





# 6ème Challenge Départemental Boucher & Charcutier-Traiteur 2023

Lundi 23 Octobre 2023
Parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes

### **REGLEMENT**

Le 6ème Challenge Départemental Boucher & Charcutier-Traiteur de Loire-Atlantique est organisé par la Fédération des Artisans Charcutiers traiteurs de Loire Atlantique et la Fédération de la Boucherie de Loire-Atlantique.

Il aura lieu le **Lundi 23 Octobre 2023**, de 13H00 à 15H30 dans le cadre du SERBOTEL au Parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes. Il est ouvert à tous les salariés d'une même entreprise ou de deux entreprises différentes.

#### **ARTICLE 1. Conditions**

Ce CHALLENGE DEPARTEMENTAL est ouvert, aux salariés d'une même entreprise ou de deux entreprises différentes (Boucherie et Charcuterie-Traiteur).

Ce Challenge se déroule par équipe de 2 salariés : 1 boucher + 1 charcutier.

#### **ARTICLE 2. Inscription**

La date limite des inscriptions est fixée au **lundi 25** septembre 2023, cachet de la poste faisant foi, le nombre maximum de participants à ce concours est fixé à 6 équipes.

Les candidats doivent adresser les dossiers d'inscription à l'une des 2 fédérations :

Fédération des Artisans Charcutiers Traiteurs de Loire-Atlantique ou Fédération de la Boucherie 10 rue de la Jalousie - 44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE

#### **ARTICLE 3.**

Le thème du CHALLENGE a pour objectif la promotion de la Boucherie et de la Charcuterie et sera basé sur la dégustation, l'originalité ainsi que la créativité et la présentation.

#### **THEME: LAPIN D'AUTOMNE**

Bouchère Crue et Présentation traiteur

#### **Présentation BOUCHERE CRUE**

- Entière sur plat
- Coupée sur plat

#### Présentation Traiteur,

- 1 CUISSE cuisinée entière
- 1 CUISSE cuisinée coupée en 2

#### **Présentation JURY**

#### **BOUCHER**

- 1 Assiette de Présentation CHARCUTIER

- 1 Assiette de Présentation
- 1 Assiette de Dégustation

Le petit matériel nécessaire devra être prévu par les candidats.

Chaque équipe candidate recevra 1 lapin.

Les fruits et légumes sont à prévoir par chaque binôme ainsi que l'épicerie, alcool et vin.

(Liste d'économat fournie à l'inscription) Chaque équipe devra gérer ses déchets.

#### ARTICLE 5. Barème de notation

Le barème de notation sera le suivant :

#### Présentation :

Note d'ensemble et respect du thème Coeff.3 Originalité et créativité des déclinaisons Coeff.4

#### Dégustation des 2 pièces principales

Goût Coeff.6 Aspect Coeff.5 Originalité Coeff.4

Jury de travail Coeff.4







Chaque membre du jury recevra préalablement un règlement du concours et les explications nécessaires à un bon jugement. Il officiera devant les candidats.

#### **ARTICLE 6. Jury**

Le jury du Challenge départemental 2023, sera composé de 1 MOF BOUCHER et 1 MOF CHARCUTIER, des professionnels choisis pour leurs compétences.

Pendant les délibérations, les membres du jury ne devront en aucun cas communiquer entre eux. Le Président du jury sera seul habilité à donner des explications.

Les organisateurs du concours s'interdisent toute participation aux travaux du jury et s'occuperont à assurer le travail de secrétariat et de surveillance pour le bon déroulement des épreuves. En cas de contestation sur un point de règlement, une décision sans appel sera rendue après délibération entre le Président du jury et les organisateurs.

Le jury est souverain. La participation au Challenge Départemental des Bouchers et Charcutiers Traiteurs 2023, implique de la part des concurrents, le respect de ces décisions. Aucune réclamation ne sera admise ultérieurement.

En cas d'égalité de point entre les candidats, la note de dégustation servira à les départager.

Les organisateurs du concours se réservent le droit d'apporter toute modification dictée par des circonstances imprévues, réelles, sérieuses et ainsi que le droit d'annuler le concours en cas de force majeure ou d'insuffisance de candidats.

#### **ARTICLE 7. Les Résultats**

## Les résultats seront proclamés lundi 23 Octobre à 16h30

Pour la proclamation des résultats, les candidats devront être en tenue professionnelle impeccable :

- Veste
- Pantalon Noir
- Chaussures noires
- La toque blanche fournie par l'organisateur

Les candidats manquant à cette tenue imposée par le règlement ne seront pas admis à la remise des prix.

#### **ARTICLE 8. Récompenses**

L'équipe classée 1ère par le jury des professionnels recevra le Trophée offert par les deux Fédérations. Les récompenses seront déterminées ultérieurement par la commission concours Serbotel. Des récompenses seront attribuées à tous les candidats.