

Règlement 2014
du



**Concours
Romand
des Apprentis
Bouchers - Charcutiers**

1 BUTS

L'association, à but non lucratif, fondée en mai 2012 sous le nom de « **Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutier** » ayant son siège à l'Ecole professionnelle de Montreux (EPM) sise à 1815 Clarens et a pour buts de

- a) Participation des apprentis en formation de boucher(ère)-charcutier(ère) CFC et AFP issus des écoles professionnelles suivantes :
 - CFP à Sion / Brigue
 - EPAI à Fribourg
 - CEFF à Moutier
 - EPM à Clarens
 - SPAI Ticino (Mendrisio)
- b) Valoriser la formation de boucher(ère)-charcutier(ère)
- c) Promouvoir la profession de boucher(ère)-charcutier(ère)
- d) Organiser le concours annuel
- e) Donner l'occasion aux trois meilleurs apprentis de participer au concours Suisse des meilleurs apprenti-e-s à l'ABZ à Spiez

2 Organisateur :

Comité du « **Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutier** » en collaboration avec les associations cantonales des maîtres bouchers-charcutiers.

3 Lieu et date :

Gastronomia, Baulieu Lausanne, Mercredi 12 novembre 2014

4 Participants :

Tous les apprentis en formation selon les places à disposition. Les candidats seront convoqués par les organisateurs, par écrit, au moins quatre semaines avant la date du concours.

5 Thème principal :

Le carré de porc fait « son tour du monde »

6 Travaux du concours :

Les participant-e-s doivent :

- a) Présenter un dossier sur le projet d'élaboration du plat (selon liste annexée)
- b) Valoriser toutes les pièces d'un carré de porc
- c) Désossage et parage pour la vente d'au moins un morceau à choix
- d) Commercialisation (mise en vente) de toutes les pièces du carré de porc selon le thème de l'année.
- e) L'exposition des articles doit se faire selon le thème de l'année sur le plat mis à disposition par le comité (ardoise de 50cm x 60cm).

L'évaluation des travaux de désossage et de parage se fait selon les critères de la procédure de qualification finale. Tous les morceaux comestibles issus du carré de porc préparés doivent être présentés sur le plat du candidat. Chaque candidat est responsable d'amener ses propres ingrédients et garnitures afin de valoriser ses articles et affiner la présentation.

| |
|--|
| <p>6a Le dossier du projet : Le candidat présente son projet en illustrant les travaux et les articles à élaborer ainsi que la présentation. Ce dossier est traité de manière confidentielle et sera évalué par des experts cantonaux romands afin de sélectionner les candidats qui participeront au concours.</p> <p>6b La matière première : La matière première, exclusivement le carré de porc entier, sans quasi, est mis à disposition par l'organisation du concours et est identique pour chaque candidat.</p> <p>6c Les travaux de désossage de de parage Les travaux de désossage et de parage se font selon les critères de la procédure de qualification finale des apprentis. Les candidats doivent désosser et parer au moins un des morceaux suivants à choix : le cou de porc, les côtes de porc ou le filet.</p> <p>6d Commercialisation des articles : Pour la commercialisation, tous les articles du carré de porc doivent être présentés sur le plat. Les candidats réalisent des articles selon leur créativité. Tous les ingrédients et toutes les garnitures sont amenés par les candidats.</p> <p>6e Exposition des articles : L'exposition des articles élaborés se fait sur une ardoise de 50cm x 60cm. Les plats sont fournis par l'organisation.</p> <p>6f Garnitures des plats : Deux garnitures sont à confectionner entièrement sur place par le candidat. Les autres garnitures sont libres, au choix du candidat.</p> |
| <p>7 Les critères d'évaluation du dossier:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Présentation du dossier b) Illustration par photos c) Liste des ingrédients d) Lisibilité e) Originalité f) Créativité g) Aspect commercial et culinaire <p>Les critères d'évaluation du travail pratique :</p> <p>Obtention de la matière première :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Justesse de la découpe b) Etat des morceaux de viande c) Parage pour la vente d) Propreté des os e) Hygiène et sécurité <p>Plats de viandes prêtes à la cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Respect du mandat b) Régularité des morceaux (cuisson) c) Variété d) Créativité e) Choix et préparation des garnitures f) Présentation finale g) Aspect commercial et rentabilité h) Hygiène et sécurité i) Rangement et remise en état du poste (max 15 min. hors temps réglementaire) <p>Temps maximal à disposition pour tous les travaux : <u>120 minutes</u></p> |
| <p>8 Déroulement du concours : Le concours se déroulera simultanément sur plusieurs postes de travail identiques Les candidats se présentent au concours le mercredi 12 novembre 2014, selon liste des participants. La durée du travail est limitée à 120 minutes. 15 minutes pour la préparation et 15 minutes pour ranger sa place de travail sont prévues par candidat. La remise des prix se fera le jour même à la fin des travaux des apprentis. La participation des apprentis est obligatoire.</p> |

| |
|--|
| <p>9 Matériel personnel :</p> <p>Chaque participant prend les outils nécessaires ainsi que tout son matériel de protection personnel (habits professionnels, chaussures de sécurité, gant et tablier métallique). Le couvre-chef et le tablier hygiénique seront mis à disposition par l'organisation. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, le port de toutes sortes de bijoux apparentes et de montres est interdit durant le concours.</p> |
| <p>10 Exclusion du concours :</p> <p>Les participantes et participants peuvent être exclus du concours en cas de :</p> <ul style="list-style-type: none">a) Equipement de protection personnelle manquant ou incomplet (voir point 9)b) Hygiène insuffisante (voir point 9)c) Non-respect du règlement du concoursd) Contestation du jugement des expertse) Candidat ayant gagné un concours précédent ne pourra pas se représenter |
| <p>11 Le jury :</p> <p>Le jury est composé de professionnels confirmés.</p> |
| <p>12 La remise des prix :</p> <p>A la fin du concours, aura lieu une remise des prix. Trois prix sont remis d'après les points obtenus lors des différents travaux. De plus, chaque participant recevra un prix souvenir.</p> |
| <p>13 Assurance :</p> <p>L'assurance est de la responsabilité de chaque participant-e. L'organisation décline toute responsabilité en cas d'accident.</p> |