

### 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 rayon poissonnerie.

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(e) poissonnier(e) confirmé(e).

### 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'une poissonnerie traditionnelle.

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 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.

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.

Si une centrale ne dispose que d'un seul candidat, il pourra passer les épreuves du concours dans une autre centrale. Pour accéder au concours national, il devra obtenir la moyenne aux épreuves.

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

### 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

# Concours du meilleur POISSONNIER

E.Leclerc 



SELECTION Socamaïne  
18/03/2020

FINALE NATIONALE  
23/06/2020

# Concours du meilleur POISSONNIER

Concours ouvert à tous les magasins et à tous les candidats travaillant au rayon poissonnerie.

Candidature : Salarié(e) en CDI (période d'essai révolue), sans condition de diplôme ou titre professionnel - Une seule candidature par magasin.

## LE CONCOURS REGIONAL

### ÉPREUVES PRATIQUES (2H15)

#### 1/ FRUITS DE MER CUITS

Réaliser une assiette économique pour 2 personnes (10 euros par personne) et 1 plateau repas pour 5 personnes (25 euros par personne) à partir d'une sélection de produits de la mer.

#### 2/ DECOUPE

A partir de 3 poissons (turbot, merlu et saumon), réaliser en portions individuelles 4 darnes, 4 dos, 4 pavés et 2 filets sans arête, sans oublier d'optimiser les chutes.

#### 3/ EVALUATION PESEE

Réaliser « à l'aveugle » une commande de 100g de crevettes grises dont le poids sera vérifié par pesée.

#### 4/ CONSEIL A LA VENTE

Fournir des conseils pour un client voulant acheter des huitres.

### ÉPREUVES THÉORIQUES (45MIN.)

#### A/ EPREUVES ECRITES :

QCM de 20 questions (15 min.)

Exercice de calcul de rendement (15 min.)

Déchiffrement d'une étiquette (15 min.)

#### B/ EPREUVE ORALE :

Entretien avec un jury durant l'épreuve pratique (10 min.)



**DATE DU CONCOURS : 18 MARS 2020**

**LIEU : CFA du Mans  
187 rue Henri CHAMPION  
72000 LE MANS**

*Une convocation avec les informations détaillées sera adressée à chaque candidat avant les épreuves.*

**1<sup>ER</sup> PRIX** Une carte cadeau (1.000 €), 1 diner gastronomique pour 2 et 1 formation sur 2 jours

**2<sup>ème</sup> PRIX** Une carte cadeau (600 €) et 1 formation sur 2 jours

**3<sup>ème</sup> PRIX** Une carte cadeau (300 €) et 1 formation sur 2 jours

Chaque candidat se verra remettre une bouteille de champagne et un livre pour sa participation au concours.

## RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

CONTACT ORGANISATION : Magali LEVEAU 02.43.74.44.00  
magali.leveau@socamaine.fr



## LE CONCOURS NATIONAL

### ÉPREUVES PRATIQUES (4H)

#### 1/ DECOUPE

Réaliser 1 turbot en filets, 1 saumon en portefeuille pour farcir, 1 merlan en colère, 1 grondin en gallinette

#### 2/ PREPARATION

A partir d'une offre de poissons (julienne, lingue, lotte, lieu noir, saumon), sélectionner 3 pour préparer un rôti de poissons de 450g.

*A disposition : ficelle, bardes et décorations ainsi que des légumes et citrons.*

#### 3/ PRESENTATION

A partir d'une matière première fournie, réaliser un banc de poissons.

#### 4/ COQUILLAGES

Réaliser une ouverture pour présentation à l'étal de coquillages : 3 coquilles Saint-Jacques avec noix dans le creux, 3 coquilles Saint-Jacques avec noix sur le couvercle, 3 moules d'Espagne et 3 amandes.

### ÉPREUVES THÉORIQUES (30MIN.)

#### A/ EPREUVE ECRITE :

QCM de 40 questions (30 min.)

#### B/ EPREUVE ORALE :

Entretien avec un jury durant l'épreuve pratique (15 min.)



**DATE DU CONCOURS : 23/06/2020**

**LIEU : PARIS**

*Une convocation avec les informations détaillées sera adressée à chaque candidat avant les épreuves.*

**1<sup>ER</sup> PRIX** Un voyage pour 2 personnes d'une valeur de 4.000 €

**2<sup>ème</sup> PRIX** Un voyage pour 2 personnes d'une valeur de 2.000 €

**3<sup>ème</sup> PRIX** Un voyage pour 2 personnes d'une valeur de 1.000 €



3 trophées seront remis pour récompenser certaines réalisations.

Une veste spécialement conçue pour l'occasion sera remise aux 1<sup>ers</sup> de chaque région, ainsi qu'aux 3 premiers finaliste du national.