

RÈGLEMENT

CONCOURS

DU MEILLEUR TRAITEUR INTERNATIONAL



confédération nationale
des charcutiers traiteurs

LYON

LES JEUDI 24, VENDREDI 25 ET SAMEDI 26 JANVIER 2019

UN ÉVÈNEMENT :



PARTENARIAT AVEC :



ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CONCOURS

Ce concours a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de fédérer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels.

Ce challenge repose sur la gestion complète d'une réception, particularité du métier de traiteur. Les candidats devront donc démontrer leurs compétences au cours des épreuves suivantes : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette.

Cette compétition se place désormais comme un évènement mondial incontournable où s'affirment avec subtilité créativité, innovation et savoir-faire.

ARTICLE 2 - DATES ET LIEU

La sixième édition de l'**International Catering Cup 2019 (ICC 2019)** se déroulera sur trois jours :

JEUDI 24 JANVIER 2019

MATINEE : Entrepôt METRO /Parc d'activités de Limonest
Chemin de la Bruyère - 69760 Limonest - FRANCE

APRES-MIDI : Lycée Hôtelier François Rabelais
Chemin du Dodin - 69570 DARDILLY - FRANCE

VENDREDI 25 JANVIER 2019

Lycée Hôtelier François Rabelais

SAMEDI 26 JANVIER 2019

Sirha

(Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation)
Espace des Chefs / Hall 6 Paul Bocuse / EUREXPO- 69000 LYON - FRANCE

ARTICLE 3 - PARTICIPATION ET SÉLECTION

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche âgés d'au moins 23 ans et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (Charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d'entreprise.

Les participants doivent être organisés en équipes de deux personnes dont un Chef d'équipe et à raison d'une équipe par pays représenté. Sur les deux personnes qui constituent l'équipe candidate, le chef d'équipe doit obligatoirement avoir sa domiciliation professionnelle dans le pays qu'il représente.

Cette compétition n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France.

Le nombre d'équipes est limité à 12 équipes.

Si une sélection nationale n'est pas organisée par le pays lui-même, elle se fera sur dossier envoyé directement en France à la CNCT. **Cette sélection sur dossier est sans appel.**

Les inscriptions seront examinées par ordre d'arrivée du dossier complet constitué des pièces suivantes :

Pour chaque candidat :

- d'une lettre de motivation
(pour permettre aux organisateurs de cerner le profil de chaque candidat de l'équipe)
- d'un CV
- d'une photocopie du passeport en cours de validité
- d'une photo numérique en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels).
Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.
- d'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle
- d'articles de presse et/ou de photos de buffets traiteurs de réception

Pour chaque équipe :

- d'un bulletin d'inscription dûment complété et co-signé
- de la fiche «coach» dûment complétée et signée par le Chef d'équipe et le coach avec :
 - une photo numérique du coach en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels)
Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.
 - d'un CV du coach
 - d'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle.

Attention : Le choix d'un coach par l'équipe est facultatif, sachant que tous les frais de déplacement, hébergement et de restauration du coach ne sont pas pris en charge par la CNCT lors de sa venue à Lyon, sauf si le coach et le juré sont une même personne (Cf. articles 7-1 et 8).

Les dossiers doivent être adressés au plus tard le lundi 3 septembre 2018 par e-mail ou par voie postale (La date et l'heure d'envoi du mail ou le cachet de la poste faisant foi) à :

CNCT
Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs
INTERNATIONAL CATERING CUP

Adresse postale : 15, rue Jacques Bingen - 75017 PARIS - FRANCE

Adresse e-mail : icc@cateringcup.com

Renseignements : Tél. +33 (0)1 44 29 90 64

ARTICLE 4 - INSCRIPTION

Chaque équipe sélectionnée sur dossier sera informée au plus tard le **10 Septembre 2018** par e-mail de sa participation. A réception de ce courriel, un droit d'inscription de 800 € non remboursable devra être versé par virement bancaire selon l'IBAN ci-dessous :

IDENTIFICATION NATIONALE

CODE BANQUE	INDICATIF	NUMERO DE COMPTE	CLE RIB	DOMICILIATION
30002	04839	0000060659Z	29	DRIF SDC PARIS 2

IDENTIFICATION INTERNATIONALE

IBAN	BIC / Adresse Swift
FR35 3000 2048 3900 0006 0659 Z29	CRLYFRPPXXX

TITULAIRE DU COMPTE **CONFEDER NAT CHARCUTERI FRANCE**

Sans contestation par mail et sous réserve du versement d'un droit d'inscription de 800 € de l'équipe sélectionnée **avant le 30 Septembre 2018**, l'inscription au concours vaut acceptation sans réserve du présent règlement.

ARTICLE 5 - SUJET

Le programme du concours est le suivant :

Chaque équipe disposera d'une table juponnée blanc de dimensions :

Longueur 3m x largeur 1m x hauteur 0,90 m.

Pour l'habillage du buffet seul un sur-nappage en tissu est autorisé et sera apporté par l'équipe.

Un habillage en matériau dur, tel un coffrage en bois, en plexiglass etc. est strictement interdit. De même un plateau de dimensions identiques à poser sur le buffet est interdit.

Chaque équipe devra réaliser un :

BUFFET FROID présenté et accessible uniquement d'une face (coté public).

Le décor du buffet est libre et entièrement fabriqué en entreprise et apporté par les candidats. De même les supports de présentation pour mise en valeur des produits et donner du relief au buffet sont à apporter par les candidats. Si un décor de buffet nécessite un branchement électrique, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail **au plus tard le vendredi 4 janvier 2019.**

Hauteur MAXIMALE autorisée pour le décor : 1,20 mètre à partir de la table.

Un décor en dos de buffet sur toute la longueur de la table est INTERDIT car non conforme au concept du traiteur avec un service factice reproduit par les 2 candidats positionnés à l'arrière de leur buffet lors de la proclamation.

L'INTÉGRALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES À LA FABRICATION DES 4 PRODUITS SERA FOURNIE PAR LES ORGANISATEURS.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS SE FERONT AU SIRHA LE SAMEDI DEVANT LE PUBLIC.

Tout ingrédient non répertorié dans le bon d'économat sera confisqué par le président du jury. Si des ingrédients alimentaires, hors bon d'économat, sont utilisés comme éléments de décor sur le buffet, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail **au plus tard le vendredi 4 janvier 2019** en y joignant la liste des produits et leur quantité.

ENTRÉE

LE CANARD ET SON FOIE GRAS

(METRO, partenaire fournisseur du canard et du foie gras)

CONSIGNE

Ce sujet devra être réalisé en mettant en œuvre obligatoirement les matières premières suivantes :

- 1 canard gras de 4,2 kg à 4,7 kg maximum et d'un lobe de foie gras de canard de 400 g maximum, frais et non déveiné.

Ces deux matières premières n'ont pas l'obligation d'être travaillées en simultanément.

DÉGUSTATION

8 assiettes, fournies par les organisateurs, seront préparées pour l'envoi de la dégustation ;

Chaque assiette sera composée de **4 entrées d'un poids de 50 g au maximum chacune** ;

Deux entrées seront à déguster froides, les deux autres seront à déguster chaudes.

Le modèle de l'assiette, **de forme rectangulaire**, choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le « dossier technique » courant du mois de juillet 2018.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 assiettes -ou autres contenants- comprenant chacune les 4 entrées seront disposées sur le buffet. Les plats ou autres supports de présentation pour ces entrées sont au libre au choix et apportés par les équipes.

La recette de ces quatre entrées sera identique à celle de la dégustation.

EN RÉSUMÉ :

16 « assiettes » de 4 entrées chacune à base de canard et/ou foie gras à fabriquer.

Dégustation : 8 assiettes de 4 entrées chacune, fournies par les organisateurs.

Présentation buffet : 8 assiettes (ou autres supports) composées chacune de 4 entrées, apportées par les équipes.

POISSON CHAUD

TRUITE EN PORTION SOUFFLÉE AVEC GAMBAS ET SA SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT

DAVIGEL, marque TERRE & MER, partenaire fournisseur des truites et des gambas, METRO partenaire fournisseur du Merlan, des Saint-Jacques, des moules et des fruits & légumes.

CONSIGNES

- L'appareil à soufflé sera composé de chair de poisson et/ou coquillage avec blanc d'œuf.
- La cuisson des truites et la sauce d'accompagnement uniquement pour la dégustation se feront en direct dans les boxes au salon Sirha devant le public.

DÉGUSTATION

8 assiettes individuelles, fournies par les organisateurs, de truites désarêtées puis farcies d'un appareil à soufflé et gambas seront à préparer pour un **envoi chaud en dégustation**. Le montage est au libre choix des candidats et accompagné d'une sauce.

Le modèle de l'assiette, **de forme rectangulaire**, choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le " dossier technique " courant du mois de juillet 2018).

NOUVEAUTÉ

Une garniture d'accompagnement doit être envisagée dont les ingrédients (hors bon d'économat) seront fournis par le partenaire METRO et mis à disposition des candidats :

-Uniquement le jeudi matin 24 janvier 2018 dans l'entrepôt METRO à Limonest.

-La valeur maximale d'achat de ce panier pour les deux garnitures (poisson et cochon) ne devra pas excéder 100€ et sera contrôlée par une pesée en caisse.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 truites ouvertes par le dos puis farcies aux gambas seront nappées d'un chaud-froid pour être présentées sur le buffet **dont 2 truites seront obligatoirement coupées en deux dans le sens de la largeur.**

Tous les plats de présentation pour ces 8 truites destinées au buffet seront apportés par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation : 8 truites en envoi chaud (assiettes fournies par les organisateurs)

Présentation buffet : 8 truites ouvertes par le dos, farcies, en chaud-froid dont 2 truites coupées en deux. Plats apportés par l'équipe.

PLAT CHAUD

CARRÉ DE COCHON FARCI LAQUÉ ET SON CROMESQUIS AVEC SAUCE ET GARNITURE

METRO partenaire fournisseur des carrés, joue, pied de cochon, filet de poulet fermier, des légumes et des fruits.

LOSTE Tradi-France, partenaire fournisseur du jambon 1er cru et de la poitrine fumée.

Le Porc Français est certifié par INAPORC.

Chaque équipe bénéficie d'une totale liberté dans l'élaboration de ce plat aussi bien dans la composition de la farce pour le carré que du cromesquis, de la sauce et de la garniture.

CONSIGNE

Seule obligation : utiliser pour ce plat **le jambon 1^{er} cru et la poitrine fumée** de notre partenaire LOSTE Tradi-France dans la recette.

NOUVEAUTÉ

La garniture d'accompagnement devra être entièrement réalisée en boxes au salon Sirha.

Ses ingrédients (hors bon d'économat) seront fournis par le partenaire METRO et mis à disposition des candidats selon le même procédé défini pour le poisson, à savoir :

-Uniquement le jeudi matin 24 janvier 2018 dans l'entrepôt METRO à Limonest.

-La valeur maximale d'achat de ce panier pour les deux garnitures (poisson et cochon) ne devra pas excéder 100€ et sera contrôlée par une pesée en caisse.

DÉGUSTATION

1 carré de cochon sera utilisé pour les dégustations

8 assiettes individuelles, fournies par les organisateurs, composées d'une côte de cochon farcie et laquée, de son cromesquis, de sa garniture et de sa sauce d'accompagnement, **seront envoyées chaudes pour la dégustation.**

Le modèle de l'assiette, **de forme ronde**, choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le « dossier technique » courant du mois de juillet 2018.

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le deuxième carré de cochon à présenter sur le buffet, devra être tranché au minimum pour moitié ou intégralement pour apprécier le travail de la farce.

8 cromesquis avec 8 garnitures et la sauce (recettes identiques à la dégustation) seront aussi à dresser sur le buffet.

Les plats, assiettes ou tout autre support de présentation seront apportés par les candidats

EN RÉSUMÉ :

Dégustation : 8 côtes individuelles en envoi chaud

Présentation buffet : 1 carré avec 8 cromesquis, 8 garnitures et la sauce.

DESSERT

CHOCOLAT-MANGUE

VALRHONA, partenaire fournisseur des chocolats

CONSIGNE

- 2 entremets chocolat-mangue.

Les 2 cercles à entremets sont fournis par les organisateurs.

Dimensions d'un cercle : D160mm/H45mm

Voir le modèle sur le site dans le " dossier technique " courant du mois de juillet 2018

(Fournisseur MATFER cercle INOX Réf.371406)

- 8 soufflés individuels **composés obligatoirement de chocolat et de mangue** dont les moules de cuisson seront au libre choix des équipes et apportés par elles.
- 16 mignardises identiques, chocolat-mangue sont à fabriquer dont la recette est au libre choix de l'équipe.

DÉGUSTATION

Une moitié d'un entremets sera divisée en 8 parts.

8 soufflés chocolat-mangue seront à envoyer chaud et disposés chacun avec une part de l'entremets sur une assiette ou autre support, **fournis par les organisateurs.**

Le modèle de l'assiette ou support, **de forme rectangulaire**, choisi par les organisateurs, sera sur le site dans le " dossier technique " courant du mois de juillet 2018).

PRÉSENTATION SUR BUFFET

1 entremets entier et la moitié restante du premier entremets seront à présenter sur le buffet.

16 mignardises identiques chocolat-mangue.

Les plats ou autres, pour la présentation sur le buffet des 8 desserts, du demi-entremets et de l'entremets entier devront être **apportés par l'équipe.**

EN RÉSUMÉ

Dégustation :

8 soufflés en envoi chaud + un demi entremets coupé en 8 parts.

Présentation buffet :

L'autre moitié du 1^{er} entremets + 1 entremets entier + 16 mignardises

ARTICLE 6 - ORGANISATION

Article 6-1 : Accueil des candidats et planning du concours

Les horaires ci-dessous sont susceptibles de modifications en fonction des circonstances.

MERCREDI 23 JANVIER 2019

14H00 -18H00 : Accueil des 12 équipes au CFA - Lycée Hôtelier François Rabelais
Chemin du Dodin - 69570 DARDILLY - FRANCE
Contrôle général du matériel par le président de jury et les jurés de travail
Mise en place des postes de travail

18H30 : Départ en bus vers l'hôtel des candidats

MERCURE, 78 bis Route de Paris 69260 Charbonnières les Bains

20h00 : Dîner à l'hôtel MERCURE des 12 équipes.

Pour des raisons d'organisation et de commande à l'avance du nombre de repas, toute personne autre que les membres d'équipes (candidats, coaches et/ou juré) ne pourra être acceptée.

JEUDI 24 JANVIER 2019

Petit déjeuner à l'hôtel

8H45 : Départ en bus des candidats de l'hôtel vers le CFA.

9H00 -13H00 : Déplacement en bus des 12 équipes + Staff + un camion frigorifique vers l'entrepôt METRO (Temps de trajet 5 Min.)

Choix du panier pour les deux garnitures du poisson et du cochon.

Retour au CFA

13H00-14H00 : buffet déjeunatoire

14H00 -16H00 : Arrivée des 12 commis et attribution d'un commis à chaque équipe.

Distribution des vestes et tabliers aux équipes et commis.

Mise en place accordée, **sans préparation des poissons et des viandes, ni cuisson**

Temps utilisé uniquement pour épluchage, pesage, **sans taillage de toute sorte.**

16H00 -17H00 : Nettoyage du poste de travail.

17H00 - 18H30 : Briefing des candidats

19H00-20H30 : Repas chaud servi à table au restaurant d'application du CFA pour les candidats et le staff du concours.

Pour des raisons d'organisation et de commande à l'avance du nombre de repas, toute personne autre que les membres d'équipes (candidats, coaches et/ou juré) ne pourra être acceptée.

20H45 : Départ en bus des équipes de Dardilly vers l'hôtel :

VENDREDI 25 JANVIER 2019

12 heures d'épreuves du concours

Ouverture salle du Petit Déjeuner de l'hôtel à partir de 6h30

6H30 : Petit déjeuner à l'hôtel

7H00 : Départ en bus de l'hôtel vers le CFA Dardilly

7H30 : Accueil au CFA - les candidats sont en tenue professionnelle

8Hh00 : Début des épreuves

8H00 - 18H00 : Travail en laboratoire avec présence du commis pour aide de l'équipe.

VENDREDI 25 JANVIER 2019 (SUITE)

La pause déjeuner n'est pas obligatoire mais un **buffet froid de 12h à 14h** sera mis à disposition des candidats. Pendant ces 2 heures : prise des photos portraits de chaque équipe en tenue officielle offerte par la CNCT (cf. Article 6-3)

18H00 : Fin des épreuves

18H00 -19H00 : Chargement des fabrications dans 6 camions frigorifiques loués par les organisateurs
(2 équipes par camion)

Branchements des camions ; les rallonges électrique de 50 mètres sont fournies sur place.

Présence d'un agent de sécurité pour une surveillance durant toute la nuit.

19H00 - 20H00 : Nettoyage des cuisines

20H00 - 21H30 : Repas chaud servi à table au CFA de Dardilly avec spécialités régionales

21H30 : Départ en bus vers l'hôtel

SAMEDI 26 JANVIER 2019

5H00 :Départ en bus de l'hôtel vers le CFA.

5H30: Petit déjeuner au CFA

6H00 : Départ du convoi de véhicules :

6 camions frigorifiques + autres véhicules du staff + bus des équipes vers le Sirha.

Temps du trajet environ 1 heure

7H00 : Arrivée au Salon

7H - 8H : Etat des lieux des boxes

Déchargement des camions et mise en place dans les boxes des produits et du matériel

8H - 9H : Montage des structures de buffets (habillage, décor, supports de présentation...)

9H - 10H : Des professionnels et la presse peuvent accéder à l'espace concours

9H00 -10H00 : Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué par tirage au sort annoncé au préalable officiellement sur le site du concours.

Cadence d'entrée : toutes les 5 minutes.

Finition en box des équipes et préparation des envois de la dégustation.

10H15 : Ouverture du concours et entrée des membres du jury de dégustation

11H00 : Début de la dégustation

11H00 - 12H00 : **Envoi 1^{ère} dégustation - ENTRÉE** : 8 assiettes de Canard et son Foie Gras
de 4 entrées chacune (**2 envois chaud et 2 envois froid**)

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

(Equipe 1 de 11h00 à 11h05, Equipe 2 de 11h05 à 11h10, Equipe 3 de 11h10 à 11h15 etc.)

Pas de pause : envoi du 2^{ème} plat à déguster.

12H00 - 13H00 : **Envoi chaud 2^{ème} dégustation - POISSON** : 8 truites

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

13H00 - 13H15 : **Pause dégustation** pour mise en place par les équipes du 3^{ème} plat à déguster

13H15 - 14H15 : **Envoi chaud 3^{ème} dégustation - COCHON** : 8 côtes de cochon

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

14H15 - 15H15 : Envoi 4^{ème} dégustation - DESSERT :

8 assiettes contenant 1 soufflé + 1 part d'entremets
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

15H15 : Fin de la dégustation

15H15 - 16H00 : Mise en place des produits par les équipes sur leur buffet.

16H00 - 16H30 : Notation des buffets par les jurés

Nettoyage des boxes et rangement dans les camions par les équipes avec l'aide du commis

Mise en place de l'espace pour la « remise de prix »

16H30 - 16H50 : Délibération du jury

16H45 : Rassemblement en tenue officielle en backstage de toutes les équipes + jurés + commis + staff concours.

17H00 : la photo de famille

17H30 - 18H30 : Proclamation des résultats // Photos avec les 3 partenaires officiels

18H30 - 19H30 : Les candidats débarrassent leurs buffets.

19H00 - 20H00 : À l'issue de la proclamation, un cocktail de clôture est prévu sur le stand de la CNCT situé dans le village VIP. Il est impératif que les 12 équipes soient présentes.

20H00 : Départ en bus des équipes et des jurés d'Eurexpo-Sirha vers l'Abbaye de Collonges Paul Bocuse pour le dîner de Gala.

Toute demande de places supplémentaire pour le dîner à l'Abbaye de Collonges devra être effectuée par mail avant le vendredi 4 janvier 2019 (Prix estimatif du menu à confirmer ultérieurement : 110 euros et payable d'avance par virement).

00H00 : Retour en bus de l'Abbaye vers les hôtels :

- 1 bus « équipes » vers hôtel MERCURE à les Charbonnières les Bains
- 1 bus « jurés + staff » vers hôtel MERCURE à Villefontaine.

Article 6-2 : Matières premières et Matériel

MATIÈRES PREMIÈRES

Tous les produits et ingrédients pour les fabrications de ce concours seront apportés en intégralité par les organisateurs selon les quantités indiquées dans le bon d'économat.

Des fiches recettes des 4 produits devront être envoyées aux organisateurs par mail à :

icc@cateringcup.com au plus tard le vendredi 4 janvier 2019. Ces fiches seront utilisées par le jury de travail pour contrôler la progression des recettes. Seul le modèle de la « fiche recette » mis en ligne sur le site via le dossier technique sera accepté.

MATÉRIEL

1/ Le petit matériel pourra être apporté par les candidats (coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes ...) ainsi que le matériel de cuisson adapté à l'induction pour une utilisation en box au Sirha (**2 plaques à induction à 2 foyers chacune**, seront fournies); de même les plats de cuisson ou de montage nécessaires aux fabrications apportés par les candidats sont autorisés. Batteurs et cutters seront fournis par les organisateurs en quantité suffisante.

L'apport du gros matériel est strictement interdit tels que : Etuve, cellule de refroidissement, réfrigérateur portable etc.

2/ Les modèles des assiettes et autres moules, cercles fournis par les organisateurs pour les dégustations et fabrications ainsi que la liste détaillée du matériel fourni dans les boxes au salon et les cuisines du CFA à Dardilly seront transmises via le dossier technique mis en ligne sur le site courant juillet 2018.

Un état des lieux d'entrée des boxes, en matière de propreté et matériels mis à disposition, sera signé par le chef d'équipe. A la fin de l'épreuve un état des lieux contradictoire de sortie des boxes sera effectué. **Tout matériel manquant et/ou boxes laissés non-conforme à l'état des lieux d'entrée (Etat de propreté) fera l'objet de points de pénalités sur la note finale.**

Article 6-3 : Tenue

Les candidats devront porter une tenue professionnelle pendant toute la durée des épreuves.

2 tenues vestimentaires complètes seront offertes par les organisateurs à savoir :

2 vestes, 2 tabliers et 2 toques

(une tenue pour les épreuves du vendredi au CFA et une tenue pour les épreuves devant le public au Sirha.)

Prévoir un pantalon ou jupe noir(e) et chaussures noires pour la remise des prix.

Article 6-4 : Partenaires

Les candidats devront porter une attention particulière aux partenaires du concours dont la liste complète sera disponible sur le site du concours.

Article 6-5 : Frais des candidats

Pour les candidats :

Les frais de voyage (classe économique) et les frais d'hébergement (**les 4 nuitées** de mercredi 23, jeudi 24, vendredi 25 et samedi 26 janvier 2019) et de restauration - dont le dîner de gala de clôture du samedi 26 au soir - sont pris en charge par l'organisateur.

Rappel : Si un coach est déclaré par l'équipe, tous ses frais de déplacement, hébergement et de restauration ne sont pas pris en charge par la CNCT lors de sa venue à Lyon.

PLAN DE VOL pour les équipes concernées : il devra être communiqué par mail aux organisateurs **du 1^{er} au 31 octobre 2018** en indiquant les dates et villes de départ et de retour. Chaque billet d'avion sera réservé en classe économique, non remboursable et modifiable avec des pénalités à la charge de l'équipe.

ARTICLE 7 - JURY

Article 7-1 : Composition

Le jury est composé de professionnels reconnus dans le domaine de l'activité traiteur, à raison d'un juré par pays représenté. Chaque juré ne notera pas son propre pays

Seul le Président-Fondateur du concours valide la composition du jury. Une fois désigné, chaque juré s'engage et s'oblige, après avoir pris connaissance du présent règlement, à goûter tous les produits fabriqués sans aucune distinction, afin d'attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause. L'action du jury sera coordonnée par un Président de jury, désigné par la CNCT, qui ne prendra pas part à la notation.

En revanche, seul le Président d'honneur qui prend part à la dégustation devra trancher en cas d'égalité entre 2 équipes. **La décision du jury est sans appel.**

Les frais de voyage (classe économique) du jury, les frais d'hébergement (**2 nuitées** vendredi 25 et samedi 26 janvier 2019) et de restauration- dont le dîner de gala de clôture du samedi soir à l'Abbaye de Collonges- sont pris en charge par les organisateurs.

PLAN DE VOL pour les jurés concernés : il devra être communiqué par mail aux organisateurs **du 1^{er} au 31 octobre 2018** en même temps que celui des équipes en indiquant les dates et villes de départ et de retour.

Chaque billet d'avion sera réservé en classe économique, non remboursable et modifiable avec des pénalités à la charge du juré.

Pour votre information :

Joël MAUVIGNEY (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur) est le Président-Fondateur du concours

Le Président du jury sera **Christophe TOURNEUX** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur)

Article 7-2 : Critères

Les critères pris en compte pour apprécier et évaluer les pièces fabriquées seront les suivants :

Aspect - Goût - Créativité et Originalité

Article 7-3 : Barème de notation

Les épreuves feront l'objet d'une note globale sur 20. Tout manquement au présent règlement pourra faire l'objet de pénalités voire de disqualification, décidées par le jury.

Notation du Jury de Travail : Coefficient 5

(*Organisation, non gaspillage, propreté, hygiène, nettoyage, esprit d'équipe ...*)

Dégustation des 4 fabrications :

Aspect : **Coefficient 4**

Goût : **Coefficient 6**

Présentation du buffet :

Note d'ensemble + Originalité de la présentation + Harmonie et équilibre des pièces : **Coefficient 3**

Originalité des déclinaisons : **Coefficient 3**

Sur décision des Présidents, le classement final des 12 équipes pourra éventuellement être affiché sur les écrans lors de la remise des prix au Sirha.

ARTICLE 8 - COACH

Lors de l'inscription d'une équipe, si un coach est déclaré, le Président-Fondateur du concours examinera son dossier et peut éventuellement désigner ce coach comme membre du jury de dégustation.

Dans ce cas les frais de voyage, d'hébergement (**3 nuits au lieu de 2 nuits**, du jeudi au samedi) et de restauration, sont pris en charge par les organisateurs.

Si le coach est différent du juré alors les frais de voyage et d'hébergement resteront à la charge du coach et **il sera invité au dîner de gala de clôture du samedi soir à l'Abbaye de Collonges.**

L'action du coach :

1. Pendant les entraînements : Il soutient, conseille et coordonne l'équipe.
2. **Le jeudi 24 janvier 2019 : Présence du coach non autorisée**, durant la journée.
3. **Vendredi 25 janvier 2019** : Présence du coach autorisée au CFA comme suit :
 - a) Salle dédiée aux coaches où le Chef d'équipe peut venir librement consulter son coach.
 - b) 2 temps accordés de 10 minutes où le coach est présent auprès de son équipe en laboratoire.
4. **Samedi 26 janvier 2019** : le coach est aux côtés de son équipe depuis le départ du convoi au CFA jusqu'à l'ouverture du concours au Sirha puis il se place dans les loges privatives en tribune.

ARTICLE 9- PRIX

Toutes les équipes recevront une médaille attestant de leur participation à la sixième édition du concours.

1^{er} prix :

L'équipe gagnante se verra décerner le **Trophée Or** et le titre du « **MEILLEUR TRAITEUR DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP 2019** ».

Elle percevra la somme de **8.000 €** (Huit mille euros) répartie à part égale soit **4.000€ versés par virement à chaque équipier.**

Un diplôme sera délivré à chaque membre de l'équipe.

Cette équipe ne pourra plus se présenter aux prochaines éditions du concours mais elle s'engage à promouvoir le concours dans son pays et garder tout contact avec les organisateurs français du concours pour la constitution d'une équipe nationale pour l'édition suivante.

2^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Argent**, la somme de **4 000 €** (Quatre mille euros) répartie à part égale soit **2.000€ versés par virement à chaque équipier.**

Un diplôme sera délivré à chaque membre de l'équipe.

3^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Bronze**, la somme de **2.000 €** (Deux mille euros) répartie à part égale soit **1.000€ versés par virement à chaque équipier.**

Un diplôme sera délivré à chaque membre de l'équipe.

Autres prix :

Quatre autres trophées seront attribués :

Prix du *Plus Beau Buffet Traiteur* // Prix du *Meilleur Goût en « Poisson »* // Prix du *Meilleur Goût en « Cochon »* // Prix du *Meilleur Dessert*

ARTICLE 10 - DROIT À L'IMAGE

Les participants confèrent à la CNCT et à ses partenaires le droit d'utiliser et reproduire sur tous supports de communication (sites Internet, brochures, publications...) les photos et images d'eux-mêmes et de leurs produits *sans contrepartie*.

ARTICLE 11 - ASSURANCES

Chaque participant est tenu de justifier d'une assurance responsabilité civile et de se munir d'une attestation en ce sens pendant toute la durée du concours. Il s'engage expressément à mettre en œuvre son assurance responsabilité civile au cas où il causerait un dommage à l'occasion de la manifestation.

ARTICLE 12 - MÉDIATISATION

Les vainqueurs du concours s'engagent à participer à sa publicité en mettant en avant la manifestation et le prix qu'ils y ont remporté à chaque occasion médiatique qui leur sera offerte. Ils s'obligent à porter la tenue du concours lors de tout événement s'y rapportant. Ils pourront faire figurer le logo du concours sur tous supports (plaquette, site Internet...) après validation par les organisateurs.

DATES A RETENIR	
Juillet 2018	Mise en ligne des modèles d'assiettes de dégustation pour chaque plat.
3 septembre 2018	Clôture des inscriptions à l'ICC 2019
10 septembre 2018	Confirmation par e-mail de la participation du pays Puis versement par virement bancaire du droit d'inscription de 800€ non remboursable
1^{er} au 31 octobre 2018 par mail	Plan de vol pour les équipes envoi par mail aux organisateurs Plan de vol pour les jurés envoi par mail aux organisateurs
Courant décembre 2018	Annonce officielle sur le site, du tirage au sort du numéro de box pour ordre de passage des équipes.
<u>Avant le 4 janvier 2019</u> par mail	1/Fiches recettes des 4 produits 2/Demande autorisation d'apporter des ingrédients alimentaires (hors bon d'économat) comme éléments de décor (liste à transmettre nom+quantité). 3/ Besoin en électricité pour le décor du buffet 4/Places supplémentaires pour le dîner de gala du samedi 26 janvier

Le défi mondial des Traiteurs

www.cateringcup.com