

**ARTICLE 1 : OBJECTIFS DU CONCOURS**

Soucieux de satisfaire leurs clients, les magasins E.Leclerc investissent dans la modernisation des rayons frais, et notamment dans le service traiteur.

L'organisation de ce concours ouvert à tous les magasins E.Leclerc de France vise à sensibiliser le grand public et les consommateurs à l'excellence professionnelle des équipes travaillant au sein des grandes surfaces alimentaires de l'enseigne. Les épreuves porteront sur des aspects pratiques, et couvriront l'ensemble des compétences attendues pour un traiteur confirmé.

**ARTICLE 2 : CONDITIONS D'INSCRIPTION**

La participation au concours est individuelle (pas d'inscription par équipe), il ne peut y avoir qu'une candidature par magasin et par session. L'inscription au concours se fait après accord de l'adhérent(e).

Le concours est ouvert à tous les magasins qui disposent d'un laboratoire de production, vitrine traditionnelle ou pas. Les points chauds peuvent participer.

Il n'y a pas de condition d'âge, de condition d'ancienneté ou de condition de diplôme. Le candidat doit être sous contrat CDI (période d'essai révolue).

Le concours sera organisé en deux étapes (niveau régional et niveau national).

**ARTICLE 3 : INSCRIPTION**

Les modalités d'inscription au concours (date limite, conditions de dépôt de candidature...) seront adressées aux candidats qui recevront une convocation officielle avec toutes les informations nécessaires.

Aucun droit d'inscription ne sera demandé aux candidats ou aux magasins. Les frais de déplacement sont à la charge du magasin du candidat, pour le concours régional comme national.

**ARTICLE 4 : MATERIEL**

Une liste de matériel et d'ingrédients à apporter le jour du concours pourra être communiquée aux participants par les organisateurs. Les candidats se présentent aux épreuves pratiques avec leurs EPI (chaussures, tenue..).

**ARTICLE 5 : ORGANISATION DES EPREUVES**

Les épreuves se dérouleront généralement dans des centres de formation régionaux, dont les équipes enseignantes seront associées aux jurys de sélection et d'évaluation.

Les épreuves en centrales peuvent être annulées si le jury estime que le nombre de candidats est trop faible pour permettre une compétition réelle.

En fonction du nombre de candidats et des capacités d'accueil du partenaire pour le déroulement des épreuves pratiques, les organisateurs régionaux pourront organiser un processus de pré-sélection des candidats.

**ARTICLE 6 : COMPOSITION DES JURYS**

Chaque centrale est libre de composer son jury. Au national comme au régional, pourront être associés aux jurys (production et dégustation) des adhérents et des professionnels extérieurs à l'enseigne (partenaires, fournisseurs, relations professionnelles...).

**ARTICLE 7 : CONTENU DU CONCOURS**

Voir le contenu dans la présente documentation.

**ARTICLE 8 : LAUREATS DES EPREUVES**

Chaque lauréat arrivé premier aux épreuves régionales est automatiquement sélectionné pour participer à la finale nationale organisée à Paris.

**ARTICLE 9 : DROIT A L'IMAGE**

Toutes les épreuves sont susceptibles d'être filmées ou photographiées et utilisées pour des actions de communication de l'enseigne E.Leclerc.

En participant aux épreuves du concours, les candidats acceptent que leur image puisse être reproduite sur tout support de communication relatif à ce concours professionnel et renoncent à toute poursuite ultérieure afin de faire valoir leurs droits.

**BONNE CHANCE !**

# Concours du meilleur CHARCUTIER-TRAITEUR



**SÉLECTION SOCAMAINE**  
**JEUDI 04 AVRIL 2019**  
**AU MANS**

**FINALE NATIONALE**  
**SAMEDI 15 JUIN 2019**

**A PARIS**

# CHARCUTIER-TRAITEUR

Concours ouvert à tous les magasins et à tous les candidats travaillant au rayon traiteur, en CDI (période d'essai révolue), sans condition de diplôme ou titre professionnel. Une seule candidature par magasin.



## LE CONCOURS REGIONAL

### ÉPREUVES THÉORIQUES (20 MIN.)

- Epreuve orale : entretien avec un jury durant l'épreuve pratique (10 min.)
- QCM de 10 questions (10 min.)

#### 12 friands à la viande

En pâte feuilletée (faite et apportée par le candidat)  
Farce de viande (faite et apportée par le candidat)  
11x6 cm. Produits finis.  
6 pièces en présentation, 6 pièces en dégustation

### ÉPREUVES PRATIQUES (7H)

#### 2 quiches lorraines de 6 personnes

H.4 – Ø18  
1 pour la présentation  
1 découpée en 6 pour la dégustation  
La pâte brisée sera faite sur place

#### 2 Pains surprise

A disposition : 2 pains surprise, brut, à vider, trancher et garnir, 48 pièces par pain.

- Saumon fumé/ crème aux herbes (à réaliser sur place)
- Thon mayonnaise (à réaliser sur place)
- Roquefort/noix (à réaliser sur place)
- Jambon de parme/beurre (à réaliser sur place)

1 pièce en présentation  
1 pièce en dégustation

#### 32 gougères au fromage

(Fromage fourni)  
16 pièces en présentation  
16 pièces en dégustation

#### 1 salade piémontaise

1000 g net  
400g en présentation sur plat  
5 assiettes de 120g pour la dégustation (présentation)

### SELECTION REGIONALE LE JEUDI 04 AVRIL 2019

Organisée à URMA 72 – (CFA DU MANS)  
187 rue Henri CHAMPION – 72000 LE MANS

### 1<sup>ER</sup> PRIX

Une carte cadeau (1.000 €), 1 diner gastronomique pour 2, et 1 formation

### 2<sup>ème</sup> PRIX

Une carte cadeau (600 €) et 1 formation

### 3<sup>ème</sup> PRIX

Une carte cadeau (300 €) et 1 formation

## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

Magali LEVEAU : 02.43.74.44.00  
magali.iveau@socamaine.fr

## LE CONCOURS NATIONAL

### ÉPREUVES THÉORIQUES (30 MIN.)

- Réaliser un organigramme
- QCM de 20 questions

### ÉPREUVES PRATIQUES (7H)

#### 2 tourtes de 6 personnes

Au canard confit, pomme de terre et champignons  
H.4 – Ø18  
Pâte brisée à faire sur place  
1 tourte en présentation  
1 tourte découpée en 6 pour la dégustation

#### 18 verrines

Base : Purée d'avocats, pamplemousse, saumon fumé, crème fraîche  
9 pièces en présentation  
9 pièces en dégustation

#### 24 mini-croques monsieur

Rectangulaires de 4x2 cm  
Base béchamel, emmental, jambon blanc les éléments habituels des croques monsieur seront fournis sur place mais les candidats peuvent pour cette épreuve apporter des produits régionaux (fromage, pain, jambon...)  
12 pièces en présentation, 12 pièces en dégustation

#### 24 mini tartelettes sucrées ou salées

(créations régionales possibles)  
Fines, sans moules à tartelettes  
12 pièces en présentation, 12 pièces en dégustation

#### 1 Feuilleté savoyard

Entier pour 12 personnes  
½ en présentation,  
½ détaillé en tranches et présenté en assiette avec une tombée d'épinards pour la dégustation

#### 2 tartes Tatin classiques de 6 personnes

Pommes, pâte brisée, caramel - Ø18  
1 tarte en présentation  
1 tarte découpée en 6 pour la dégustation

THÈME DU CONCOURS : TOUR DE FRANCE

### CONCOURS NATIONAL SAMEDI 15 JUIN 2019

Organisé à l'Ecole Ferrandi  
28 Rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris

### 1<sup>ER</sup> PRIX

Un voyage pour 2 personnes d'une valeur de 4.000 € et une deuxième journée de formation

### 2<sup>ème</sup> PRIX

Un voyage pour 2 personnes d'une valeur de 2.000 € et une deuxième journée de formation

### 3<sup>ème</sup> PRIX

Un voyage pour 2 personnes d'une valeur de 1.000 € et une deuxième journée de formation

3 trophées seront remis pour récompenser certaines réalisations.

Chaque finaliste recevra un lot de vestes spécialement réalisées pour ce concours et qui pourront être portées en magasin  
Visites organisées le dimanche 16 avec dîner de groupe le soir. Proclamation des résultats le lundi 17 juin 2018 à Paris