

9^E EDITION CONCOURS DE LA COUPE DU MONDE DES TRAITEURS



ANNEXE 3 - PLANNING

LYON

LES MARDI 21, MERCREDI 22 ET JEUDI 23 JANVIER 2025



EN PARTENARIAT AVEC :



PLANNING DE LA FINALE

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

RAPPEL : Une équipe est composée d'un capitaine, d'un coéquipier, d'un coach et d'un commis

- Site de production et d'hébergement : **Balan 1** - 53 rue centrale 01360 BALAN
7 équipes dont 4 au rez-de-chaussée
- Site de production **Balan 2** : Rue des Chartinières ZAE des Princes 01120 DAGNEUX
5 équipes
Site d'hébergement : Domaine de Sainte Croix 80 Allée du Château 01120 SAINTE-CROIX

Les équipes sur site de production Balan 1, sont nommées ci-après « **équipes B1** »

Les équipes sur site de production Balan 2 et hébergées au Domaine de Sainte Croix, sont désignées ci-après « **équipes B2** »

JOUR D'ACCUEIL LUNDI 20 JANVIER 2025

14H00 -18H00 : Accueil des équipes B1+B2 uniquement sur le site « Balan 1 »

Contrôle général du matériel par les présidents du concours et les jurés de travail

Mise en place des postes de travail

Distribution des vestes et tabliers aux équipes et commis.

18H30 : Briefing des candidats

20h00 : Dîner à Balan 1 des équipes B1+B2, jurés et 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/jurés) ne pourra être acceptée.

21h00 : Prise des chambres dans l'internat sur place des équipes B1

Transfert en bus des équipes B2 vers le site d'hébergement à Sainte Croix

**PREMIER JOUR DU CONCOURS
MARDI 21 JANVIER 2025**

- 8H00 :** Petits déjeuners sur les deux sites respectifs
- 8H30 :** Transfert en bus des équipes B2 vers le site Balan 1.
- 9H00 :** Départ en bus des équipes B1+B2, jurés et staff vers l'entrepôt METRO.
- 9H30 -13H00 :** Entrepôt METRO : Choix du panier pour la garniture du plat de cochon.
Retour à Balan 1
- 12H00-14H00 :** Arrivée depuis Paris du staff Cepro dont les commis env.20 pers.et **attribution par tirage au sort d'un commis à chaque équipe.**
Repas des équipes B1+B2 en priorité + jurés puis staff concours
- 14H00 -16H00 :** Mise en place accordée, **sans préparation des poissons et des viandes, ni cuisson**
Temps utilisé uniquement pour épluchage, pesage, **sans taillage de toute sorte.**
Habillage des volailles, grattage des pieds de cochon.
Le commis est présent aux côtés des autres membres de l'équipe
Inventaire du kit matériel contenu dans le caisson isotherme + 2 planches à découper distribuées par équipe
!! Balan 2 : Inventaire du kit matériel à induction
- 16H00 -17H00 :** Nettoyage du poste de travail.
- 17H00 - 18H30 :** Briefing sur chaque site
- 19H00-20H30 :** Repas chaud servi à table sur site B1 pour les équipes B1 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 / juré) ne pourra être acceptée.
Repas des équipes B2 sur Sainte Croix
- 21H30 :** Retour en chambre

DEUXIEME JOUR DU CONCOURS

MERCREDI 22 JANVIER 2025

12 heures d'épreuves du concours

7H00 : Petit déjeuner des candidats

7H30 : les candidats sont en tenue professionnelle

8H00 : Début des épreuves

Mise à disposition durant les deux jours d'épreuves de softs, boissons chaudes et gazeuses.

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

La pause déjeuner n'est pas obligatoire mais le self sera mis à disposition de 12h30 à 14h00.

Pendant ce temps : prise des photos portraits de chaque équipe en tenue officielle

(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 en 220 V ; les rallonges électriques de 50 mètres sont fournies par les organisateurs.

Présence d'un agent de sécurité pour une surveillance durant toute la nuit sur les deux sites.

La cuisson de nuit du mercredi au jeudi est autorisée.

19H00 - 20H00 : Nettoyage des cuisines

20H00 - 21H30 : Repas servi sur chaque site (Balan 1 et Domaine de Sainte Croix)

21H30 : Retour en chambre

TROISIEME JOUR DU CONCOURS

JEUDI 23 JANVIER 2025

5H30 : Petit déjeuner sur site

6H00 : Départ du convoi de véhicules :

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

Temps du trajet environ 45 min.

6H45 : Arrivée au Salon

- 7H - 8H : Etat des lieux des cuisines du Sirha
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
- 9H - 10H : Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué **par tirage au sort annoncé au préalable officiellement par email.**
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
- 11H - 12H : **Envoi 1^{ère} dégustation - ENTRÉES**
8 assiettes des 2 entrées différentes œuf et bao **chaud**
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes
A 4 minutes 30, assiettes débarrassées pour notation du plat.
(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.*
- 12H - 13H : **Envoi 2^{ème} dégustation : PLAT 1 - SOUPE ICC + POULET EN ROBE BLANCHE**
8 assiettes du plat 1 comprenant la soupe ICC **chaude** + portion poulet en chaud-froid (aile et cuisse)
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)
- 13H - 13H15 : **Pause dégustation** pour mise en place par les équipes du 3^{ème} plat à déguster
- 13H15 - 14H15 : **Envoi chaud 3^{ème} dégustation - PLAT 2 COCHON**
8 assiettes du plat 2 composées d'un morceau d'échine et d'un pied farcis, d'une sauce béarnaise et de la garniture libre.
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)
- 14H15 - 15H15 : **Envoi 4^{ème} dégustation - DESSERTS**
8 assiettes composées d'une tranche de cake, d'une part d'entremets et d'une crêpe soufflée **chaude**
Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)
- Après l'envoi de son dessert, l'équipe sort de son box et reste en backstage jusqu'à l'envoi des desserts de la 12^{ème} équipe.**
- 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 cuisines et rangement dans les camions par les équipes y compris le coach 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 partenaires.

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

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

Aucun matériel appartenant aux équipes ne doit être chargé dans les bus.

Toute demande de places supplémentaires pour le dîner à l'Abbaye de Collonges devra être effectuée par mail avant le 31 décembre 2024 (Prix estimatif du menu à confirmer ultérieurement : 120 euros et payable d'avance par virement).

Les modalités d'achat de places supplémentaires seront précisées dans un mail envoyé aux 12 équipes finalistes au plus tard le 30 septembre 2024

00H00 : Retour en bus de l'Abbaye vers les lieux d'hébergements :

- 1 bus « équipes » dépose à Balan 1 et domaine de sainte Croix
- 1 bus « jurés + staff » vers hôtel NOVOTEL Lyon Gerland Musée des Confluences.

La présente annexe 3 a été authentifiée par Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement et de ses annexes du vendredi 7 juillet 2023. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

Pour servir et valoir ce que de droit.

