

7^E EDITION CONCOURS DE LA COUPE DU MONDE DES TRAITEURS

RÈGLEMENT



confédération nationale
des charcutiers traiteurs

LYON

LES JEUDI 21, VENDREDI 22 ET SAMEDI 23 JANVIER 2021

UN ÉVÉNEMENT :



PARTENARIAT AVEC :



ARTICLE 1 - OBJECTIFS DU CONCOURS

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) sise 15 rue Jacques BINGEN à Paris (75017) organise un concours dénommé « INTERNATIONAL CATERING CUP 2021 ».

Ce concours a pour objectif de créer une dynamique au sein de la profession traiteur par la recherche de nouvelles inspirations culinaires. Il a également pour mission de **féderer à l'échelle internationale les talents des meilleurs professionnels traiteurs pour orchestrer une gastronomie aux accents événementiels.**

Ce challenge repose sur la gestion complète d'une réception, particularité du métier de traiteur. Les candidats devront donc démontrer leurs compétences au cours des épreuves suivantes : fabrication en laboratoire, transfert des plats, présentation sur buffet et envoi à l'assiette. Cette compétition se place désormais comme un événement mondial incontournable où s'affirment avec subtilité créativité, innovation et savoir-faire.

ARTICLE 2 - DATES ET LIEU

La septième édition de **l'International Catering Cup 2021 (ICC 2021)** se déroulera sur **trois jours** :

JEUDI 21 JANVIER 2021

MATINEE : Entrepôt METRO / Parc d'activités de Limonest
Chemin de la Bruyère - 69760 Limonest - FRANCE

APRES-MIDI : Lycée Hôtelier François Rabelais
Chemin du Dodin - 69570 DARDILLY - FRANCE

VENDREDI 22 JANVIER 2021

Lycée Hôtelier François Rabelais

SAMEDI 23 JANVIER 2021

Sirha

(Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation)
Espace des Chefs / Hall 6 Paul Bocuse / EUREXPO- 69000 LYON - FRANCE

ARTICLE 3 - PARTICIPATION ET SÉLECTION

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche **âgés d'au moins 23 ans** et exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (Charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...) en tant que salarié ou chef d'entreprise.

Les participants doivent être organisés en équipes de deux personnes dont un Chef d'équipe et à raison d'une équipe par pays représenté. Sur les deux personnes qui constituent l'équipe candidate, le chef d'équipe doit obligatoirement avoir sa domiciliation professionnelle dans le pays qu'il représente.

Cette compétition n'est pas accessible aux Meilleurs Ouvriers de France.

Le nombre d'équipes est limité à 12 équipes.

Si une sélection nationale n'est pas organisée par le pays lui-même, elle se fera sur dossier envoyé directement en France à la CNCT. Cette sélection sur dossier est sans appel.

Les inscriptions seront examinées par ordre d'arrivée du dossier complet constitué des pièces suivantes :

Pour chaque candidat :

- D'une lettre de motivation (pour permettre aux organisateurs de cerner le profil de chaque candidat de l'équipe)
- D'un curriculum vitae (CV)
- D'une photocopie du passeport ou carte d'identité pour les pays européens, **en cours de validité ; la date d'expiration du passeport doit être supérieure de 6 mois à compter de la date d'entrée en FRANCE.**
- D'une photo numérique - format portrait- en haute définition format .JPEG (min 600x600 pixels). **Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.**
- D'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle
- D'articles de presse et/ou de photos de buffets traiteurs de réception

Pour chaque équipe :

- D'un bulletin d'inscription dûment complété et co-signé
- De la fiche «coach» dûment complétée et signée par le Chef d'équipe et le coach avec :
 - Une photo « portrait » numérique du coach en haute définition format.JPEG (min 600x600 pixels)
Ne pas l'insérer dans un document tel que le CV par exemple.
 - D'un curriculum vitae (CV) du coach
 - D'une fiche des mensurations pour la veste professionnelle.

Attention : Le choix d'un coach par l'équipe est facultatif, sachant que tous les frais de déplacement, hébergement et de restauration du coach ne sont pas pris en charge par la CNCT lors de sa venue à Lyon, sauf si le coach et le juré sont une même personne (Cf. articles 7-1 et 8).

Les dossiers doivent être adressés au plus tard le vendredi 31 juillet 2020 par e-mail ou par voie postale (La date et l'heure d'envoi du mail ou le cachet de la poste faisant foi) à :

CNCT

Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

INTERNATIONAL CATERING CUP

Adresse postale : 15, rue Jacques Bingen - 75017 PARIS - FRANCE

Adresse e-mail : icc@cateringcup.com

Renseignements : Tél. +33 (0)1 44 29 90 64

ARTICLE 4 - INSCRIPTION

Chaque équipe sélectionnée sur dossier sera informée au plus tard le 31 juillet 2020 par e-mail de sa participation. **A réception de ce courriel**, un droit d'inscription de 800 € non remboursable devra être versé - **sous 15 jours** - par virement bancaire selon l'IBAN ci-dessous :

Titulaire du compte: CNCT	
Code Iban	BIC
FR90 3000 2004 5300 0000 9422 C22	CRLYFRPP

Sans contestation par mail et sous réserve du versement d'un droit d'inscription de 800 € de l'équipe sélectionnée, l'inscription au concours vaut acceptation **sans réserve** du présent règlement.

ARTICLE 5 - SUJET

Le programme du concours est le suivant :

Chaque équipe disposera d'une table juponnée blanc de dimensions :

Longueur 3m x largeur 1m x hauteur 0,92 m.

Pour l'habillage du buffet seul un sur-nappage en tissu est autorisé et sera apporté par l'équipe.

Un habillage en matériau dur, tel un coffrage en bois, en plexiglass etc. est strictement interdit. De même un plateau de dimensions identiques à poser sur le buffet est interdit.

Chaque équipe devra réaliser un :

BUFFET FROID présenté et accessible uniquement d'une face (coté public).

Le décor du buffet est libre et entièrement fabriqué en entreprise et apporté par les candidats. De même les supports de présentation pour mise en valeur des produits et donner du relief au buffet sont à apporter par les candidats. **Si un décor de buffet nécessite un branchement électrique**, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail **au plus tard le 15 décembre 2020.**

Hauteur MAXIMALE autorisée pour le décor : 1,20 mètre à partir de la table.

Un décor en dos de buffet sur toute la longueur de la table est INTERDIT car non conforme au concept du traiteur avec un service factice reproduit par les 2 candidats positionnés à l'arrière de leur buffet lors de la proclamation.

L'INTÉGRALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES À LA FABRICATION DES 4 PRODUITS SERA FOURNIE PAR LES ORGANISATEURS.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS SE FERONT AU SIRHA LE SAMEDI DEVANT LE PUBLIC.

Tout ingrédient non répertorié dans le bon d'économat sera confisqué par le président du jury.

Si des ingrédients alimentaires, hors bon d'économat, sont utilisés comme éléments de décor sur le buffet, l'équipe devra faire sa demande écrite par mail **au plus tard le 15 décembre 2020 en y joignant la liste des produits et leur quantité.**

ENTRÉE

MISE EN BOUCHE COCKTAIL A BASE DE CAVIAR ET VEGETAUX

CONSIGNES

Ce sujet devra être réalisé en mettant en œuvre obligatoirement du caviar et des végétaux fournis dans le bon d'économat.

DÉGUSTATION

8 assiettes, fournies par les organisateurs, seront préparées pour l'envoi de la dégustation ; Chaque assiette sera composée de 4 pièces cocktail différentes d'un poids de 30g au maximum chacune ;

Deux entrées seront à déguster froides (une à base de caviar et une à base de végétaux), les deux autres seront à déguster tièdes ou chaudes (une à base de caviar et une à base de végétaux).

Le modèle de l'assiette, de forme rectangulaire, choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le « dossier technique » [avant la fin de l'année 2019.](#)

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 assiettes -ou autres supports - comprenant chacune les 4 pièces cocktail seront disposées sur le buffet. Les plats ou autres supports de présentation pour ces entrées sont au libre choix et apportés par les équipes.

La recette de ces entrées sera identique à celle de la dégustation.

EN RÉSUMÉ :

64 mises en bouches de 4 sortes différentes, d'un poids unitaire de 30g devront être fabriquées à base de végétaux et de caviar.

Dégustation : 8 assiettes de 4 entrées chacune, fournies par les organisateurs.

Présentation buffet : 8 supports de présentation composés chacun de 4 entrées, apportés par les équipes.

PLAT CHAUD (POISSON)

TOURTE FEUILLETEE DE POISSONS AUX AGRUMES, SAUCE MOUSSELINE SABAYON AU CHAMPAGNE

+

PATE CROUTE DE POISSONS EN GELÉE D'AGRUMES

CONSIGNES

Matières premières du plat : Lotte, Saumon, Saint-Jacques et Moules

La confection des tourtes individuelles feuilletées se fera en direct dans les cuisines au salon Sirha devant le public. **Seule la pâte feuilletée pourra être fabriquée la veille.**

A FABRIQUER :

- 16 tourtes individuelles feuilletées de poissons aux agrumes avec leur mousseline sabayon au champagne.

- Un Pâté en croûte de la Mer aux agrumes, **rectangulaire (montage en gelée)**

8 tranches seront réservées pour la dégustation ; le reste sera utilisé pour la présentation sur buffet.

Le moule sera fourni par les organisateurs (**longueur 30 cm, largeur 7 cm, hauteur 8 cm**)

DÉGUSTATION

8 assiettes individuelles, fournies par les organisateurs, seront à préparer pour la dégustation.

Chaque assiette sera composée de :

- Une tourte individuelle feuilletée **chaude**
- Une tranche de pâté en croûte de la mer aux agrumes.

Le sabayon au champagne sera dégusté dans **un verre fourni par les organisateurs** et envoyé en même temps que l'assiette.

Le modèle de l'assiette, **de forme rectangulaire**, choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le " dossier technique " **avant la fin de l'année 2019.**

PRÉSENTATION SUR BUFFET

8 tourtes individuelles à présenter sur buffet.

Le **pâté croûte**, démunis des 8 tranches de dégustation, sera présenté tranché ou pas.

Tous les plats et/ou supports de présentation destinés au buffet seront apportés par l'équipe.

EN RÉSUMÉ

Dégustation : 8 verres de sabayon + 8 assiettes comprenant chacune :

- 1 tourte individuelle feuilletée (poissons et agrumes) chaude
- 1 tranche de pâté croûte de la mer aux agrumes

Présentation buffet :

8 tourtes individuelles + le reste du pâté croûte, tranché ou pas.

Plats apportés par l'équipe.

PLAT CHAUD (COCHON)

POITRINE DE COCHON FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET SON MINI CHOU FARCI AVEC SA GARNITURE ET SON JUS

CONSIGNES

Chaque équipe bénéficie d'une totale liberté dans l'élaboration de ce plat.

Seule obligation, utiliser dans la recette de ce plat du **jambon sec**, de la **coppa**, des **morilles** et des **champignons de Paris**.

A FABRIQUER :

Une poitrine de cochon farcie aux champignons et 16 mini choux

La fabrication de la garniture d'accompagnement devra être entièrement réalisée en box au salon Sirha. Ses ingrédients (hors bon d'économat) seront fournis par le partenaire METRO et dévoilés aux candidats uniquement *le jeudi matin 21 janvier 2021 dans l'entrepôt METRO à Limonest.*

-La valeur maximale d'achat de ce panier « garniture » ne devra pas excéder 50€ et sera contrôlée par une pesée en caisse.

DÉGUSTATION

8 assiettes individuelles, fournies par les organisateurs, composées chacune de :

- Une part de poitrine farcie
- Un mini chou farci
- Sa garniture et de son jus

seront envoyées chaudes pour la dégustation.

Le modèle de l'assiette, de forme ronde, choisi par les organisateurs, sera mis en ligne sur le site dans le « dossier technique » [avant la fin de l'année 2019.](#)

PRÉSENTATION SUR BUFFET

Le reste de la poitrine farcie, pour moitié ENTIÈRE et pour l'autre moitié TRANCHEE, sera dressée sur buffet avec 8 mini choux.

Les recettes de la poitrine farcie et des mini choux seront identiques à la dégustation.

Les plats, assiettes ou tout autre support de présentation seront apportés par les candidats

EN RÉSUMÉ :

Dégustation : 8 parts de poitrine farcie + 8 mini choux avec garniture et jus en envoi chaud

Présentation buffet :

Le reste de la poitrine (50% entière, 50% tranchée) + 8 mini choux

DESSERT

SAINT-HONORE REVISITE AU CHOCOLAT

+

SABAYON AU CHAMPAGNE ET FRUITS EXOTIQUES

A FABRIQUER :

- 1 saint-honoré de 8 personnes, revisité au chocolat uniquement
- 16 saints-honorés individuels
- 8 sabayons aux fruits exotiques.

DÉGUSTATION

8 saints-honorés individuels et 8 sabayons aux fruits exotiques seront disposés dans des assiettes fournies par l'organisateur.

Le modèle de l'assiette ou support, de forme rectangulaire, choisi par les organisateurs, sera sur le site dans le « dossier technique » avant la fin de l'année 2019.

Le contenant pour le sabayon sera fourni par les organisateurs

PRÉSENTATION SUR BUFFET

1 saint-honoré « chocolat » de 8 personnes entier et 8 saints-honorés individuels seront à présenter sur le buffet.

Les plats ou autres, pour la présentation sur le buffet devront être **apportés par l'équipe.**

EN RÉSUMÉ

Dégustation :

8 saints-honorés individuels + 8 sabayons.

Présentation buffet :

Un saint-honoré entier + 8 saints-honorés individuels

QUESTIONS-REPONSES

Toutes les questions techniques sont à envoyer par mail uniquement à **icc@cateringcup.com du 05/10 au 23/10/2020 inclus**. Chaque lundi suivant la 1^{ère} semaine des questions posées, un fichier commun « questions-réponses » sera retourné par mail à tous les candidats

1^{er} envoi le lundi 12 septembre 2020.

2nd envoi le lundi 19 septembre 2020.

3^e et dernier envoi le lundi 26 septembre 2020

ARTICLE 6 - ORGANISATION

Article 6-1 : Accueil des candidats et planning du concours

Les horaires ci-dessous sont susceptibles de modifications en fonction des circonstances.

MERCREDI 20 JANVIER 2021

14H00 -18H00 : Accueil des 12 équipes au CFA - Lycée Hôtelier François Rabelais
Chemin du Dodin - 69570 DARDILLY - FRANCE

Contrôle général du matériel par le président de jury et les jurés de travail

Mise en place des postes de travail

18H30 : Départ en bus vers l'hôtel des candidats

MERCURE, 78 bis Route de Paris 69260 Charbonnières les Bains

20h00 : Dîner à l'hôtel MERCURE des 12 équipes.

Pour des raisons d'organisation et de commande à l'avance du nombre de repas, toute personne autre que les membres d'équipes (candidats, coaches et/ou juré) ne pourra être acceptée.

JEUDI 21 JANVIER 2021

Petit déjeuner à l'hôtel

8H45 : Départ en bus des candidats de l'hôtel vers le CFA.

9H00 -13H00 : Déplacement en bus des 12 équipes + Staff + un camion frigorifique vers l'entrepôt METRO (Temps de trajet 5 Min.)

Choix du panier pour la garniture du cochon.

Retour au CFA

13H00-14H00 : buffet déjeunatoire

14H00 -16H00 : Arrivée des 12 commis et attribution d'un commis à chaque équipe.

Distribution des vestes et tabliers aux équipes et commis.

Mise en place accordée, **sans préparation des poissons et des viandes, ni cuisson**

Temps utilisé uniquement pour épluchage, pesage, **sans taillage de toute sorte.**

16H00 -17H00 : Nettoyage du poste de travail.

17H00 - 18H30 : Briefing des candidats

19H00-20H30 : Repas chaud servi à table au restaurant d'application du CFA pour les candidats et le staff du concours.

Pour des raisons d'organisation et de commande à l'avance du nombre de repas, toute personne autre que les membres d'équipes (candidats, coaches et/ou juré) ne pourra être acceptée.

20H45 : Départ en bus des équipes de Dardilly vers l'hôtel :

VENDREDI 22 JANVIER 2021

12 heures d'épreuves du concours

Ouverture salle du Petit Déjeuner de l'hôtel à partir de 6h30

6H30 : Petit déjeuner à l'hôtel

7H00 : Départ en bus de l'hôtel vers le CFA Dardilly

7H30 : Accueil au CFA - les candidats sont en tenue professionnelle

8Hh00 : Début des épreuves

8H00 - 18H00 : Travail en laboratoire avec présence du commis pour aide de l'équipe.

VENDREDI 22 JANVIER 2021 (SUITE)

La pause déjeuner n'est pas obligatoire mais un **buffet froid de 12h à 14h** sera mis à disposition des candidats. Pendant ces 2 heures : prise des photos portraits de chaque équipe en tenue officielle offerte par la CNCT (cf. Article 6-3)

18H00 : Fin des épreuves

18H00 -19H00 : Chargement des fabrications dans 6 camions frigorifiques loués par les organisateurs
(2 équipes par camion)

Branchements des camions ; les rallonges électriques de 50 mètres sont fournies sur place.
Présence d'un agent de sécurité pour une surveillance durant toute la nuit.

La cuisson de nuit du vendredi au samedi est autorisée.

19H00 - 20H00 : Nettoyage des cuisines

20H00 - 21H30 : Repas chaud servi à table au CFA de Dardilly avec spécialités régionales

21H30 : Départ en bus vers l'hôtel

SAMEDI 23 JANVIER 2021

5H00 : Départ en bus de l'hôtel vers le CFA.

5H30: Petit déjeuner au CFA

6H00 : Départ du convoi de véhicules :

6 camions frigorifiques + autres véhicules du staff + bus des équipes vers le Sirha.

Temps du trajet environ 1 heure

6H45 : Arrivée au Salon

7H - 8H : Etat des lieux des boxes

Déchargement des camions et mise en place dans les boxes des produits et du matériel

8H - 9H : Montage des structures de buffets (habillage, décor, supports de présentation...)

9H - 10H : Des professionnels et la presse peuvent accéder à l'espace concours

9H00 -10H00 : Entrée successive de chaque équipe dans son box attribué **par tirage au sort annoncé au préalable officiellement sur le site du concours.**

Cadence d'entrée : toutes les 5 minutes.

Finition en box des équipes et préparation des envois de la dégustation.

10H15 : Ouverture du concours et entrée des membres du jury de dégustation

11H00 : Début de la dégustation selon **le schéma annexe 1 du présent règlement**

11H00 - 12H00 : **Envoi 1^{ère} dégustation - ENTRÉE :**

8 assiettes de MISE EN BOUCHE COCKTAIL A BASE DE CAVIAR ET VEGETAUX
(2 pièces en envoi chaud et 2 en envoi froid)

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes

A 4 minutes 30, assiettes débarrassées pour notation du plat.

(Equipe1 de 11h00 à 11h05, Equipe 2 de 11h05 à 11h10, Equipe 3 de 11h10 à 11h15 etc.)

Pas de pause : envoi du 2^{ème} plat à déguster.

12H00 - 13H00 : **Envoi 2^{ème} dégustation - POISSON :**

- Une tourte individuelle feuilletée **chaude**
- Une tranche de pâté en croûte aux agrumes.

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)

13H00 - 13H15 : Pause dégustation pour mise en place par les équipes du 3^{ème} plat à déguster

13H15 - 14H15 : Envoi chaud 3^{ème} dégustation - COCHON :

- Une part de poitrine farcie
- Un mini chou farci
- Sa garniture et son jus

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)

14H15 - 15H15 : Envoi 4^{ème} dégustation - DESSERT :

8 assiettes contenant 1 saint-honoré revisité individuel

+ 1 sabayon champagne aux fruits exotiques

Temps total imparti pour chaque équipe = 5 minutes (même procédure)

Après l'envoi de son dessert, l'équipe sort de son box et reste en backstage jusqu'à l'envoi du dessert de la 12^{ème} équipe.

15H15 : Fin de la dégustation

15H15 - 16H00 : Mise en place des produits par les équipes sur leur buffet.

16H00 - 16H30 : Notation des buffets par les jurés

Nettoyage des cuisines et rangement dans les camions par les équipes avec l'aide du commis

Mise en place de l'espace pour la « remise de prix »

16H30 - 16H50 : Délibération du jury

16H45 : Rassemblement en tenue officielle en backstage de toutes les équipes + jurés + commis + staff concours.

17H00 : la photo de famille

17H30 - 18H30 : Proclamation des résultats // Photos avec les partenaires.

18H30 - 19H30 : Les candidats débarrassent leurs buffets.

20H00 : Départ en bus des équipes et des jurés d'Eurexpo-Sirha vers l'Abbaye de Collonges Paul Bocuse pour le dîner de Gala.

Aucun matériel appartenant aux équipes ne doit être chargé dans les bus.

Toute demande de places supplémentaires pour le dîner à l'Abbaye de Collonges devra être effectuée par mail avant le 15 décembre 2020 (Prix estimatif du menu à confirmer ultérieurement : 120 euros et payable d'avance par virement).

00H00 : Retour en bus de l'Abbaye vers les hôtels :

- 1 bus « équipes » vers hôtel MERCURE à Charbonnières les Bains
- 1 bus « jurés + staff » vers hôtel NOVOTEL Lyon Gerland Musée des Confluences.

Article 6-2 : Matières premières et Matériel

MATIÈRES PREMIÈRES

Tous les produits et ingrédients pour les fabrications de ce concours seront apportés en intégralité par les organisateurs selon les quantités indiquées dans le bon d'économat.

Des fiches recettes des 4 produits devront être envoyées aux organisateurs par mail à : icc@cateringcup.com au plus tard le 15 décembre 2020. Ces fiches seront utilisées par le jury de travail pour contrôler la progression des recettes. Seul le modèle de la « fiche recette » mis en ligne sur le site via le dossier technique sera accepté.

MATÉRIEL

1/ Le petit matériel pourra être apporté par les candidats (coutellerie, spatules, cuillères, fourchettes ...) ainsi que le matériel de cuisson adapté à l'induction pour une utilisation en box au Sirha (**2 plaques à induction à 2 foyers chacune**, seront fournies); de même les plats de cuisson ou de montage nécessaires aux fabrications apportés par les candidats sont autorisés. Batteurs et cutters seront fournis par les organisateurs en quantité suffisante.

L'apport du gros matériel est strictement interdit tels que : Etuve, cellule de refroidissement, réfrigérateur portable etc.

2/ Les modèles des assiettes et autres moules, cercles fournis par les organisateurs pour les dégustations et fabrications ainsi que la liste détaillée du matériel fourni dans les cuisines du CFA à Dardilly et au salon seront transmises via le dossier technique mis en ligne sur le site.

Un état des lieux d'entrée des boxes, en matière de propreté et matériels mis à disposition, sera signé par le chef d'équipe. A la fin de l'épreuve un état des lieux contradictoire de sortie des boxes sera effectué.

Tout matériel manquant et/ou boîte laissé non-conforme à l'état des lieux d'entrée (Etat de propreté) fera l'objet de points de pénalités ou d'un paiement sur place pour le matériel abîmé ou perdu.

Article 6-3 : Tenue

Le port de gants en latex est recommandé, seul le blanc est autorisé.

Les candidats devront porter une tenue professionnelle pendant toute la durée des épreuves.

2 tenues vestimentaires complètes seront offertes par les organisateurs à savoir :

2 vestes, 2 tabliers et 2 toques

(Une tenue pour les épreuves du vendredi au CFA et une tenue pour les épreuves devant le public au Sirha.)

Prévoir un pantalon ou jupe noir(e) et chaussures noires pour la remise des prix.

Article 6-4 : Partenaires

Les candidats devront porter une attention particulière aux partenaires du concours dont la liste complète sera disponible sur le site du concours.

Article 6-5 : Frais des candidats

Pour les candidats :

Les frais de voyage (classe économique) et les frais d'hébergement (4 nuitées du mercredi 20 au samedi 23 janvier 2021) et de restauration - dont le dîner de gala de clôture du samedi soir 23 - sont pris en charge par l'organisateur.

Rappel : Si un coach est déclaré par l'équipe, tous ses frais de déplacement, d'hébergement et de restauration ne sont pas pris en charge par la CNCT lors de sa venue à Lyon, excepté le cas où il a la **double fonction de coach et juré de dégustation**.

PLAN DE VOL pour les équipes concernées : il devra être communiqué par mail aux organisateurs, à l'initiative des candidats, **du 1^{er} au 30 SEPTEMBRE 2020** en indiquant précisément les dates et villes de départ et de retour.

Chaque billet d'avion sera réservé en classe économique, non remboursable et modifiable avec des pénalités à la charge de l'équipe.

ARTICLE 7 - JURY

Article 7-1 : Composition

Le jury est composé de professionnels reconnus dans le domaine de l'activité traiteur, à raison d'un juré par pays représenté. Chaque juré ne notera pas son propre pays

Seul le Président-Fondateur du concours valide la composition du jury. Une fois désigné, chaque juré s'engage et s'oblige, après avoir pris connaissance du présent règlement, à goûter tous les produits fabriqués sans aucune distinction, afin d'attribuer toutes les notes de dégustation en connaissance de cause. L'action du jury sera coordonnée par un Président de jury, désigné par la CNCT, qui ne prendra pas part à la notation.

En revanche, seul le Président d'honneur qui prend part à la dégustation devra trancher en cas d'égalité entre 2 équipes. **La décision du jury est sans appel.**

Les frais de voyage (classe économique) du jury, les frais d'hébergement (2 nuitées vendredi 22 et samedi 23 janvier 2021) et de restauration- dont le dîner de gala de clôture du samedi soir à l'Abbaye de Collonges- sont pris en charge par les organisateurs.

Attention : En raison du dîner d'accueil organisé le vendredi 22 janvier pour un brief des jurés de dégustation avec les présidents et le staff du concours, l'hôtel est différent de celui des candidats : **NOVOTEL LYON GERLAND Musée des Confluences-70 Avenue Leclerc 69363 Lyon**

PLAN DE VOL pour les jurés concernés : il devra être communiqué par mail aux organisateurs **du 1^{er} au 30 SEPTEMBRE 2020** en même temps que celui des équipes en indiquant précisément :
-les dates et villes de départ et de retour.

Chaque billet d'avion sera réservé en classe économique, non remboursable et modifiable avec des pénalités à la charge du juré.

-Le choix de l'hôtel :

Avec l'équipe = Hôtel MERCURE

Avec les organisateurs = Hôtel NOVOTEL

Pour votre information :

Joël MAUVIGNEY (MOF- Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Traiteur) est le Président-Fondateur du concours

Le Président du jury sera **Christophe TOURNEUX** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur)

Le Vice-Président du concours sera **Jauffrey MAUVIGNEY** (MOF Charcutier Traiteur et Traiteur)

Article 7-2 : Critères et Barème de notation

Les épreuves feront l'objet d'attribution de plusieurs notes sur 20 avec application de coefficient. Après la proclamation des résultats, le classement final des 12 équipes sera affiché sur les écrans sous forme de total de points.

Tout manquement au présent règlement pourra faire l'objet de pénalités voire de disqualification, décidées par le jury.

Critères d'évaluation – TRAVAIL	Note /20	Coefficient
PROFIL DE L'EQUIPE Respect des fiches recettes transmises Organisation générale du travail Utilisation rationnelle des matières premières – lutte contre le gaspillage	-----/20	6
Maîtrise des gestes et des différentes techniques de fabrication Maîtrise des différentes techniques de services et de remise en température pour assurer une prestation différée. Chargement du camion (sécurité alimentaire)	-----/20	6
HYGIÈNE : Présentation et propreté des candidats Organisation et propreté du poste de travail y compris le nettoyage Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	-----/20	6
COMPORTEMENT DE L'ÉQUIPE : Attitude générale de l'équipe Esprit d'équipe Respect des autres	-----/20	2

Critères d'évaluation – DEGUSTATION	Note /20	Coefficient
ENTREE : MISE EN BOUCHE COCKTAIL Technique, aspect, innovation et créativité	-----/20	4
Goût des 2 entrées froides	-----/20	6
Goût des 2 entrées chaudes	-----/20	6

PLAT CHAUD POISSON TOURTE FEUILLETEE DE POISSONS (AGRUMES ET SABAYON AU CHAMPAGNE) Montage et tenue du produit (liaison, aspect, cuisson) -----/20 Goût de la tourte (équilibre des saveurs) -----/20 Goût du sabayon au champagne (équilibre des saveurs) -----/20 PATE EN CROUTE : Montage en gelée et tenue du produit (liaison, aspect, cuisson) -----/20 Goût (équilibre des saveurs) -----/20		6 6 4 6 6
PLAT CHAUD COCHON POITRINE DE COCHON FARCIE AUX CHAMPIGNONS Montage et tenue du produit (équilibre, aspect, cuisson) -----/20 Goût (équilibre des saveurs) -----/20 MINI CHOU FARCIS : Goût (équilibre des saveurs) -----/20 GARNITURE ET JUS : Saveur -----/20 Note pour l'attribution du Prix : La plus belle assiette de poitrine de cochon farcie -----/20 Y compris son mini chou et sa garniture Tant sur le plan esthétique que gustatif		6 6 6 4 4

DESSERT : Saint-honoré revisité au chocolat Technique, aspect, innovation et créativité -----/20 Goût (équilibre des saveurs) -----/20 Goût du sabayon au champagne- fruits exotiques (équilibre des saveurs) -----/20		6 6 4
---	--	--------------------------------------

Critères d'évaluation – PRESENTATION	Note sur 20	Coefficient
Innovation, créativité et mise en valeur sur buffet pour attribution du Prix : Le plus beau pâté croûte en gelée de la mer -----/20 Le plus beau saint honoré revisité au chocolat -----/20 PRESENTATION DU BUFFET – Prix du plus beau buffet -----/20 Harmonie et équilibre de l'ensemble		4 4 4

Article 7-3 : Cession de droit à l'image

Tous les membres des équipes participantes et les membres du jury cèdent l'ensemble de leurs droits à l'image et données personnelles - tous médias confondus, web et réseaux sociaux, tv, presse écrite - à l'Organisateur et aux partenaires habilités, dans le cadre de la promotion du concours.

ARTICLE 8 - COACH

Lors de l'inscription d'une équipe, si un coach est déclaré, le Président-Fondateur du concours examinera son dossier et peut éventuellement désigner ce coach comme membre du jury de dégustation.

Dans ce cas les frais de voyage, d'hébergement (3 nuits au lieu de 2 nuits, du jeudi au samedi) et de restauration, sont pris en charge par les organisateurs.

Si le coach est différent du juré alors les frais de voyage et d'hébergement resteront à la charge du coach et il sera invité au dîner de gala de clôture du samedi soir à l'Abbaye de Collonges.

L'action du coach :

1. Pendant les entraînements : Il soutient, conseille et coordonne l'équipe.
2. **Le jeudi 21 janvier 2021 : Présence du coach non autorisée**, durant la journée.
3. **Vendredi 22 janvier 2021** : Présence du coach autorisée au CFA comme suit :
 - a) Salle dédiée aux coaches où le Chef d'équipe peut venir librement consulter son coach.
 - b) 4 temps accordés de 10 minutes où le coach est présent auprès de son équipe en laboratoire.
4. **Samedi 23 janvier 2021** : le coach est aux côtés de son équipe depuis le départ du convoi du CFA jusqu'au salon, comme suit :
 - Il entre avec son équipe à l'ouverture du concours et l'accompagne pendant une heure.
 - Puis il se place dans les loges privatives en tribune.

ARTICLE 9- PRIX

Toutes les équipes recevront une médaille et un diplôme attestant de leur prix ou participation à la septième édition du concours.

1^{er} prix :

L'équipe gagnante se verra décerner le **Trophée Or** et le titre du « **MEILLEUR TRAITEUR DE L'INTERNATIONAL CATERING CUP 2021** ».

Elle percevra la somme de 8.000 € (Huit mille euros) répartie à part égale soit 4.000€ versés par virement à chaque équipier.

Cette équipe ne pourra plus se présenter aux prochaines éditions du concours mais elle s'engage à promouvoir le concours dans son pays et garder tout contact avec les organisateurs français du concours pour la constitution d'une équipe nationale pour l'édition suivante.

2^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Argent**, la somme de 4 000 € (Quatre mille euros) répartie à part égale soit 2.000€ versés par virement à chaque équipier.

3^{ème} prix :

L'équipe recevra le **Trophée Bronze**, la somme de 2.000 € (Deux mille euros) répartie à part égale soit 1.000€ versés par virement à chaque équipier.

Autres prix :

Quatre autres trophées seront attribués selon les critères d'évaluation de présentation de l'article 7-2 du présent.

Prix du plus beau pâté croûte // Prix de la plus belle assiette de poitrine de cochon

Prix du plus beau saint-honoré // Prix du plus beau buffet.

Ces 4 prix seront décernés aux équipes ayant obtenu les meilleures notes à l'exception des 3 équipes lauréates du concours.

Deux prix ne peuvent pas être attribués à la même équipe. Dans le cas où la même équipe remporte les meilleures notes sur deux prix, on lui décernera le prix où l'écart de note avec la suivante est le plus important.

ARTICLE 10 - le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)

Définition : les « Lois sur la protection des données » désignent l'ensemble des lois, et notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiée, ainsi que les règles, règlements, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicables à la protection ou au traitement de Données personnelles, y compris, le cas échéant, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la Directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) (« RGPD ») à compter du 25 mai 2018.

Dans le cadre du Contrat, et conformément aux Lois sur la protection des données, chacune des Parties est amenée à effectuer des traitements de Données.

Chacune des Parties reste entièrement et individuellement responsable des traitements qu'elle effectue sur des Données dès lors que la finalité et les moyens de ces traitements ne sont pas définis conjointement, tel que c'est le cas dans le cadre de l'exécution du Contrat.

A ce titre, chacune des Parties, agissant en tant que responsable de traitement, déclare se conformer aux obligations incombant aux responsables de traitement découlant des Lois sur la protection des données, impliquant notamment pour chacune des Parties de :

- Communiquer les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par les traitements de Données, si nécessaire, dès lors que chacune des Parties collecte des Données, communique via ses propres supports ou transfère les Données des personnes concernées à l'autre Partie, et ce, conformément aux Lois sur la protection des données.

ARTICLE 11 - ASSURANCES

Chaque participant est tenu de justifier d'une assurance responsabilité civile et de se munir d'une attestation en ce sens pendant toute la durée du concours. Il s'engage expressément à mettre en œuvre son assurance responsabilité civile au cas où il causerait un dommage à l'occasion de la manifestation.

ARTICLE 12 - MÉDIATISATION

Les vainqueurs du concours s'engagent à participer à sa publicité en mettant en avant la manifestation et le prix qu'ils y ont remporté à chaque occasion médiatique qui leur sera offerte. Ils s'obligent à porter la veste officielle du concours lors de tout événement s'y rapportant. Ils pourront faire figurer le logo du concours sur tous supports (plaquette, site Internet...) après validation par les organisateurs.

ARTICLE 13 - PRESENCE ET ROLE DE L'HUISSIER DE JUSTICE

Un huissier de justice est présent aux côtés du Président -Fondateur et de l'organisation le 23 janvier 2021 afin de :

- constater le respect des horaires de chaque équipe
- constater le non-respect du règlement et enregistrer les pénalités attribuées par le Jury en cas d'infraction
- enregistrer les notes attribuées par le Jury.

ARTICLE 14 : DEPOT DU REGLEMENT

L'organisateur se réserve le droit :

- d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure,
- d'annuler purement et simplement le concours en cas de force majeure.

Le règlement est soumis au droit français est déposé en l'étude de Maître Cédric BOUCHARLAT, Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, 2 rue Childebert à LYON - C.S. 90256 - 69287 LYON CEDEX 02

ARTICLE 15 : RECLAMATION

En cas de réclamation, c'est le règlement original en français qui fait foi.

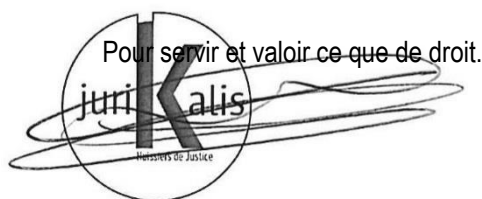
Pendant le concours :

- Le Chef d'équipe peut s'adresser directement à l'organisateur afin de porter une réclamation.
- Une réponse sera apportée dans les meilleurs délais, afin de ne pas pénaliser l'équipe ayant portée la réclamation.

Après la publication des notes :

- Une heure durant, après la publication des notes, seul le Chef d'équipe peut déposer auprès de l'huissier de justice, une réclamation en langue française à l'attention du Président du concours. Au-delà, aucune contestation ne sera prise en compte.
- Le Président du concours apportera une réponse, dans les plus brefs délais.

Le présent règlement a été authentifié par Maître Cédric BOUCHARLAT, Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement du vendredi 13 septembre 2019. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.



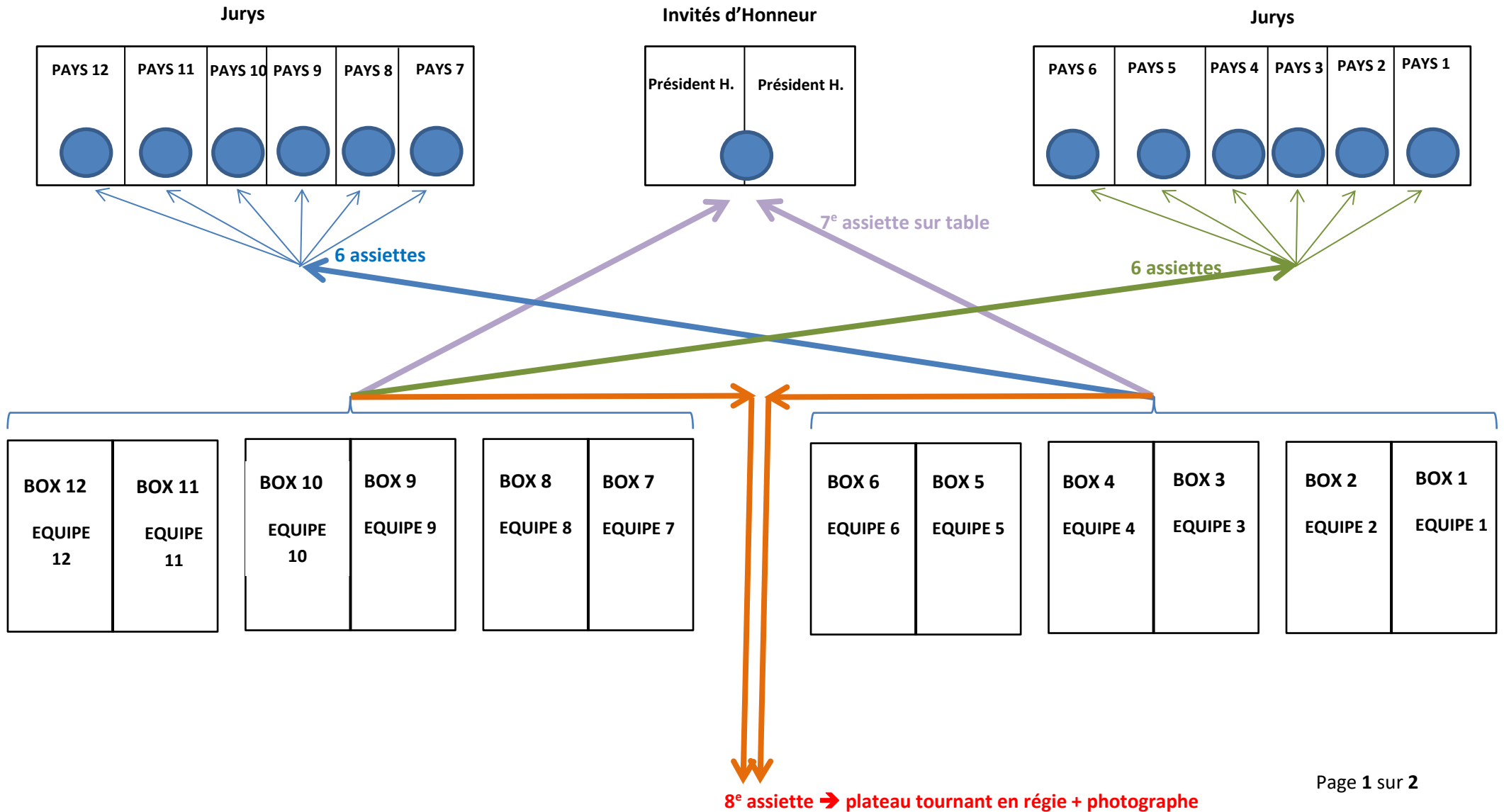
DATES A RETENIR	
Septembre 2019	Mise en ligne du règlement officiel ICC 2021 et du bon d'économat en version française.
Avant fin d'année 2019	Mise en ligne dans dossier technique des modèles d'assiettes de dégustation pour chaque plat.
Janvier à Juillet 2020 31 juillet 2020	Confirmation par e-mail des équipes sélectionnées sur dossier Puis versement par virement bancaire du droit d'inscription de 800€ non remboursable Clôture des inscriptions à l'ICC 2021
1^{er} au 30 septembre 2020 par mail	1/ Annonce officielle sur le site, de l'attribution du numéro de box par tirage au sort pour ordre de passage des envois en dégustation au salon. 2/ <u>A l'initiative des candidats</u> , transmission de leur plan de vol aux organisateurs. 3/ En concertation avec les équipes, transmission <u>par les jurés</u> de leur plan de vol aux organisateurs
Du 5 au 23 octobre 2020 inclus	Mise en place d'un fichier QUESTIONS / REPONSES
Au plus tard le 15 décembre 2020 par mail	1/ Fiches recettes des 4 produits 2/ Demande écrite des ingrédients alimentaires- hors bon d'économat- apportés par les candidats comme éléments de décor (liste à transmettre par mail avec nom du produit + quantité). 3/ Besoin en électricité pour le décor du buffet 4/ Demande écrite de places supplémentaires pour le dîner de gala du samedi 23 janvier payable d'avance par virement sur le même compte bancaire que le droit d'inscription (Cf. article 4)

Le défi mondial des meilleurs traiteurs

www.cateringcup.com

ANNEXE 1 DU REGLEMENT

1^{er} Plat (Entrée) et 3^e plat (Cochon) → **ENVOI CROISÉ** de 8 assiettes



ANNEXE 1 DU REGLEMENT

2^e Plat (Poisson) et 4^e Plat (dessert) → **ENVOI DIRECT** de 8 assiettes

