


| | |
|---|--|
|  | <p style="text-align: center;">FEDERATION REGIONALE DES ARTISANS BOUCHERS 20, rue Gay Lussac BP 20184 56 005 VANNES Téléphone : 02.97.47.10.20 Mel : federation.regionale@wanadoo.fr Site : www.boucherie-bretagne.com</p> |
|---|--|

**TROPHEE REGIONAL DE LA BOUCHERIE
ARTISANALE
DE BRETAGNE
VANNES LE LUNDI 03 DECEMBRE 2018**

Concours organisé par la
Fédération Régionale des Artisans Bouchers Charcutiers de Bretagne
20, rue Gay Lussac, BP 20184, 56005 VANNES
Téléphone : 02.97.47.10.20

Le Thème "LE BOEUF SOUS TOUTES SES FORMES"

Article 1 : Départements concernés : Côtes d'Armor, Finistère, Ille et Vilaine, Morbihan, Loire Atlantique

Article 2 : La Fédération Régionale des Artisans Bouchers Charcutiers de Bretagne avec la collaboration de la Chambre régionale de Métiers et de L'Artisanat de Bretagne organise le **Trophée Régional de la Boucherie Artisanale de Bretagne**

Article 3 : Le jury délibérera le 03 décembre à partir de 14heures Au parc Chorus 56000 VANNES

Article 4 : Ce concours est ouvert aux **Entreprises Artisanales de boucherie charcuterie traiteur aux codes APE suivants : 4722 Z** (boucher charcutier traiteur) et **1013 B** (charcutier traiteur) et leurs ayant droits des départements 22, 29, 35, 56,44. Ce sont les entreprises qui concourent.

Article 5 : Les candidats devront s'inscrire **AVANT LE 23 novembre 2018**, au secrétariat de la **Fédération Régionale des Artisans Bouchers Charcutiers de Bretagne** avec le bulletin d'inscription ci-joint accompagné du droit d'inscription.

Article 6 : Le droit d'inscription est fixé à 50 € par entreprise (restitué à l'issue du concours). Les concurrents devront s'en acquitter **au plus tard le 23 novembre 2018** par chèque bancaire libellé à l'ordre de la Fédération des Artisans Bouchers Charcutiers de Bretagne. Le chèque bancaire devra être joint au bulletin d'inscription. Le nombre de concurrents est limité à 10 entreprises

Article 7 : L'entreprise devra réaliser une partie « cuisinée » et une « partie travail des viandes »
Ce sont les entreprises qui concourent : elles devront être représentées par deux personnes préalablement désignées lors de l'inscription.

Pour la partie « cuisinée » :

- Les produits seront préparés dans l'entreprise et réchauffés sur le lieu du concours par le concurrent. Il sera confectionné deux assiettes une pour la présentation et une pour la dégustation. Les assiettes devront être anonymes, ne devront comporter aucun signe distinctif et seront fournies par le candidat.

Pour la partie « Travail des viandes » :

Vous disposerez d'un « Aloyau avec bavettes », fourni par l'organisation.

Réalisation sur le lieu du concours, sur un plateau de dimension 0.76 par 0.62 cm fourni par l'organisateur. Reste à charge des concurrents, les légumes pour la décoration ainsi que la matière d'œuvre pour les préparations bouchères.

Article 8 : Traçabilité des matières premières

Chaque concurrent devra fournir l'origine des matières utilisées pour les préparations bouchères, qu'il devra inscrire sur une fiche de traçabilité fournie par l'organisateur.

Article 9 : Déroulement du concours

Pour l'entreprise, l'équipe réalisera le travail des viandes et la partie cuisinée. L'entreprise doit participer aux 2 catégories. Les concurrents devront se présenter le lundi 03 décembre 2018 **à partir de 7h30**

Les épreuves se dérouleront à partir de 8 heures à l'adresse suivante : Parc Chorus VANNES 56000

Ce trophée culinaire se déroulera de la façon suivante :

Vous aurez trois heures pour préparer la partie « **Travail des viandes** » ainsi que la présentation de votre « **Plat cuisiné** »

Un tirage au sort se fera dès 7h30 pour extraire pendant 30 minutes la personne désignée par son équipe afin qu'elle présente son plat cuisiné au jury

1) TRAVAIL DES VIANDES

La notation portera sur :

- **La séparation de la hanche, l'épluchage des viandes**
- **Le désossage du sacrum, l'ilium, des vertèbres lombaires et dorsales**

Vous devrez présenter sur le plateau mis à votre disposition :

- **Une côte de bœuf (3em dorsale)**
- **3 faux filet piécés de même poids**
- **Un rôti de bœuf dans l'aiguillette baronne affranchie (évaluer son poids)**
- **3 pavés de rumsteck de poids identiques**
- **3 paupiettes de 180gr (farce créative que vous préparerez en amont chez vous)**
- **3 brochettes**
- **Une préparation bouchère (1kg) à partir du plat de côtes découvert que vous fournirez brut. Cette préparation sera réalisée sur place avec votre viande et vos ingrédients.**

Il vous sera possible d'utiliser des décorations à base de graisses et d'os que vous aurez réalisé à l'avance.

Vous serez jugés sur les coupes, le travail des viandes, la présentation et la décoration par un jury composé de 5 Pers. (1 par département) plus le président de jury Stéphane Millour.

2) LA PARTIE CUISINEE

Pour la partie cuisinée, la dégustation se portera sur vos préparations bouchères :
Le plat de côtes avec sa garniture et dégustation de la paupiette créative.
Ces deux préparations que vous remettrez en température et que le jury appréciera.
Vous serez amené à expliquer votre fiche technique

Article 10 : Le jury sera constitué sous la responsabilité de la Fédération Régionale des Artisans Bouchers Charcutiers de Bretagne. Il devra être majoritairement constitué de professionnels. Le jury sera composé de 5 personnes maximum reconnues pour leurs aptitudes professionnelles. Il examinera l'ensemble des produits des concurrents.

Article 11 : Un classement sera effectué et différents prix et récompenses seront attribués aux lauréats.

Article 12 : Le ou les jurys délibéreront sur les critères suivants :

| Volet « préparation des viandes » : 80pts | Volet « partie cuisinée » : 70pts |
|--|---|
| <i>Respect des coupes : notation sur 10 coef 1 Aspect à la coupe : notation sur 10 coef 1 Travail des viandes, évaluation des poids 10 coef 1 Ficelage : bardage notation sur 20 coef 1 Propreté : notation sur 10 coef 1 Décoration présentation : notation 20 coef 1 Absence de traçabilité : éliminatoire</i> | <i>Présentation de la recette : notation sur 20coef 1 Dégustation : notation sur 20coef 1 Respect de la recette : notation sur 20 coef 1 Dégustation paupiette sur 10 coef 1 Absence de traçabilité : éliminatoire</i> |

Article 13 : Si l'entreprise venait à terminer première, trois années consécutives, elle ne pourra pas concourir l'année suivante

Article 14 : Il est bien entendu que les récompenses attribuées à la suite du trophée consacreront la qualité des produits présentés pour une année, et que les décisions du jury sont sans appel.
Les entreprises devront, dans toute publicité, faire apparaître, avec indication le lieu du concours, la nature de la récompense attribuée, l'année du concours (2018) et la place obtenue dans le palmarès. Le fait de l'engagement d'une entreprise au concours l'obligera à accepter les conclusions du présent règlement.

Article 15 : Les prix attribués à chaque catégorie.

Trois trophées ainsi qu'un chèque seront attribués aux trois premiers.
Toute reproduction du trophée sur des documents commerciaux par l'un des lauréats devra être soumise à l'avis de l'organisateur. Cette autorisation fera l'objet d'une convention entre l'organisateur et le lauréat. Cette dernière sera remise aux lauréats lors de la remise des prix.
Sur tous supports commerciaux, les lauréats devront faire obligatoirement apparaître le prix attribué et l'année du concours.
Dans le cas d'une transmission de l'entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des récompenses obtenues par le précédent chef d'entreprise.
Le trophée étant nominatif le titulaire de celui-ci gardera la propriété et de ce fait pourra l'utiliser lors d'une nouvelle installation

Article 16 : Les viandes étant mises à disposition resteront la propriété de l'organisation

Article 17 : La remise des prix aux lauréats se déroulera le 3 décembre 2018 sur le site du salon.
Les trois premiers devront se présenter pour cette remise de prix en tenue professionnelle.



**FEDERATION REGIONALE DES ARTISANS
BOUCHERS**

20 rue Gay Lussac

BP 20184

56 005 VANNES

Téléphone 02.97.47.10.20

Mel : federation.regionale@wanadoo.fr

Site : www.boucherie-bretagne.com

**TROPHEE REGIONAL DE LA BOUCHERIE
ARTISANALE DE BRETAGNE
VANNES LE 03 DECEMBRE 2018**

EDITION 2018

BULLETIN DE PARTICIPATION

A renvoyer au Secrétariat de la Fédération Régionale des Artisans Bouchers Charcutiers de Bretagne

20, rue Gay Lussac, BP 20184

56005 VANNES

Téléphone : 02.97.47.10.20

Avant le 23 novembre 2018

L'entreprise

S'inscrit à l'édition 2018 du trophée régional de la Boucherie

Oui

Non

Adresse de l'entreprise :

.....

Code postal : Ville :

N° obligatoire du Répertoire des Métiers pour l'entreprise

.....

N° de code APE :

Nom et prénom des participants au concours :

.....

.....

Les concurrents, après lecture du règlement du concours, en acceptent toutes les conditions.

L'inscription ne sera validée qu'avec le chèque de 50 € qui sera restituée à l'issue du concours

Fait, à,

le :

Nom et Signature du chef d'entreprise



FEDERATION REGIONALE DES ARTISANS BOUCHERS

20 rue Gay Lussac

BP 20184

56 005 VANNES

Téléphone 02.97.47.10.20

Mel : federation.regionale@wanadoo.fr

Site : www.boucherie-bretagne.com

**TROPHEE REGIONAL DE LA BOUCHERIE ARTISANALE DE BRETAGNE
VANNES LE 03 décembre 2018**

Partie cuisinée :

Liste et poids des ingrédients (viandes et légumes)

| Viandes | Origine des ingrédients | Temps de cuisson |
|-----------------------|-------------------------|------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| Légumes | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| Assaisonnement | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Travail des viandes :

| | Nom du morceau | Origine de la viande |
|--|----------------|----------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

(Fournir pour les viandes la fiche de traçabilité, cette fiche devra être obligatoirement transmise aux organisateurs avant le démarrage du concours)

Chaque participant se munira de casseroles, sauteuses, plat et de tout autre matériel qui lui permettront de préparer son assiette pour le jury. Pour le matériel il y aura à disposition un four, un micro-ondes et une plaque à induction.

EQUIPE N° :