

**LA MAISON DE L'ARTISAN**  
**BOUCHER - CHARCUTIER DU MORBIHAN**



20, RUE GAY LUSSAC  
BP 20184  
56 005 VANNES Cedex  
Tél : 02.97.47.10.20

E-Mail: [federation.regionale@wanadoo.fr](mailto:federation.regionale@wanadoo.fr)  
Site : <http://www.boucherie-bretagne.com>

**CONCOURS NATIONAL DE BOUCHERIE ETAL**

**Article 1**

Ce concours est organisé par la Maison de l'Artisan Boucher Charcutier du Morbihan, représenté par Julien Marsac, il aura lieu le dimanche 1er décembre 2019, Parc du Golfe 8 rue Daniel Gilard à Vannes

**Article 2**

Préalablement à toute proposition au concours, le candidat doit prendre connaissance du règlement et l'accepter sans aucune réserve. Les organisateurs du concours se réservent le droit de modifier le règlement en cas de nécessité, pour le bon fonctionnement de celui-ci.

**Article 3**

Ce concours est ouvert à tous les Artisans syndiqués, leurs Compagnons et les Formateurs des écoles professionnelles représentatives de la CFBCT et des Chambres de Métiers.

**Date limite d'inscription le 15 novembre 2019.** Les inscriptions doivent être accompagnées d'un chèque de 50 euros. Le nombre de candidats au Concours National est limité à 8 La priorité sera donnée aux huit premiers inscrits. L'inscription ne sera prise en compte qu'à réception du bulletin d'inscription et du chèque à adresser à La Maison de l'Artisan Boucher Charcutier Traiteur du Morbihan, 20, rue Gay Lussac, BP 20184, 56005 Vannes Cedex.

**Article 4**

Les candidats devront obligatoirement être en tenue professionnelle impeccable (chemise blanche, cravate, pantalon sombre, tablier et chaussures noires...) munis de leur outillage.

**Article 5**

**THEME DU CONCOURS « LA TRANSMISSION »**

Travail à effectuer sur le podium d'animation

L'agneau et les bardes seront fournies par les organisateurs

Les candidats devront apporter l'épaule de veau, un milieu de train de côtes, et un jumeau à bifteck

Durée de l'épreuve : 4h30 (8h30-13h00)

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

**AGNEAU**

Découpe d'un demi agneau en sept morceaux

- Gigot raccourci (prêt à cuire)
- Épaule d'agneau en melon
- Trois côtes d'agneau premières

**VEAU**

- Jarret de veau en tranches (osso bucco)
- Rôti de veau 1,4 kg (coté palette sans os)
- 4 paupiettes de veau créatives (2 rondes sucrées, 2 longues salées)

Prévoir une de chaque cuite pour une dégustation par les jurys (FOURNIR UNE FICHE TECHNIQUE)

**BOEUF**

- Une côte de bœuf
- Jumeau lardé (1kg200)

Les décorations des viandes présentées doivent être comestibles. Les pièces de viande devront comporter un décor en accord avec la préparation culinaire de celles-ci. Chaque pièce doit pouvoir être commercialisée, cuite et consommée avec son décor

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

**Par présentation, il faut comprendre : bardage, ficelage, coupe, mise en place et décorations**

Dimensions du socle : 70 cm large, 50 cm profondeur et 30 cm hauteur

#### **Article 6**

Le candidat devra apporter le DAB ou la photocopie du DAB et la certification BTB ou LABEL ROUGE.

Les documents doivent être mis en évidence à côté du socle de présentation.

La base de présentation devra impérativement respecter les dimensions suivantes : 70 cm de large, 50 cm de profondeur, 30 cm de hauteur. Chaque candidat devra fournir une carte de visite dans une enveloppe fermée.

#### **Article 7**

##### **Jury**

Le jury sera composé de professionnels désignés par l'organisation professionnelle. Le Président de jury sera un Meilleur Ouvrier de France. Pendant la délibération du jury, les candidats devront quitter le stand de la boucherie.

#### **Article 8**

La proclamation des résultats aura lieu le dimanche 1 décembre à 15h00 sur l'espace du concours de la boucherie. Les candidats sont tenus de prévoir une tenue professionnelle pour cette cérémonie.

Aucune communication des résultats ne se fera avant la proclamation officielle.

Les candidats pourront récupérer leurs supports et leurs pièces de viande à partir de 16h30

#### **Article 9**

##### **Récompenses**

Le premier recevra un prix d'une valeur de 500 euros, une coupe et un diplôme

Le deuxième recevra un prix d'une valeur de 300 euros, une coupe et un diplôme

Le troisième recevra un prix d'une valeur de 150 euros, une coupe et un diplôme

Un prix sera attribué pour les meilleures paupiettes (créatif et gustatif)

#### **Article 10**

Les candidats devront se présenter le dimanche 1 décembre à partir de 7h30.

#### **Article 11**

##### **Le droit à l'image**

Les participants peuvent être filmés et pris en photo pendant et après le concours. Ils autorisent l'organisation à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, sans restriction ni réserve.

**POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE SUR L'ORGANISATION DU CONCOURS, S'ADRESSER AU :**

**Fédération Bretonne des Bouchers du Morbihan  
20 rue Gay Lussac  
56005 VANNES  
Tel : 02 97 47 10 20**

**LA MAISON DE L'ARTISAN**  
**BOUCHER - CHARCUTIER DU MORBIHAN**



20, RUE GAY LUSSAC  
BP 20184  
56 005 VANNES Cedex  
Tél : 02.97.47.10.20

E-Mail: [federation.regionale@wanadoo.fr](mailto:federation.regionale@wanadoo.fr)  
Site : <http://www.boucherie-bretagne.com>

**CONCOURS BOUCHERIE ETAL VANNES**  
**LE 01 DECEMBRE 2019**

BULLETIN DE PARTICIPATION

A renvoyer au Secrétariat de la **Maison de l'artisan Boucher**

*20, rue Gay Lussac, BP 20184*  
*56005 VANNES*  
*Téléphone : 02.97.47.10.20*

Avant le 15 novembre 2019

Madame, Monsieur : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Mail : .....

Adresse entreprise : .....

Les concurrents, après lecture du règlement du concours, en acceptent toutes les conditions. L'inscription ne sera validée qu'avec le chèque de 50 €

Fait, à,

le :