



SERBOTEL 2023

TROPHEE DES BERGERS DE FRANCE

REGLEMENT

Le règlement est le même que le Concours National de Boucherie Etal - sauf les articles 4, 5 et 8.

Les candidats devront se présenter **le dimanche 22 octobre 2023 entre 6H15 et 6H30** dans le hall Grand Palais – niveau 2 - au parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes.

Les candidats devront obligatoirement être en tenue professionnelle impeccable (chemise blanche, cravate ou nœud papillon rouge, pantalon sombre, ...) munis de leur outillage. La veste et le tablier seront fournis par l'organisateur. La taille doit donc être indiquée sur le bulletin d'inscription.

Travail à effectuer sur l'espace animation le **dimanche 22 octobre 2023**

La matière première et les bardes seront fournies par les organisateurs.

Les candidats devront apporter les légumes qu'ils souhaitent pour la décoration.

- Durée de l'épreuve : 3H00 : 7H45 – 10H45

Découpe d'une ½ carcasse d'agneau en sept morceaux.

- Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente.

- Gigot raccourci (prêt à cuire)
- Selle (sans os) en tranches individuelles
- Côtes filet en pièces individuelles
- Côtes premières, secondes, découvertes en pièces individuelles
- Epaule en melon
- Poitrine et collier en bouchère crue avec coupe apparente

Par préparation, il faut comprendre : séparation, désossage, parage.

Par présentation, il faut comprendre : bardage, ficelage, coupe, mise en place et décoration.

Dimensions du socle : 60 x 68 x 28 (hauteur)

Les récompenses seront définies ultérieurement par la commission et seront attribuées aux trois premiers candidats. Le demi-agneau sera offert à chaque candidat.

Les décorations de viande présentées devront être comestibles. Elles seront apportées par les candidats et effectuées sur place.