

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