Trophée National de la Charcuterie 2025

Règlement

Trois catégories

Apprentis(es) en CAP Charcutier-Traiteur

Apprentis(es) en BP Charcutier-Traiteur

Artisans et employés(es)

Dimanche 6 avril 2025

En Bourgogne

Site : Trophée National de La Charcuterie

ARTICLE 1. Conditions

Ce trophée est ouvert à tous les artisans et employés(es), apprentis(es) en CAP, apprentis(es) en BP **en charcuterie traiteur**, exerçant en France et dans les pays frontaliers (uniquement les pays frontaliers).

Les apprentis(es) devront fournir leur contrat d'apprentissage avec le dossier d'inscription et devront être âgés de 29 ans maximum au moment de la signature de leur contrat.

Les candidats salariés, devront indiquer le nom et lieu de l'entreprise ou ils exercent.

Si un employé ou apprenti, exerce chez un des membres du jury ou de l'organisation,

son inscription sera refusée.

ARTICLE 2. Inscriptions

Date limite fixée au 28 février 2025

-Pour **les artisans et employé(es)**, le nombre est limité à 14 participants.

Les candidats seront retenus par ordre d'arrivée de leur dossier complet.

Droits d'inscriptions : 80 € par candidat€ **(inscription et règlement sur le site)**

Envoi d'un chèque de caution de 200 € à l'adresse en pied de page, avec nom, adresse, tél, mail, et nom de l'entreprise pour les salariés.

-Pour **les CAP et BP**, le nombre est limité à 12 participants.

Les candidats seront retenus par ordre d'arrivée de leur dossier complet.

Droits d'inscriptions : 40 € par candidat(e) **(inscription et règlement sur le site)**

Envoi d'un chèque de caution de 200.00€ à l'adresse en pied de page, avec la copie du contrat d'apprentissage.

Attention, une fois la date limite d'inscription passée, le chèque de caution sera encaissé en cas de désistement (sauf cas de force majeur et validé par l'organisation)

CHARCUTERIE PASSION ET TRANSMISSION

8, Place André Lagrange

71260 Viré

ARTICLE 3. Questions réponses

Une seule session de questions/réponses auront lieu :

- Questions posées jusqu'au 10 février 2025 / Réponses le 20 février 2025

Les questions seront à envoyer uniquement par mail à jerome.bourcet@orange.fr en indiquant ''Trophée Nationale De La Charcuterie'' dans l'objet du mail.

Les questions resteront anonymes et les réponses seront traitées par les organisateurs.

Les réponses seront sur le site, une fois traitées.

ARTICLE 4.

Matériel pour l'ensemble des candidats

-une table (180 x 75) sera mise à disposition de chaque candidat pour la préparation des buffets

-des branchements électrique seront prévu, uniquement le temps du montage.(prévoir un enrouleur électrique)

ARTICLE 5. Tenue vestimentaire

L'ensemble des candidats (toutes catégories) devra porter une veste blanche, sans aucune distinction, un pantalon noir uni, des chaussures noires, une toque blanche (calot et casquette interdite), un tablier blanc (sans bavette), jusqu'à la remise des prix du trophée.

Le respect de la tenue sera noté pendant le trophée.

ARTICLE 6. Le jury

Le jury sera composé de professionnels pour les 2 catégories.

Un jury hygiène-comportement pour votre mise en place de la dégustation, un jury de dégustation et un jury de présentation pour vos buffets.

Ce jury sera choisi par les organisateurs, pour leur grande qualité professionnelle, et n'aura aucun lien avec les candidats, et avec le respect de l'anonymat.

ARTICLE 7. Cession du droit à l'image et protection des données personnelles

Tous les participants au trophée, candidats(es), membres du jury, invités d'honneur, président et vice-président, partenaires, concèdent à l'organisateur du trophée, le droit d'exploiter leur image dans le cadre de la communication et de la promotion du trophée.

L'organisation se réserve le droit de communiquer sur tout type de support (papier, radio, réseaux sociaux, numérique et télévisuel), en France et à l'étranger, pour une durée indéterminée.

Les données personnelles de chaque candidat(e) pourront être transmises à chaque partenaire, suivant leur demande, pour une durée d'un an à compter de la date du trophée.

La signature de votre bulletin d'inscription justifiera la bonne lecture de ce présent article et de l'entière acceptation.

ARTICLE 8. Barème de notation

Dans le mois qui suit la proclamation des résultats, l'organisation s'engage à transmettre à chaque candidat(e) non lauréat, un récapitulatif des notes et observations du jury.

Aucune réclamation ne pourra viser le jury par rapport à la proclamation du résultat.

Le jury général sera très rigoureux et surveillera de près le bon déroulement des annotations.

Travail	**Note sur 120**	**Coeff**
Respect de l'hygiène (tenue, organisation de la mise en place)	…/20	3
Arrivée du candidat (préparation des produits, respect des poids demandés)	…/20	4
Comportement du candidat (attitude, esprit d'équipe, respect des autres)	…/20	4
Dégustation	**Note sur 60**	**Coeff**
Propreté de l'envoi des assiettes et respect des horaires	…/20	4
Visuel du produit (bonne cuisson, tenue, coupe, texture, montage, créativité)	…/20	6
Saveur et équilibre du produit	…/20	8
Buffet	**Note sur 60**	**Coeff**
Glaçage et finition du produit	…/20	5
Pièce artistique (**uniquement pour les artisans/employés**) (respect du thème, des dimensions et originalité)	…/20	4
Présentation globale du buffet	…/20	4

ARTICLE 9. Récompenses

Catégories apprentis(es) CAP

1er prix

Le grand Trophée Or DE LA CHARCUTERIE

Une veste personnalisée, une journée de stage animé par des MOF, et divers lots

2ème prix

Un Trophée Argent, une veste personnalisée, une journée de stage animé par des MOF, et divers lots

3ème prix

Un Trophée Bronze, une veste personnalisée, une journée de stage animé par des MOF, et divers lots

Le candidat qui obtiendra la meilleure note de présentation pour son buffet, participera au stage avec les trois premiers lauréats.

Catégories apprentis(es) BP

1er prix

Le grand Trophée Or DE LA CHARCUTERIE

Une veste personnalisée, une journée de stage animé par des MOF, et divers lots

2ème prix

Un Trophée Argent, une veste personnalisée, une journée de stage animé par des MOF, et divers lots

3ème prix

Un Trophée Bronze, une veste personnalisée, une journée de stage animé par des MOF, et divers lots

Le candidat qui obtiendra la meilleure note de présentation pour son buffet, participera au stage avec les trois premiers lauréats.

Catégories artisans, employés(es)

1er prix

Le grand Trophée Or DE LA CHARCUTERIE

une veste personnalisée, une journée de stage animé par des MOF, plus des lots

2ème prix

Un Trophée Argent, une veste personnalisée, une journée de stage animé par des MOF, plus des lots

3ème prix

Un Trophée Bronze, une veste personnalisée, une journée de stage animé par des MOF, plus des lots

Le candidat qui obtiendra la meilleure note sur sa pièce artistique, participera au stage avec les trois premiers lauréats.

Si cette note concerne un des trois premiers, le quatrième sera retenu pour le stage.

ARTICLE 10. Déroulement du Trophée

Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin
12 parvis de l'Unesco 21000 Dijon

Accueil des candidats et horaires (toutes catégories)

Le dimanche 06 avril

7h00 à 7h30 vérification de l'identité, tirage au sort du numéro de poste et signature des documents. Gestion des véhicules
7h45 à 8h00: briefing
8h15 à 10h00 : dégustation, dans l'ordre du sujet
10h30 à 11h30 dressage du buffet et remise au propre des locaux(si besoin)
11h30 à 13h00 : **tous les candidats devront se tenir à l'extérieur de la Cité, pendant les notations des buffets.**

15h00 : chaque candidat devra se tenir derrière sont buffet, en tenue, de façon à faire déguster une partie des produits au public. (les consignes seront précisées lors du briefing)

Une glacière ou petite caisse isotherme, avec bloc réfrigéré, sera à apporter par chaque candidat.

Nous nous réservons le droit de modifier le planning, le jour de votre arrivée.

ARTICLE 11. Proclamation des résultats

16h30 pour toutes les catégories

18h00 cocktail de clôture avec tous les participants, familles, partenaires et intervenants.

Mémo

Ce premier **Trophée Nationale de la Charcuterie**, est mis en place pour vous, chers candidats(es), pour vous mesurer aux autres, pour vous faire évoluer et surtout pour que vous puissiez vous faire plaisir dans votre passion.

L'Association, **Charcuterie Passion et Transmission (C.P.E.T)** est composée d'un bureau de quatre Amis MOF qui ont décidés d'œuvrer dans votre sens, pour vous et pour la charcuterie.

Notre bureau est composé de :
Jérôme BOURCET : président
Michel ANINAT : vice-président
Stéphane DUVAL : secrétaire
Milan RADANOVIC : trésorier