

RÈGLEMENT

SÉLECTION FRANCE

2019



**INTERNATIONAL
CATERING CUP**

confédération nationale
des charcutiers traiteurs

CONCOURS DU MEILLEUR TRAITEUR FRANÇAIS

TOULOUSE

Les Dimanche 28 et Lundi 29 Janvier 2018

ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CONCOURS

La sélection nationale 2018 a pour but de révéler et de **départager les meilleurs professionnels français pour l'International Catering Cup 2019 (ICC 2019) qui aura lieu au Sirha le samedi 26 janvier 2019. Une seule équipe représentera la France lors de cette sixième édition.**

C'est une épreuve mettant en avant la gestion d'une réception dès sa mise en place en laboratoire puis une finition sur buffet et en box avec un envoi à l'assiette.

ARTICLE 2 - DATES ET LIEU

Cette sélection nationale se déroulera sur deux jours :

Dimanche 28 janvier 2018

Lycée professionnel Renée BONNET
1 allée Lieutenant Lucien Lafay - 31400 Toulouse

Lundi 29 janvier 2018

Salon SMAHRT (Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie-Restaurant)
Parc des Expositions Toulouse

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 obligatoirement un Chef d'équipe avec sa domiciliation professionnelle en France.

Il n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France.

Le nombre d'équipes étant limité à 6, les inscriptions seront examinées par ordre d'arrivée du dossier complet constitué de :

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 de la CIN ou passeport en cours de validité
- d'une photo en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels)
- d'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle
- d'articles de presse et/ou de photos de buffets de réception

Pour chaque équipe :

- d'un bulletin d'inscription dûment complété et signé
- d'un chèque de caution de 300 €
- Eventuellement, de la fiche «coach», d'une photo en haute définition du coach format .JPEG (min 600x600 pixels) et d'un CV.

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 Toulouse.

La sélection des 6 équipes nationales sur dossier d'inscription est sans appel.

Les dossiers doivent être adressés **au plus tard le 31 octobre 2017 (date de clôture)** 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
Concours SÉLECTION FRANCE 2018
Adresse postale : 15, rue Jacques Bingen - 75017 PARIS
Adresse e-mail : icc@cateringcup.com (sauf pour le chèque de caution)
Renseignements : Tél. 01 44 29 90 64

ARTICLE 4 - INSCRIPTION

Chaque équipe sélectionnée sera informée dès le 13 novembre 2017 de sa participation. Sans contestation par mail de l'équipe, l'inscription au concours vaut acceptation sans réserves du présent règlement.

Le chèque de caution de 300€ sera restitué le jour du concours sous réserve de la participation de l'équipe sélectionnée. De même, en cas de force majeure (arrêt de travail, maladie, décès), le chèque sera restitué sur présentation d'un justificatif.

En cas de désistement après le 2 janvier 2018 sans motif réel et sérieux, la caution de 300€ sera débitée à titre d'indemnité.

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.

Uniquement un sur-nappage en tissu du buffet est autorisé et sera apporté par l'équipe. Tout le reste est interdit (exemple : un coffrage en matériau dur en guise d'habillage 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.

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 de la sélection nationale :

sera issue exclusivement du bon d'économat joint au présent règlement

sera fournie par les équipes.

Tout ingrédient non répertorié dans ce bon d'économat sera confisqué par le président du jury.

Excepté pour les garnitures du poisson et du cochon qui sont à élaborer au libre choix des candidats et non comprises dans le bon d'économat; les candidats apporteront aussi les ingrédients pour ces 2 garnitures **dans un panier isolé de la liste du bon d'économat et identifié comme tel dont la valeur totale ne devra pas excéder 100€.**

NB : Le bon d'économat de la sélection France est identique à celui de l'ICC 2019.

Tous les plats, assiettes, moules, cercles etc. nécessaires aux fabrications, aux dégustations et à la présentation sur buffet, seront apportés par les candidats pour la sélection nationale.

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 équipes seront préparées pour l'envoi de la dégustation ;

Chaque assiette sera composée de **4 entrées, maximum 50 g chacune** ;

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

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 assiettes ou autres contenants comprenant les 4 entrées chacune seront disposés sur le buffet.

Les plats ou autres supports de présentation 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 à base de canard et/ou foie gras à fabriquer.

Dégustation : 8 assiettes de 4 entrées chacune.

Présentation buffet : 8 assiettes ou autres supports composés de 4 entrées chacun(e).

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 ainsi que des fruits et légumes.

CONSIGNE

La cuisson des truites et la sauce d'accompagnement uniquement pour la dégustation se feront en direct dans les boxes au salon SMAHRT.

DÉGUSTATION

8 assiettes, fournies par l'équipe, 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 choix des candidats et accompagné d'une sauce.

Une garniture d'accompagnement peut être envisagée dont les ingrédients (hors bon d'économat) seront apportés par l'équipe dans un panier à part (Cf. article 5 page 4).

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 truites ouvertes par le dos puis farcies aux gambas seront nappées d'un chaud-froid.
Tous les plats de présentation destinés au buffet seront apportés par l'équipe.

EN RÉSUMÉ :

16 truites à fabriquer

8 truites en envoi chaud pour la dégustation.

8 truites ouvertes par le dos, farcies sur le buffet en chaud-froid

PLAT CHAUD

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

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

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

Le Porc Français, 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 votre recette.

La garniture devra être entièrement réalisée en boxes au salon Smahrt. Ses ingrédients sont hors bon d'économat et obligatoirement apportés par l'équipe dans un panier isolé d'une valeur totale de 100€ incluant la garniture du poisson (Cf. article 5 page 4).

DÉGUSTATION

1 carré de cochon sera utilisé pour les dégustations

8 assiettes individuelles, fournies par l'équipe, 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.

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 :

8 côtes individuelles pour l'envoi chaud en dégustation

1 carré pour le buffet 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 apportés par les candidats en respectant les dimensions suivantes : *D160mm/H45mm (A titre indicatif : Fournisseur MATFER cercle INOX Réf.371406)*

- 8 soufflés chocolat-mangue
- 16 mignardises identiques, chocolat-mangue sont à fabriquer dont la recette est au libre choix de l'équipe

DÉGUSTATION

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

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

PRÉSENTATION SUR BUFFET

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

8 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 :

½ entremets coupé en 8 parts

8 mignardises

8 soufflés en envoi chaud

Présentation buffet :

l'autre moitié du 1^{er} entremets

1 entremets entier

8 mignardises

ARTICLE 6 - ORGANISATION

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

L'accueil des candidats aura lieu au :

Lycée professionnel Renée BONNET
1 allée Lieutenant Lucien Lafay
31400 Toulouse

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

SAMEDI 27 JANVIER 2018

- 16H00 - 18H00 : Accueil des candidats
Mise en place des postes de travail
Contrôle général par le président de jury et les jurés de travail
- ~19H00 - 19H30 : Briefing des candidats au lycée Renée Bonnet
Temps du trajet du lycée vers l'hôtel environ 10 minutes
- 20H00 - 21H30 : Repas des candidats organisé au restaurant de leur hôtel en présence du staff de la CNCT.
- 21H30 : Retour aux chambres

DIMANCHE 28 JANVIER 2018

12 heures d'épreuves du concours
(Ouverture salle du PDJ de l'hôtel à partir de 6h30)

- 06H30 - 07H15 : Petit déjeuner à l'hôtel
- 07H15 - 07H30 : Transfert vers le lycée Renée Bonnet
- 07h30 : Accueil au CFA - les candidats sont en tenue professionnelle.
- 08H00 : Début des épreuves
- 08H00 - 18H00 : Travail en laboratoire

La pause déjeuner n'est pas obligatoire mais un **buffet froid de 12h00 à 14h00** sera mis à disposition pour les 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 les véhicules frigorifiques des candidats et branchement électriques des camions pour la nuit.
Chaque équipe doit se munir d'une rallonge électrique de 50 mètres
Présence d'un agent de sécurité pour une surveillance durant la nuit.
- 19H00 - 20H00 : Nettoyage des laboratoires
- 20H00 - 21H00 : Repas au restaurant de l'hôtel des candidats
- 21H00 : Retour aux chambres

LUNDI 29 JANVIER 2018

- 06H00 : Ouverture salle du petit-déjeuner de l'hôtel pas avant 6h00 puis transfert de l'hôtel vers le lycée Renée Bonnet
- 06H30 : Départ des équipes et du staff vers le salon Smahrt en convoi (camions frigorifiques et autres véhicules) - *Temps du trajet environ 30 minutes*
- 07H00 : Arrivée au Smahrt
- 07H00 - 09H00 : Etat des lieux des boxes
Déchargement des camions et mise en place en boxes des produits et du matériel
Montage des structures de buffets (habillage, décor, supports de présentation...)
- 09H00 - 11H00 : Des professionnels et la presse peuvent accéder à l'espace concours
- 09H00 - 09H30 : Entrée successive de chaque équipe dans son box attitré
Cadence d'entrée : toutes les 5 minutes
- 09H30 - 11H30 : Finition en box des équipes et préparation des envois de la dégustation
- 11H00 : Entrée des membres du jury de dégustation
- 11H30 - 12H00 : **Envoi 1^{ère} dégustation - ENTRÉE**
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes
(Equipe 1 de 11h30 à 11h35, Equipe 2 de 11h35 à 11h40, Equipe 3 de 11h40 à 11h45 etc.)
- 12H00 - 12H15 : Pause dégustation pour mise en place par les équipes du 2^{ème} plat à déguster
- 12H15 - 12H45 : **Envoi chaud 2^{ème} dégustation - POISSON**
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes
- 12H45 - 13H00 : Pause dégustation pour mise en place par les équipes du 3^{ème} plat à déguster
- 13H00 - 13H30 : **Envoi chaud 3^{ème} dégustation - CARRÉ DE COCHON**
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes
- 13H30 - 13H45 : Pause dégustation pour mise en place par les équipes du 4^{ème} plat à déguster
- 13H45 - 14H15 : **Envoi 4^{ème} dégustation - DESSERT**
(soufflé chaud + entremets + mignardise)
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes
- 14H15 : Fin de la dégustation
- 14H30 - 15H15 : Mise en place des produits sur les buffets
- 15H15 - 16H15 : Nettoyage des boxes par les équipes et rangement dans les camions
- 15H30 - 16H00 : Notation des buffets par les jurés
- 16H30 - 17H00 : Délibération du jury
- 16H15 - 16H45 : Passage en revue de chaque buffet avec le chef d'équipe et l'animateur pour descriptif du buffet et commentaires sur les fabrications

- 17H00 : Rassemblement en tenue officielle en backstage de toutes les équipes + jurés + staff concours
- 17H30 - 18H30 : **Proclamation des résultats**
- 18H30 - 19H00 : Photos avec les 3 partenaires officiels
- 19H00 - 19H30 : À l'issue de la proclamation, un cocktail de clôture est prévu dans espace privatif du salon Smahrt. Il est impératif que les 6 équipes soient présentes. Tout candidat ayant quitté l'espace concours sans avoir effectué le démontage de son buffet se verra refuser l'accès à tout autre concours organisé par la CNCT.

Article 6-2 : Matières premières et matériel

MATIÈRES PREMIÈRES

Tous les produits et ingrédients pour les fabrications des 4 plats seront apportés en intégralité par les candidats et **issus exclusivement du bon d'économat joint au présent règlement.**

Excepté pour les garnitures du poisson et du cochon qui sont à élaborer au libre choix des candidats et non comprises dans le bon d'économat; les candidats fourniront alors les ingrédients pour ces 2 garnitures dans un panier isolé de la liste du bon d'économat et identifié comme tel dont la valeur totale ne devra pas excéder 100€.

Des fiches recettes des 4 produits ainsi que la liste détaillée (nom + quantité) du panier à 100€ pour les garnitures de poisson et du cochon devront être envoyées aux organisateurs par mail à : mbouvier@lacnct.fr au plus tard le lundi 15 janvier 2018, au vu d'un contrôle le samedi 27 janvier par le Président du jury de toutes ces matières premières et de leurs quantités.

Chaque fiche listera toutes les matières premières utilisées, les techniques, les cuissons et les finitions du produit. Tout ingrédient non répertorié sur ces listes sera mis en réserve par le président du jury.

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 (plaques à induction fournies dans les box) ; de même les plats de cuisson ou de montage nécessaires aux fabrications. Batteurs et cutters peuvent être apportés par les candidats et seront disposés sur leur poste de travail.

L'apport du gros matériel est strictement interdit.

2/ Les listes détaillées du matériel fourni dans les boxes et les cuisines du CFA seront transmises via le dossier technique.

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 fera l'objet d'une facturation par les organisateurs payable au comptant par le chef d'équipe.

Article 6-3 : Tenue

Les candidats devront porter leur tenue vestimentaire professionnelle pendant les épreuves du dimanche au CFA. Pendant les épreuves en box au Smahrt et pour la proclamation, 1 tenue vestimentaire complète sera offerte par l'organisateur à savoir : 1 veste, 1 tablier et 1 toque.
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 transport restent à la charge des candidats.

Pour information : un tarif forfaitaire a été négocié avec notre partenaire PETIT FORESTIER

Pour une location éventuelle d'un camion frigorifique.

Les frais d'hébergement (les 2 nuitées du samedi 27 et dimanche 28 janvier 2018) et de restauration 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 Toulouse.

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 équipe. 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 (1 nuit du dimanche 28 au lundi 29 janvier 2018) et de restauration, sont pris en charge par les organisateurs.

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**

Rappel : le jury de travail sera très attentif au gaspillage des matières premières pouvant être constaté lors du contrôle à l'arrivée le samedi, mais aussi lors de la fabrication des produits pendant les épreuves du concours.

ARTICLE 8 - PRIX

1^{er} prix :

L'équipe gagnante

Se verra décerner le Trophée Or et un diplôme.

Représentera la France lors de la sixième édition de l'International Catering Cup en 2019

Percevra la somme de 3.000 € (trois mille euros) qui lui sera remise après sa participation à la finale à Lyon le 26 janvier 2019.

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

2^{ème} prix :

L'équipe recevra le Trophée Argent et un diplôme.

En cas de désistement de l'équipe gagnante, c'est cette équipe qui devra la remplacer pour la finale à Lyon.

3^{ème} prix :

L'équipe recevra le Trophée Bronze et un diplôme.

Les autres équipes non classées, recevront un diplôme attestant de leur participation à cette sélection nationale.

ARTICLE 9 - 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 10 - 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 11 - 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.