



CONCOURS NATIONAL POISSONNERIE

Règlement du Concours

Les Ors de la Mer

Concours de découpe et présentation de poissons par les poissonniers écaillers et les écaillers professionnels

INFO GENERALE :

Date : Dimanche 22 octobre 2017

Heure : 14h00

Lieu : SERBOTEL / EXPO NANTES

Organisateur : Cité du Goût et des Saveurs/Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Pays de la Loire Délégation Loire Atlantique avec la participation de Monsieur Bejaoui, Meilleur Ouvrier de France poissonnerie et notre partenaire Poissonnier Corail.

Nombre de Candidats : 6 candidat(e)s pour la finale.

Article 1 : Candidatures :

Ce concours est ouvert sans distinction à tous(tes) les poissonnier(e)s, écailler(e)s du monde de plus de 18 ans en activité ou représentant un « Etablissement ».

Article 2 : Nombre de Candidats :

Le nombre de candidats est limité à 6.

Article 3 : Modalités d'inscription :

Date Limite d'inscription : 13 octobre 2017 (cachet de la poste faisant foi)

Bulletin d'inscription à retourner à la :
Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région
Pays de la Loire
Délégation Loire Atlantique
Cité du Goût et des Saveurs
5, allée des Liards
44980 SAINTE LUCE SUR LOIRE

Article 4 : Membres du Jury

Le Jury est souverain. Il sera composé de professionnels.

Président du Concours : Cédric BEJAOUI -Meilleur Ouvrier de France-

- 2 Meilleurs Ouvriers de France poissonnerie
- 1 Artisan Poissonnier Région Pays de La Loire

Le Jury peut être modifié sans annonce préalable

Article 5 : Déroulement du concours :

A/ Heure d'arrivée : 13H30 au-delà de 10 Minutes sans motif et/ou avertissement valable le candidat sera éliminé.

B/ 15 mn pour se mettre en Tenue professionnelle

C/ 14H00-14H30 : Epreuve QCM

D/ 14H30-15H00 : Préparation à l'épreuve de découpe

E/ 15H00 - 16H30 : Epreuve de découpe (Durée 1H30)

E/ 16H30 – 16H45 : Préparation à l'épreuve d'écaillage

F/ 16H45 - 17H15 : Epreuve d'écaillage (Durée 30Min)

G/ 17H15 – 17H30 : Remise en état du poste

H/ 17H30 : Délibération des Jurys

I/ 18H00 : Remise des Prix

Article 6 : Tenue Vestimentaire :

Les candidats devront se présenter en TENUE de TRAVAIL avec des chaussures adéquates (pas de basket). Des vestes et casquettes seront offertes par notre partenaire Poissonnier Corail/Pavillon de France, les vareuses par Expo Nantes. Tout autre vêtement avec ou sans marque sera strictement interdit pendant tout le déroulement du concours ainsi que lors des remises des résultats et des séances photos. Tout manquement à cet article pourra entraîner l'élimination du candidat.

Article 7 : Matériel :

Les candidats devront se munir de leurs petits matériels (couteaux, ciseaux, couteaux à découper, etc...).

Afin de se distinguer et de représenter son Pays ou sa Région, le candidat pourra apporter un élément de décor non alimentaire respectant les règles d'hygiène en vigueur (Attention Taille MAXI 50cm x 50cm).

Nantes Marée, partenaire du concours, mettra à disposition tous les coquillages, les crustacés, citrons, algues, plateaux, rehausseurs, coquilles St Jacques vides, glaces et divers décors.

AUCUN AUTRE ELEMENT NE SERA ACCEPTE

Article 8 : Assurances :

Les candidats seront sous le couvert de leur assurance personnelle ou de celle de leur employeur. En cas de blessures, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Pays de la Loire Délégation Loire Atlantique ne sera pas responsable. Par ailleurs, en cas de blessure trop importante le candidat sera exclu automatiquement du concours.

Article 9 : Révocation :

Le Président du concours et les membres organisateurs se concerteront pour décider de la révocation d'un candidat ou d'un membre du jury en cas de non respect du règlement.

Article 10 : Contestation, litige :

Si une contestation autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, les membres organisateurs appliqueront ce règlement. Si le litige porte sur un point non prévu dans le règlement le président du concours et les membres organisateurs seront compétents pour statuer.

Aucune réclamation ne sera admise après le concours.

La participation au concours entraîne l'acceptation du présent règlement.

Article 11 : Epreuve : QCM

Cette épreuve se fera avec un questionnaire de culture générale sur le métier et les produits de la conchyliculture et Aquacole.

Article 12 : Epreuve Découpe

Le sujet sera communiqué aux candidats ultérieurement.

Article 13 : Bannissement :

Tout candidat essayant de tricher sous quelque forme que ce soit se verra exclu immédiatement du concours et ne pourra plus jamais se présenter au concours

« Les Ors de la Mer ». Cette information sera également transmise aux autres organisateurs de concours.

Article 14 : Obligation :

Chaque candidat devra respecter scrupuleusement le règlement.

Les organisateurs se refusent de participer au concours.

Article 15 : Droit à l'image :

Afin de participer, chaque candidat et membre du jury, devra remettre aux organisateurs le document d'autorisation du droit à l'image (Annexe). Sans cela, la personne ne pourra pas accéder à l'espace concours.

Article 16 : Classement Général :

A + B + C = Note et position

- a) Questionnaire : 200 points
- b) Découpe : 450 points + Esthétique : 50 points
- c) Ecaillage : 300 points + Esthétique : 50 points

Article 18 : Récompense :

Des récompenses et des cadeaux seront attribués aux lauréats.

- 1^{er} prix : Un voyage pour 2 personnes
- 2^{ème} prix : Un week-end dans un Relais et Château
- 3^{ème} prix : Un repas dans un Relais et Château
- 3 finalistes : 150 euros

Nos partenaires :

