

CONCOURS

DU MEILLEUR PÂTÉ GRAND-MÈRE 2023

mardi 16 mai 2023

RÈGLEMENT

ARTICLE 1 - Les organisateurs

Les Charcutiers Traiteurs du Finistère - Place de l'église - 29550 Plonevez-Porzay, organisent le CONCOURS DÉPARTEMENTAL DU MEILLEUR PÂTÉ GRAND-MÈRE qui se déroulera **le mardi 16 mai 2023.**

ARTICLE 2 - Les candidats

Ce concours est ouvert à tous(tes) les professionnels(les) : artisans charcutiers traiteurs du Finistère inscrits au registre des Métiers (code APE 1013B, 5621Z, 4722Z), qu'ils soient chef d'entreprise, gérant, chef, salarié ou ouvrier. Les participants devront être âgés d'au moins 18 ans à la date de clôture des inscriptions au concours, soit le 10 mai 2023. N'ont pas l'autorisation de concourir, toute personne membre du comité d'organisation. Tout concurrent ne respectant pas ces critères, verra sa candidature rejetée, ...

Ce concours n'est pas ouvert aux GMS (Grandes et Moyennes Surfaces).

ARTICLE 3 - Inscriptions

La réception des candidatures se fera à partir du lundi 3 avril 2023 jusqu'au mercredi 10 mai 2023 minuit par mail à cnct29@gmail.com ou par courrier :

Fédération des Charcutiers Traiteurs du Finistère

Place de l'église - 29550 Plonevez-Porzay

Tel : 06.88.55.31.68

La participation au championnat s'élève à 20€ pour les adhérents à la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs) et à 30€ pour les non-adhérents à la CNCT, payable par chèque bancaire.

Une fois l'inscription complétée, il sera adressé au concurrent un justificatif de paiement qui validera l'inscription.

Le dossier d'inscription devra comporter les pièces suivantes :

- Le bulletin d'inscription dûment complété et signé,
- Une photocopie d'une pièce d'identité en format PDF,
- Une preuve de paiement des 20€ ou 30€ de participation.

La Fédération des Charcutiers traiteurs du Finistère ne saurait être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure. Les droits resteront acquis à la Fédération.

ARTICLE 4 - le concours

les candidats devront faire parvenir ou déposer les produits à l'adresse suivante :

Sup'Ifac Campus des Métiers - 465 Kerlaurent, 29490 Guipavas

300 g de pâté grand-mère démoulé

A la réception, il sera entreposé dans les meilleures conditions.

Le produit devra être emballé de telle sorte qu'il ne puisse s'altérer durant l'acheminement.

ARTICLE 5 - Date limite de réception

La date limite de réception des pâtés grand-mère est fixée au **MARDI 16 MAI 13h**.
les candidats devront joindre à leur envoi, sous enveloppe : Nom/prénom (en lettre d'imprimerie) - adresse et numéro de téléphone. Le tout sous pli cacheté, sans aucun signe extérieur.

ARTICLE 6 - Le jury

Un jury, précisé par Mme Le Grand, Présidente de la Fédération des Charcutiers Traiteurs du Finistère sera composé de professionnels des métiers de bouche, des professionnels des médias autour de la gastronomie et des consommateurs.

il se réunira le mardi 16 mai, ses décisions sont sans appel. Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'oblige à respecter ce règlement.

ARTICLE 7 - Barème de notation

La notation se fera de la façon suivante :

- SAVEUR : note sur 20 - Coef 5
- PRESENTATION (netteté, coupe et équilibre morceaux) : note sur 20 - Coef 3

ARTICLE 8 - Proclamation des résultats

Les résultats seront proclamés le mardi 16 mai à 17h à l'IFAC de Brest.

la presse régionale se fera écho de cette manifestation. Les lauréats autorisent les organisateurs à divulguer le palmarès.

La remise des prix aura lieu à l'amphi culinaire di l'IFAC à 17h le mardi 16 mai. Les lauréats se verront attribuer diplômes et récompenses.

ARTICLE 9 - Droit à l'image

Les candidats autorisent, à titre gratuit, la reproduction des photos et vidéos d'eux-mêmes et de leurs produits, prises à l'occasion du concours sur tous les supports édités par les organisateurs.

Les candidats et les membres du jury concèdent également le droit d'autoriser la reproduction de ces images sur tous supports de communication.

ARTICLE 10 – Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)

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 modifiées, 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 – Acceptation du règlement

La participation au CONCOURS DÉPARTEMENTAL DU MEILLEUR PÂTÉ GRAND-MÈRE implique l'acceptation de ce règlement dans son intégralité.

CAHIER DES CHARGES

- Le produit ne contient en matière carnée que de la gorge de porc et au moins 20% de foies de volailles (poulet) compté sur la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte, etc. Il peut être recouvert de crépine.
- L'usage de champignons, dont les truffes, est interdit.
- L'usage de foie gras est interdit.
- L'usage de légumes apparent est autorisé.
- L'usage des herbes aromatiques est autorisé.