

Règlement du concours inter-régional de boucherie étal 2025

Nom du concours : « Concours inter-régional de boucherie étal 2025 »

Date de l'épreuve : lundi 24 février 2025, de 9h00 à 13h00

Durée du concours : 4 heures

Lieu : Salon international de l'Agriculture, Paris Expo Porte de Versailles (Paris 15)

Organisateur : Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)

Nombre d'équipes : 14 maxi. (1 par région métropolitaine + 1 équipe DOM le cas échéant)

Nombre de membres dans chaque équipe : 3

L'équipe de 3 doit être composée à minima d'un homme et une femme. L'équipe doit avoir à minima une ou un jeune professionnel de – de 25 ans le jour du concours et d'un ou une apprenti(e) en formation.

Chaque équipe est constituée de :

- **Un boucher ou une bouchère :** chef d'entreprise ou salarié d'une boucherie artisanale, quel que soit son poste. Il doit être adhérent ou être salarié chez un boucher adhérent au syndicat professionnel départemental.
- **Un ou une jeune de moins de 25 ans le jour du concours :** chef d'entreprise ou salarié d'une boucherie artisanale, quel que soit son poste. Il doit être adhérent ou être salarié chez un boucher adhérent au syndicat professionnel départemental.
- **Une ou un apprenti(e) en formation :** il/elle doit être apprenti(e) dans une boucherie artisanale adhérente au syndicat professionnel départemental.

Les lauréats au Meilleur ouvrier de France ne peuvent pas participer à ce concours. Ils ont toutefois la possibilité de coacher une équipe.

Chaque équipe doit compter au moins 1 nouveau membre par rapport à l'édition précédente de ce concours.

Chaque équipe est tenue de porter une tenue professionnelle assortie.

ARTICLE 1. ORGANISATEUR DU CONCOURS

La Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs, représentée par Jean-François Guihard, Président, organise ce concours.

ARTICLE 2. OBJET DU CONCOURS

Dans le cadre du Salon international de l'Agriculture, la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs organise un concours inter-régional de boucherie étal, ayant pour objet la réalisation d'un étal artistique et technique de viande sur le thème « **Notre Confédération à 130 ans** ».

ARTICLE 3. ACCEPTATION DU REGLEMENT

Préalablement à toute participation au concours, le participant doit prendre connaissance du règlement du concours et l'accepter sans aucune réserve.

ARTICLE 4. PARTICIPATION

Les bulletins d'inscription doivent impérativement parvenir aux organisateurs le **20 décembre 2024** au plus tard, par mail [m.geron @boucherie-france.org](mailto:m.geron@boucherie-france.org), ou par courrier, à l'adresse suivante : Mylène Géron – Concours inter-régional 2024 – CFBCT – 98 bd Pereire – 75850 PARIS Cedex 17.

ARTICLE 5. FORMATION

Chaque candidat doit participer à un stage de cohésion et de préparation aux concours à l'Ecole nationale supérieure des métiers de la viande, à Paris, à l'une des dates suivantes :

Le 20 janvier 2025 ou le 3 février 2025.

Cette formation sera prise en charge par PromoJeunes pour les apprentis, par l'OPCO-EP pour les salariés et par le FAFCEA pour les chefs d'entreprise.

ARTICLE 6. CONSTITUTION DES MEMBRES DU JURY

Cette année, le jury sera présidé par le président de la classe MOF et par le président de la commission formation de la CFBCT. Les candidats seront évalués par un jury composé des 6 derniers lauréats aux concours Un des Meilleurs Ouvriers de France et de 3 professionnels désignés par la CFBCT.

ARTICLE 7. DESIGNATION DES LAUREATS

La proclamation des résultats aura lieu le lundi 24 février 2025, à 14 H 00 sur le ring où aura eu lieu le concours.

Les candidats sont tenus de prévoir une tenue professionnelle pour cette cérémonie.

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

Les jurys disposeront des critères de notations validés par la CFBCT. Ce sont le respect du thème et le côté technique qui départageront 2 équipes en cas d'égalité.

Les décisions du jury sont sans appel.

ARTICLE 8. RECOMPENSES

Les 3 premières équipes au classement se verront remettre un trophée.

Toutes les équipes se verront remettre des lots offerts par les partenaires de la CFBCT.

Un prix spécial INTERBEV OVIN « **Nos clients changent, changeons l'Agneau** » sera attribué à la meilleure découpe, préparation et présentation originale et moderne de l'Agneau.

ARTICLE 9. DROIT A L'IMAGE

Les participants peuvent être filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée de cinq ans, à compter du début du concours. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.