter les pièces suivantes :

1. Le bulletin d'inscription dûment complété et signé
2. La lettre de motivation
3. Le CV

4. D'une photo portrait numérique en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels). **Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.**
5. La fiche Bragard complétée
6. Le chèque de 80 € correspondant aux frais de dossier.
7. **Cas de l'entreprise NON ADHERENTE** joindre :
  - Photocopie de la carte d'immatriculation au répertoire de métiers ou une attestation.
  - Chèque de 250€ à l'ordre de CHAR FRANCE

Ce dossier complet sera adressé à :

**CHAR FRANCE**  
Concours des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs  
15 rue Jacques Bingen – 75017 PARIS

## ARTICLE 4 - FABRICATIONS :

### LE CANARD

- 1) Produit traditionnel de charcuterie  
**Une terrine tout canard** (produit fini de 2 kg +/- 10%)
- 2) Produit innovant de charcuterie  
**Rillettes de canard et de cochon** (produit fini de 2 kg +/- 10%)  
La rilette sera composée de 70% de canard

### LE SAUMON

- 1) Produit traiteur traditionnel  
**Pavé de saumon farci au bouquet de crevettes**

Le candidat doit réaliser 10 parts

Le produit sera **servi chaud**

En accompagnement, la garniture et la sauce seront au libre choix du candidat

- 2) Produit traiteur innovant  
**Le saumon dans tous ses états**

Le candidat doit réaliser 10 portions de 100g chacune

Ce produit dégusté au salon sera **obligatoirement servi froid.**

### LE DESSERT

#### TARTE TATIN AUX POMMES et sa crème fouettée

Deux tartes tatin de 6 personnes chacune seront à réaliser

Le moule sera fourni par le candidat

**IMPORTANT : Les candidats devront fournir les fiches techniques des 5 fabrications le jour de leur arrivée.**

## QUESTIONS-REPONSES

Toutes les questions techniques resteront anonymes et sont à envoyer par mail uniquement à [mbouvier@lacnct.fr](mailto:mbouvier@lacnct.fr) du **11/10 31/10/2021**. Chaque lundi suivant la semaine des questions posées, un fichier commun « questions-réponses » sera retourné par mail à tous les candidats

**1<sup>er</sup> envoi le lundi 18 octobre 2021.**

**2<sup>nd</sup> envoi le lundi 25 octobre 2021.**

**3<sup>e</sup> et dernier envoi le lundi 1er novembre 2021**

## DÉGUSTATIONS ET PRÉSENTATIONS

**📅 Dimanche 28 novembre à partir de 15h00 au [CFA](#)**, les 3 fabrications suivantes seront dégustées par les jurés.

**La dégustation d'un produit est effectuée selon une cadence de 5 minutes par candidat ; les horaires seront affichés en laboratoires selon l'ordre d'envois suivants :**

### ENVOI 1 : Pavé de saumon farci au bouquet de crevettes

#### **Dégustation : Envoi chaud obligatoire**

4 parts de saumon farci aux crevettes avec garniture et sauce seront disposées sur 4 assiettes fournies par les organisateurs.

#### **Présentation :**

Le reste des parts de saumon sera présenté sur des supports au libre choix et apportés par le candidat.

### ENVOI 2 : Rillettes de canard et de cochon

#### **Dégustation :**

**4 tranches de rillettes** seront disposées sur 4 assiettes **fournies par les organisateurs.**

**Présentation :** Le reste des rillettes sera présenté sur le buffet sur des supports au libre choix et apportés par le candidat.

### ENVOI 3 : Tarte tatin aux pommes et sa crème fouettée

#### **Dégustation :**

4 parts de la première tarte seront servies sur **assiettes fournies par les organisateurs**

**Présentation :** Le reste de la première tarte et la deuxième tarte **ENTIERE**, seront présentés sur le buffet sur des supports au libre choix et apportés par le candidat.

✚ **Lundi 29 novembre à partir de 10h00, au SALON**, les 2 fabrications suivantes seront dégustées par les jurés.

#### **ENVOI 4 : Terrine tout canard**

##### **Dégustation :**

4 portions de terrine seront disposées sur **assiettes fournies par les organisateurs.**

##### **Présentation :**

Le reste de la terrine sera présenté sur le buffet sur un support au libre choix et apporté par le candidat.

#### **ENVOI 5 : Le saumon dans tous ses états**

##### **Dégustation : Envoi froid obligatoire**

4 parts de saumon seront servies sur **assiettes fournies par les organisateurs.**

**Présentation :** Le reste sera présenté sur le buffet sur un ou des supports au libre choix et apportés par le candidat.

### **BUFFET ET DÉCOR**

L'ensemble des produits sera disposé sur un **buffet rectangulaire fourni nu** par les organisateurs :

Dimensions du buffet : **Longueur 1,50m x largeur 1m x hauteur 0,94 m**

**Le nappage-coffrage à 360° et/ou le sur-nappage sera réalisé par le candidat selon la technique et la couleur de son choix.**

Autre possibilité : Le candidat apporte son propre buffet aux dimensions exigées. Dans ce cas, prévenir Mme BOUVIER par mail mbouvier@lacnct.fr **de ne pas louer de buffet et ce, au plus tard le LUNDI 25 OCTOBRE 2021.**

Le thème du décor est libre et tous les décors sont autorisés.

Un décor et/ou panneau de décor positionné en dos de buffet sur toute la longueur de la table peut être toléré sans dépasser une hauteur de 20 cm.  
La hauteur maximale des éléments de décor sera de 0,80 m.

Le non-respect de ces consignes entraînera l'application de points de pénalités lors des évaluations du buffet par le jury de présentation.

Sont autorisés comme éléments de décoration sur le buffet, sur les supports de présentation et sur les produits : **des fleurs comestibles, des feuilles d'or ou d'argent.**

## MATIÈRES PREMIÈRES

**ATTENTION:** L'intégralité de la liste des matières premières, annexée au présent règlement, sera apportée par les candidats.

La nature et la quantité de chaque produit de ce bon d'économat devront être rigoureusement respectées et seront contrôlées par le jury de travail.

Le non-respect de ces consignes entraînera l'application de points de pénalités lors des évaluations par le jury de travail. **Tout excédent ou tout produit ne figurant pas dans le bon d'économat sera confisqué par ce même jury.**

**Les jus, bouillons de cuisson et fumets ainsi que les gelées pourront être apportés dans leur récipient par le candidat.**

## MATÉRIELS

Les candidats doivent apporter :

- Leur petit matériel : coutellerie (couteau d'office, à découper), spatules (bois, inox, diapasos), cuillères (grandes, petites), fourchettes, rouleau à pâtisserie etc.
- Les faitouts, casseroles, terrines, moules, cercles, verrines et autres ainsi que **tout le matériel de cuisson spécifique aux fabrications à réaliser.**
- Papier sulfurisé, papier aluminium, film transparent, poches à décor et douilles et les sacs sous vide. Une machine sous vide sera mise à disposition.

L'apport par le candidat du gros matériel est autorisé mais sera placé sur son plan de travail (ex : Cutter Robot Coupe en 220V, laminoir à main, kitchenette, mixeur plongeant, mini-poussoir etc).

## ARTICLE 5 - DISPOSITIONS PRATIQUES

### Tenue vestimentaire

Le port de gants en latex est recommandé, seul le blanc est autorisé.

Selon l'évolution de la situation sanitaire, le port du masque sera obligatoire et permanent.

Le gel hydroalcoolique sera mis à disposition par les organisateurs.

Les candidats devront se munir de vêtements de travail pour ces trois jours.

**Pour la proclamation des résultats, les candidats devront impérativement prévoir un pantalon noir et des chaussures noires, une chemise blanche (la cravate est facultative) et pour les candidates pantalon ou jupe noir(e) avec un chemisier blanc.**

La veste, le tablier, la toque et le masque pour la remise des prix, seront fournis et offerts par les organisateurs (Taille de la veste à indiquer sur la Fiche de mensurations Bragard à fournir obligatoirement avec le dossier d'inscription).

### Accueil des candidats

L'accueil se fera à l'IN'SAV en présence du Président de Jurys (MOF) du staff concours et du professeur en charcuterie du CFA.

## VENDREDI 26 NOVEMBRE 2021

**14h00-19h00 (heure limite d'arrivée sur le lieu)** : Accueil des candidats

Temps de déchargement estimé à 30 minutes

**19h30** : Fermeture des laboratoires

**20h00** : Dîner

Lors de l'émargement, les candidats devront présenter une pièce d'identité ainsi que leur convocation.

**Dès le vendredi et jusqu'au lundi matin, tous les transferts des candidats entre l'hôtel et le CFA sont assurés par les organisateurs.**



### Les accompagnateurs

Aucune personne étrangère au concours (conjoint(e), parent, employeur ...) ne sera acceptée et notamment sur les lieux du concours et dans l'organisation du convoi des véhicules ; c'est au candidat de prendre ses dispositions pour la conduite d'un véhicule utilitaire ou frigorifique.

### Véhicule

Le déplacement du candidat avec un petit véhicule frigorifique est fortement recommandé. Aussi dans le cadre du partenariat national avec PETIT FORESTIER LOCATION, une location de courte durée pour ce type de véhicule peut être mise en place à la demande du candidat avec des conditions tarifaires préférentielles en tant que participant à ce concours.

Votre contact chez Petit Forestier : **Madame Marcelle BLANC** au : **+33 7 60 08 80 91** .

Que le candidat se déplace avec le véhicule de l'entreprise ou un véhicule loué, dans tous les cas SE MUNIR D'UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE (entre 20 mètres et 50 mètres) pour branchement du camion en 220V.

### Hébergement

L'hébergement de tous les candidats est prévu à l'hôtel proche du CFA pour **3 nuits** (vendredi, samedi et dimanche soir) en **chambres doubles**, prises en charge les organisateurs.

**IBIS Bordeaux-Lac** Rue du Petit Barail - Quartier du Lac - 33300 Bordeaux

## HORAIRES ET DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

Les candidats disposeront d'environ **26 heures** pour la réalisation de leurs fabrications et la présentation des produits finis (nettoyage compris).

**Les horaires ci-dessous sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances.**

## SAMEDI 27 NOVEMBRE 2021

**6h30** : Petit déjeuner au CFA ou à l'hôtel à déterminer ultérieurement  
Réveil des candidats en conséquence

**7h00** : Transfert de l'hôtel vers le CFA



**7h30 à 19h30** : 1<sup>ère</sup> partie des épreuves : **12 heures d'épreuves**  
y compris la pause déjeuner et le nettoyage.

Les candidats pourront effectuer leur pause déjeuner dans le créneau horaire 12h00-14h00 par la mise en place d'un buffet froid à disposition.

**Possibilité le samedi de faire des cuissons de nuit : de 19h00 à 7h00 sans sonde.**

**20h00** : Transfert du CFA vers l'hôtel

**20h30** : Dîner au restaurant Courtepaille à côté de l'hôtel IBIS

## **DIMANCHE 28 NOVEMBRE 2021**

**6h30** : Petit déjeuner au CFA ou à l'hôtel à déterminer ultérieurement  
Réveil des candidats en conséquence.

**7h00** : Transfert de l'hôtel vers le CFA

**7h30 à 18h30** : 2<sup>e</sup> partie des épreuves : **11 heures d'épreuves**  
y compris la pause déjeuner, le chargement des camions et  
le nettoyage des laboratoires.

**15h00- 18h00** : **Dégustations au CFA de 3 produits**

Dès le dimanche après-midi, les candidats ont accès à leur véhicule pour chargement au fur et à mesure et branchements des camions.

**18h30** : Remise des clés du véhicule du candidat

**19h00** : Transfert du CFA vers l'hôtel

**20h00** : Dîner au restaurant Courtepaille à côté de l'hôtel IBIS

## **LUNDI 29 NOVEMBRE 2021**

Les horaires du dimanche jusqu'à l'arrivée au salon seront susceptibles d'être ajustés sur place.

**6h00** : Petit déjeuner au CFA ou à l'hôtel à déterminer ultérieurement.  
Réveil des candidats en conséquence.

**6h30** : Transfert de l'hôtel vers le CFA

**7h00** : Départ du CFA **en convoi** vers le salon EXP'HOTEL

**7h30** : Arrivée au salon.  
Prévoir un chariot pour le transport des pièces de décor et des produits du véhicule vers le lieu d'exposition.

**7h30-10h00** : **2H30 de montage des buffets.**  
Une table type dessert (90 x90) fournie par les organisateurs, sera mise à disposition pour chaque candidat.

**10h00-12h00** : **Dégustations Terrine tout canard et Saumon dans tous ses états**

**12h00-13h00** : Notation de la présentation des buffets

**15h00** : Proclamation des résultats

## ARTICLE 6 - PRISE EN CHARGE DES FRAIS

L'hébergement, la restauration et les frais de déplacement (sur présentation des justificatifs originaux) des candidats sont pris en charge par l'organisation du concours

## ARTICLE 7 - BARÈME DE NOTATION

### JURY DE TRAVAIL :

**Catégorie Chefs** : une note supplémentaire Coef. 6 sera attribuée pour évaluer la maîtrise générale du métier due à une plus grande expérience professionnelle.

Critères d'évaluation – TRAVAIL	Note /20	Coefficient
<b>PROFIL DU CANDIDAT</b> Respect des fiches recettes transmises Organisation générale du travail Utilisation rationnelle des matières premières – lutte contre le gaspillage	-----/20	6
Maîtrise des gestes et des différentes techniques de fabrication Maîtrise des différentes techniques de services et de remise en température pour assurer une prestation différée. Chargement du camion (sécurité alimentaire)	-----/20	6
<b>HYGIÈNE :</b> Présentation et propreté des candidats Organisation et propreté du poste de travail y compris le nettoyage Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	-----/20	6
<b>COMPORTEMENT DU CANDIDAT :</b> Attitude générale Esprit d'équipe Respect des autres	-----/20	4

### JURY DE DEGUSTATION ET DE PRESENTATION :

**FABRICATION** : Coefficient 6

**SAVEUR** : Coefficient 6

#### Critères d'évaluation :

Montage, tenue du produit, cuisson, innovation, mise en valeur et goût

**Catégorie Chefs** : Pour chaque produit, une note supplémentaire Coef. 6 sera attribuée pour évaluer la perfection du goût, l'originalité des montages, la juste cuisson, la tenue des produits et l'innovation

**PRESENTATION BUFFET** (glaçage, netteté, finition des produits, harmonie et équilibre de l'ensemble) : Coefficient 4

Dans le mois qui suit la proclamation des résultats, les organisateurs s'engagent à transmettre à chaque candidat non lauréat, un récapitulatif des notes obtenues.

## ARTICLE 8 – JURY

Le Jury sera composé de professionnels choisis pour leurs compétences, n'ayant aucun lien avec les candidats et d'administrateurs représentant les collèges employeurs et salariés de l'ASPIC.

**Le jury sera souverain**, ses décisions devront être respectées par les candidats et **seront sans appel**.

Le Président du Jury est désigné par les organisateurs.

## ARTICLE 9 - CESSION DE DROIT A 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 tous médias confondus et supports de communication.

## ARTICLE 10 – PROTECTION DES DONNEES 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 modifiée, ainsi que les règles, règlements, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicables 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 ces traitements 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 les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par les traitements 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.

## ARTICLE 11 - RÉCOMPENSES

Tous les candidats bénéficieront pendant 1 an d'un abonnement gratuit à la revue « Charcuterie & Gastronomie » et un diplôme leur sera délivré.

Les non lauréats, sans distinction de classement ni de statut (Salarié et Chef d'entreprise) recevront **la somme de 200 € (deux cents euros)**.

Tout salarié lauréat qui affectera le montant de sa récompense, à la création ou à la reprise d'un fonds de commerce de Charcutier Traiteur se verra offrir par l'ASPIC l'équivalent de son prix

## CATEGORIE JEUNES ESPOIRS

### 1er Prix :

Le lauréat recevra un **Trophée Or et un chèque de 3.000 €** (Trois mille euros).

### 2<sup>e</sup> Prix :

Le lauréat recevra un **Trophée Argent et un chèque de 1.500 €** (Mille cinq cents euros).

### 3<sup>e</sup> Prix :

Le lauréat recevra un **Trophée Bronze et un chèque de 750 €** (Sept cent cinquante euros).

## CATEGORIE CHEFS

Le titre du « **Meilleur Chef Charcutier Traiteur** » de l'année sera décerné à **un, deux ou trois gagnants au maximum** dont un obligatoirement pour le statut salarié.

### STATUT SALARIE

**1er Prix** : Chaque lauréat recevra un trophée et un chèque de 3.000 € (Trois mille euros).

Tout lauréat qui affectera le montant de sa récompense, à la création ou à la reprise d'un fonds de commerce de Charcutier Traiteur se verra offrir par l'ASPIC l'équivalent de son prix

### STATUT CHEF D'ENTREPRISE

**1er Prix** : Chaque lauréat recevra un trophée et un chèque de 2.000 € (Deux mille euros).

---

Toute demande supplémentaire concernant ce concours national devra être adressée par email à : **contact@lacnct.fr** avec pour Objet : « Concours Jeunes Espoirs et Chefs ».

Le présent règlement, le bon d'économat et le bulletin d'inscription peuvent être téléchargés sur notre site **www.charcutiers-traiteurs.com**