

LA CGAD 34, LE SYNDICAT DES BOUCHERS 34 ET LA FEDERATION DES CHARCUTIERS GARD, HERAULT, AUDE ORGANISENT :

Le Concours apprentis et professionnels de la tourte emmenée sur place

Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024

Dimanche 22 septembre 2024

Au parc des expositions de Montpellier

Route de la foire 34470 Pérols

(Entrée côté sud)

CGAD 34- 281 Avenue du marché gare 34070 Montpellier

Tel : 04-67-04-03-83/ mail : formation.emploi@cgad34.fr

REGLEMENT DU CONCOURS

• **Article 1 : Organisation**

La CGAD 34, le syndicat des bouchers de l'Hérault et la fédération des charcutiers Gard, Hérault, Aude organisent le concours de la tourte le dimanche 22 septembre à partir de 11h45 au parc des expositions de Montpellier pendant le salon des métiers de bouche du grand sud.

• **Article 2 : Spécificité du concours**

Les concours de la tourte pour les professionnels et les apprentis ont lieu en même temps les produits devront être emmenés sur place.

• **Article 3 : Eligibilité**

Pour participer à ce concours :

- Les participants devront être soit des apprentis dans une entreprise artisanale soit des lycéens.
Ils devront suivre la filière boucherie, cuisine, charcuterie, traiteur. Ils représenteront leur établissement.
Les établissements de formation qui ont le droit de présenter des candidats devront être domiciliés en Occitanie.
Chaque centre de formation pourra présenter autant de candidat qu'il veut.
- Les participants professionnels devront être également des entreprises artisanales de la région Occitanie représentées soit par un salarié soit par le chef d'entreprise.

Elles devront avoir les codes Naf suivants 10.13 B 47.22 Z 47.81 Z 56.21 Z

Seule une inscription par entreprise sera admise lors de ce concours. La récompense sera la propriété de l'entreprise

Le nombre de candidat est limité à **20 concurrents au total**.

Le candidat devra fournir :

- Une fiche des allergènes
- Une fiche technique (ingrédient utilisé)
- Une fiche de remise en température

L'absence de la fiche technique et où de la fiche des allergènes est éliminatoire.

• Article 4 : Inscription

Les candidats devront adresser leur inscription avant le :

Lundi 16 septembre 2024 à 12h00 dernier délai

Soit par courrier à :

La CGAD 34

281 Avenue du marché gare - 34070 Montpellier

Soit par mail à :

formation.emploi@cgad34.fr

Renseignements possibles au :

04-67-04-03-83

• Article 5 : Droit d'inscription

La participation au concours est gratuite pour les apprentis et les lycéens.

Le concours tourte est libre de droit d'inscription pour les adhérents à la CGAD 34 ou à un de ses syndicats affiliés et à jour de ses cotisations.

Pour les non adhérents à la CGAD 34 ou à un de ses syndicats, **un droit d'inscription est demandé de 50€**, chèque établi à l'ordre la CGAD 34 à déposer en même temps que la tourte. Un reçu vous sera remis. Sans paiement avant ou lors de la remise de la tourte dans le cas contraire le candidat sera disqualifié.

Le candidat inscrit qui ne se présente pas au concours perd son inscription et ne sera pas remboursé.

- **Article 6 : Dépôt des Tourtes**

Les candidats devront déposer les tourtes sur le stand de la CGAD 34 lors du salon des métiers de bouche **le dimanche 22 septembre à partir de 11h45 jusqu'à 12h15.**

Tous produits déposés au-delà des horaires ci-dessus entraîneront l'élimination du concurrent.

- **Article 7 Caractéristiques demandés :**

Réaliser une tourte de dimension entre 25 et 30 cm (tolérance : +/- 1 cm) c'est-à-dire 24cm au minimum et 31cm au maximum.

Si non respect des consignes -10 points sur l'ensemble des points distribués par le jury.

La tourte doit être entièrement réalisée par le candidat, elle doit être en pâte feuilleté, la liste des produits qu'il est possible d'utiliser et ci-dessous, le non-respect d'une de ces 2 conditions entrainera une disqualification du candidat.

Liste des produits qu'il est possible d'utiliser pour réaliser la tourte, tout autre produit est interdit :

| <u>Boucherie/volaille</u> | <u>Quantité</u> |
|----------------------------------|------------------------|
| Maigre de veau | 0.5 kg |
| Gorge de porc | 0.5 kg |
| Poitrine de porc | 0.5 kg |
| Pintade | 1 pièce |
| Foie de volaille | 0.3 kg |
| <u>Légumes</u> | |
| Carottes | 0.1 kg |
| Champignons de Paris | 0.1 kg |
| Échalotes | 0.1 kg |
| Oignon | 0.1 kg |

| | |
|-----------------------------|----------|
| Blanc de poireau | 1 pièce |
| Thym/laurier | 1 sachet |
| Ail | ½ tête |
| <u>BOF</u> | |
| Beurre de tourage | 0.75 kg |
| Crème liquide | 0.3 l |
| Œufs | 6 pièces |
| Crème liquide | 0.2 l |
| <u>Épicerie</u> | |
| Farine | 1 kg |
| Fécule de pdt | 0.120 kg |
| Cèpes secs | 50 g |
| Huile de tournesol | 0.3 kg |
| Sel fin | 0.1 kg |
| Poivre | 10 g |
| Sucre | 100 g |
| Muscade | 10 g |
| 4 épices | 10 g |
| Fond de veau ou de volaille | 0.1 kg |
| <u>Cave</u> | |
| Armagnac | 10 cl |
| Cognac | 10 cl |

Grille de Notation :

➤ 1^{ère} phase La tourte (entière)

- Aspect de la tourte 10 Point
- Présentation 10 points
- Respect des critères de taille 10 points

➤ 2^{ème} phase : la farce

- Aspect 10 points
- Montage 10 points
- Goût de la farce 10 points

➤ 3^{ème} phase : le feuilletage

- Réalisation 10 points
- Goût 10 points

➤ 4^{ème} phase : la tranche

- Cuisson 10 points
- Aspect 10 points
- La remise à température 10 points
- Le goût 10 points

Total sur 120 points

Disqualification si :

- Absence de la fiche des allergènes,
- Utilisation de produits non prévue dans la liste
- Non réalisation de l'ensemble des tâches (ex achat de la pâte toute prête)
- Si la pâte n'est pas feuilletée
- Non remise de la fiche technique

• **Article 8 : Responsabilité**

Les organisateurs des concours ne sauraient être tenus responsable de l'annulation d'un ou des concours pour des raisons indépendantes de leur volonté.

• **Article 9 : Respect des valeurs républicaines**

Les candidats s'engagent à respecter les valeurs démocratiques et les principes républicains.

• Article 10 : Jury

Le jury est composé du Président du Jury accompagné de 2 à 6 membres choisis par l'organisation.

Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité de la CGAD 34 et de la fédération des charcutiers et du syndicat des bouchers.

Le Président du jury sera automatiquement un professionnel.

Les membres du jury seront **convoqués à 11h45 le dimanche 22 septembre.**

Les décisions du jury seront sans appel.

En cas d'égalité la voix du président compte double

Nos partenaires



DOCUMENTS A FOURNIR

Pour les apprentis et lycéens majeurs :

- Le bulletin d'inscription Page 9
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 13
- Une fiche des allergènes Page 14
- Une fiche technique de la tourte (élément de composition) Page 15
- Une fiche de remise en température Page 16

Pour les apprentis et les lycéens mineurs :

- Le bulletin d'inscription Page 9
- L'autorisation parentale Page 12
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 13
- Une fiche des allergènes Page 14
- Une fiche technique de la tourte (éléments de composition) Page 15
- Une fiche de remise en température Page 16

Pour les professionnels :

- Le bulletin d'inscription professionnel Page 10
- Attestation sur l'Honneur Page 11
- L'autorisation parentale (si mineur) Page 12
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 13
- Une fiche des allergènes Page 14
- Une fiche technique de la tourte (éléments de composition) Page 15
- Une fiche de remise en température Page 16

Attention : L'absence de la fiche technique et de la fiche des allergènes sont éliminatoires !

INSCRIPTIONS A RETOURNER AU PLUS TARD LE 16 SEPTEMBRE 2024 AVANT 12H00

Par courrier : CGAD de l'Hérault/ 281 Avenue du marché gare-34070 Montpellier

Par mail : formation.emploi@cqad34.fr

BULLETIN D'INSCRIPTION JUNIOR APPRENTI ET LYCEEN CONCOURS
TOURTE

Non de l'établissement (CFA-Lycée pro)

Adresse.....

Code Postal.....Ville.....

Télmail

Nom et Prénom du Candidat

Sexe F M

Numéro de Portable.....Email.....

Adresse

Code Postal.....Ville.....

Date de Naissance.....

Nom de l'entreprise si candidat apprenti

Adresse

Code Postal.....Ville.....

N° SIRET.....Code NAF.....

Téléphone.....

Le chef d'établissement et le candidat atteste avoir pris connaissance du présent règlement.

Je soussigné le chef d'établissement Mme, M.....que les éléments suivants sont exacts pour faire valoir et servir ce que de droit.

Signature du candidat
(ou de son tuteur si mineur)

Signature et tampon du chef d'établissement

BULLETIN D'INSCRIPTION PROFESSIONNEL CONCOURS TOURTE
PROFESSIONNEL A EMMENER SUR PLACE

Nom et Prénom du Candidat

Sexe F M

Numéro de Portable.....Email.....

Adresse

Code Postal.....Ville.....

Date de Naissance.....

Nom de l'entreprise

Adresse

Code Postal.....Ville.....

N° SIRET.....Code NAF.....

Téléphone.....

Le chef d'entreprise et le candidat atteste avoir pris connaissance du présent règlement.

Je soussigné Mme, M.....chef d'entreprise que les éléments suivants sont exacts pour faire valoir et servir ce que de droit.

Signature du candidat

Signature et tampon du chef d'entreprise

(si différent du chef d'entreprise)

Attestation sur l'honneur (remplir par les professionnels) si le candidat est un salarié (tourte)

Je soussigné.....représentant de l'entrepriseatteste par la présente quefait bien partie de mon personnel en date du 22 septembre 2024 et que le produit présenté a bien été réalisé par mon salarié dans les locaux de l'entreprise.

Pour faire valoir et servir ce que de droit

Cachet Signature de l'employeur

AUTORISATION PARENTALE POUR LES CANDIDATS MINEURS (TOURTE)

Je soussigné

Représentant légal de

L'autorise à participer au « Concours Tourte » : du Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024 organisé par la CGAD 34.

Déclare avoir pris connaissance et accepté le règlement de ce Concours.

Fait àle

AUTORISATION D'ENREGISTREMENT DE L'IMAGE/DE LA VOIX DU CANDIDAT

Je soussigné(e) (le candidat ou le représentant légal du candidat si candidat mineur)

Autorise

Refuse

- Autorise, à titre gratuit, la CGAD 34, ses syndicats affiliés et ses prestataires à réaliser des prises de vue, captant mon image sur tous types de supports lors du reportage/tournage réalisé, le son de ma voix et mes propos et à les utiliser dans le cadre de leur communication interne ou externe relative aux concours organisés par la CGAD 34 ou les syndicats affiliés à celle-ci.
- Accepte expressément que mon image, les sons ainsi que les coupes, montages et rapprochements nécessités par les impératifs techniques et artistiques de la réalisation du projet, conformément aux usages de la profession, dans le respect de ses propos et de leur sens et que ses noms soient mentionnés dans le cadre du projet.
- Autorise la CGAD 34 et ses prestataires à reproduire, représenter, adapter et communiquer au public l'image, les sons, ensemble ou séparément, en l'état ou modifiés conformément au paragraphe précédent, en tout ou en partie, par extraits ou non, en toutes langues sur tous supports connus ou inconnus à ce jour, par tous moyens et par tous procédés connus ou inconnus à ce jour et notamment audiovisuels tels internet, intranet, CD-ROM, DVD, clés USB... sans entraîner obligation de diffusion et/ou d'exploitation et à toute destination commerciale ou non, publicitaire et/ou promotionnelle.
- Cette autorisation est consentie gracieusement à LA CGAD 34 et ses syndicats affiliés et ses prestataires pour toute captation et utilisation, faite directement par elle et/ou indirectement par tout tiers autorisé par elles, dans le monde entier, sans limitation dans le temps ou de nombre des reproductions et/ou représentations. En conséquence de quoi, le soussigné renonce à réclamer à la CGAD 34 et les syndicats affiliés et ses prestataires et à tout tiers dûment autorisé par ces dernières ou à tout cessionnaire, toute forme de rétribution, rémunération ou indemnité quelconque pour la participation du candidat à ce projet.

Fait à :Le :

Signature (le candidat ou le représentant légal du candidat si mineur) :

FICHE DES ALLERGENES CONCOURS TOURTE

Etablissements.....

Nom du candidat.....Prénom.....

Informations allergènes

Ce produit contient les allergènes à déclaration obligatoire suivants :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
- Œufs et produits à base d'œufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg où 10 mg/litre exprimées en SO₂
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poissons
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Soja et produits à base de soja

Information allergène conformément au Règlement UE 1169/2011

FICHE TECHNIQUE TOURTE

Etablissement.....

Nom du candidat.....Prénom.....

FICHE REMISE EN TEMPERATURE TOURTE

Etablissement.....

Nom du candidat.....Prénom.....