

FESTIVAL DE L'ARTISANAT



CONCOURS CHARCUTERIE

vendredi 7 mars 2025
De 14h à 16h

Pièces cocktail

Parc des Expositions
Quimper Cornouaille
32 bis rue Stand Bihan - 29000 Quimper

Thème : «Charcuterie et Modernité»

Objectif du Concours :

Le concours de charcuterie-traiteur a pour objectif de promouvoir et de valoriser les savoir-faire des apprentis dans la **création de pièces cocktail**, alliant **créativité, qualité des produits et techniques de présentation**. Les équipes devront travailler en binôme, composée **d'un apprenti et de son maître d'apprentissage ou d'un salarié** pour réaliser des pièces charcutières destinées à être servies lors d'un cocktail. Le thème «Charcuterie et Modernité» mettra en avant la fusion entre techniques traditionnelles et présentations modernes et élégantes.

1. Conditions de participation

• Équipes :

Les équipes sont composées de deux personnes :

- Un.e apprenti.e, inscrit.e dans un établissement de formation CFA, IFAC, pôle alimentation (CAP, BP ou MC/CS en contrat d'apprentissage)
- Un maître d'apprentissage, ou un salarié, professionnel confirmé du secteur de la charcuterie, désigné pour accompagner l'apprenti

• Inscriptions :

Les équipes doivent s'inscrire par mail cnct29@gmail.com avant la date limite du **28 février 2025**, avec les informations suivantes :

- Nom de l'équipe
- Noms des participants (apprenti et maître d'apprentissage ou salarié)
- Coordonnées de contact
- Nom de l'établissement de formation de l'apprenti.

Thème : «Charcuterie et Modernité»

2. Le thème et la réalisation des pièces cocktail

L'accent sera mis sur l'originalité des créations, la maîtrise des techniques charcutières et la présentation esthétique.

• Description des pièces

- Chaque équipe devra réaliser **6 pièces cocktail variées, x 4 par plateau (24 pièces par plateau)**.

. **3 pièces créatives Libres**

. **3 pièces imposées** : 1 mini pâté en croûte, 1 verrine terre et mer à monter sur place, 1 aspic d'œuf de caille avec une sauce émulsionnée froide de votre choix

- Il devra être réalisé **2 plateaux**, un pour la présentation, un pour la dégustation

- Les pièces doivent être **suffisamment petites** pour être consommées en une ou deux bouchées.

- Les pièces doivent être réalisées à **base de produits de charcuterie** (jambon, saucisson, terrines, pâtés, roulés, etc.)

- Les pièces devront se **consommer froides**

- La **présentation doit être soignée** et permettre une consommation pratique (piques, supports adaptés, etc.)

- Les produits utilisés doivent être **locaux et/ou issus d'achats responsables**.

• Produits et matériel :

Les équipes peuvent utiliser des **produits charcutiers de leur choix**, dans la mesure où ils respectent la thématique du concours.

Les produits industriels sont interdits, et **l'utilisation de produits locaux ou artisanaux est encouragée**.

Les équipes devront apporter leur propre matériel de travail, mais des équipements de base (plan de travail, réfrigération, etc.) seront fournis par l'organisation.

Les productions seront réalisées en amont, il ne sera autorisé que le dressage lors du concours.

Des ardoises seront fournies lors du concours pour la présentation.

Au choix : 30x30 cm ou 40x30cm.

La mise en place et présentation s'effectuera de 14h à 15h.

Thème : «Charcuterie et Modernité»

• Dossier :

Un dossier technique, sous format papier, devra accompagner les pièces cocktail. Il précisera le détail des recettes de chaque bouchée (ingrédients, étapes de travail, temps de préparation et temps de cuisson) en précisant les allergènes.

3. Critères de jugement

Le jury de dégustation sera composé de 2 chefs charcutiers traiteurs

- **Technique** : maîtrise des techniques de découpe, de montage et de préparation des produits de charcuterie.

- **Créativité** : originalité dans la conception des pièces (présentation, associations de saveurs, utilisation d'ingrédients complémentaires).

- **Présentation** : esthétique générale des pièces et de leur disposition. La présentation doit être soignée, élégante, et attrayante.

- **Respect du thème** : les pièces doivent être bien en phase avec le thème «Charcuterie et Modernité» et adaptées à la consommation en petite bouchée lors d'un événement cocktail.

- **Goût** : les pièces seront également évaluées en fonction de leur goût et de l'harmonie des saveurs.

- **Hygiène et sécurité alimentaire** : Les équipes doivent respecter toutes les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire lors de la préparation et de la présentation des pièces. Les équipes doivent être en mesure de préciser au maximum la provenance de leurs produits.

• Barème de notation :

Chaque ardoise sera notée sur 120 points ainsi décomposés :

- **Techniques** : 20 points

- **Créativité** : 20 points

- **Présentation/esthétique** : 20 points

- **Respect du thème** : 10 points

- **Dossier/oral** : 10 points

- **Goût** : 20 points

- **Hygiène** : 20 points

La décision du jury est sans appel.

Thème : «Charcuterie et Modernité»

4. Déroulement du concours

Lieu et date :

Le concours se déroulera au **Parc des Expositions Quimper Cornouaille - 32 bis rue Stand Bihan - 29000 Quimper, le vendredi 7 mars 2025, de 14h00 à 16h00.**

Temps de préparation :

Chaque équipe disposera de 60 mn pour dresser et présenter ses pièces cocktail. L'ensemble devra être dressé par l'apprenti seul, et il devra présenter oralement aux jurys les différentes pièces.

Jury :

Le jury sera composé de deux professionnels charcutiers traiteurs. Il évaluera les pièces selon les critères mentionnés ci-dessus.

Remise des prix :

Une cérémonie de remise des prix se tiendra à la fin du concours. Des trophées et des récompenses seront attribués aux meilleures équipes dans les catégories suivantes :

1er prix : Meilleure équipe désignée par le jury de professionnels

Prix spécial du public : Récompense attribuée par les visiteurs pour l'ardoise la plus esthétique visuellement.

5. Règlement Pratique

Accès au concours :

L'accès au concours est réservé aux participants inscrits.

Matériel de cuisine :

Les équipes doivent se présenter avec leur propre matériel spécifique (couteaux, outils de présentation, etc.).

Le matériel de cuisine de base (réfrigérateur, etc.) sera mis à disposition par l'organisation.

Assurance :

Les organisateurs ne sont pas responsables des accidents ou pertes de matériel durant l'événement. Les participants doivent s'assurer qu'ils sont couverts par une assurance responsabilité civile.

Thème: Charcuterie et Modernité

6. Dispositions diverses

Produits de leur propre fabrication :

Les candidats devront certifier sur l'honneur que les produits présentés sont bien de leur propre fabrication.

Respect des autres participants :

Les participants doivent faire preuve de respect et de bonne humeur envers leurs collègues concurrents, le jury et l'équipe d'organisation.

Droit à l'image :

En participant au concours, chaque équipe autorise l'organisation à prendre des photos et des vidéos de leurs créations et de leur travail, et à les utiliser à des fins de communication (réseaux sociaux, brochures, etc.).

Annulation et modifications :

L'organisation se réserve le droit d'annuler ou de modifier la date et le lieu du concours en cas de force majeure. Toute modification sera communiquée aux participants dans les meilleurs délais.

7. Contact et inscription

Pour toute question ou inscription, veuillez contacter l'organisateur à l'adresse suivante :

cnct29@gmail.com / 06 88 55 31 68