



CONCOURS du FONTAINEBLEAU 2018

I - PREAMBULE

Le Concours du Fontainebleau est le concours de recette de Fontainebleau des Crémiers-Fromagers. Ce concours vise à mettre en valeur le savoir-faire et la créativité des Crémiers-Fromagers de France ainsi que de leurs collaborateurs.

L'épreuve pourra être photographiée et/ou filmée sans droit par l'Union des Fromagers de l'Ile-de-France ou tout autre média accrédité par ses soins. Toutes les images (photos et/ou vidéos) pourront être utilisées par l'UF IDF ainsi que les structures associées.

L'inscription au Concours vaut acceptation du présent règlement et renonciation au droit à l'image et aux recettes réalisées.

Les téléphones, appareils photos, caméscopes ou tout autre appareil d'enregistrement personnel sont strictement interdits.

Des photos et vidéos des épreuves pourront être remises aux candidats à l'issue, sur demande.

L'épreuve se déroulera en public.





II – CONDITIONS DE PARTICIPATION

2.1 – LES PREREQUIS :

Sont admis à participer au concours les crémiers-fromagers détaillants dont le code NAF est l'un des suivants : 4729Z, 4781Z, 4711B ou 1051C, ainsi que leurs vendeurs.

2.2 – LA PERIODE D'INSCRIPTION :

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **lundi 29 janvier 2018**. Les places sont limitées, ainsi, le cachet de la poste fera foi et seuls les premiers inscrits seront retenus. Seuls les dossiers d'inscription complets seront considérés comme valables.

L'organisation se réserve le droit de moduler le nombre d'inscrit par session et par entreprise. Une seule personne par entreprise sera acceptée si le nombre d'inscrits s'avère trop important.

2.3 – LES FRAIS D'INSCRIPTION :

- Les frais de dossier d'inscription à l'épreuve sont de **75 €** pour les adhérents, quel que soit le nombre de recettes effectué. Cette somme sera définitivement acquise par l'Union des Fromagers de l'Île-de-France.
- Les frais de dossier d'inscription à l'épreuve sont de **150 €** pour les non adhérents, quel que soit le nombre de recettes effectué. Cette somme sera définitivement acquise par l'Union des Fromagers de l'Île-de-France.

Un chèque de caution de 150 euros est également à prévoir. Il sera encaissé si le candidat ne se présente pas à l'épreuve le jour du concours.

Les candidats peuvent s'inscrire au Concours de la Lyre d'Or s'ils le souhaitent.

2.4 – LES MODALITES D'INSCRIPTION :

Les fiches d'inscription doivent être retournées à : **SOGEFROM - 5 rue des Reculettes – 75013 PARIS**
Chaque inscription doit être accompagnée de :

- **deux chèques** (75 € d'inscription et 150 € de caution à l'ordre de SOGEFROM) ;
- d'une photocopie recto-verso de la pièce d'identité du candidat.





2.5 – LA TENUE :

Il est rappelé que :

- Les candidats doivent obligatoirement porter une tenue **noire** type chemise, chemisier, blouse (sans marque distinctive), un tablier leur sera fourni ;
- Les candidats doivent utiliser des produits, du matériel et des emballages sans marque, sans publicité ni identification afin de garantir l’anonymat des présentations ;
- L’utilisation de téléphone portable par les candidats est interdite ;

Tout manquement au règlement fait l’objet de points de pénalités pouvant aller jusqu’à l’exclusion.



III - ORGANISATION DE L'ÉPREUVE

3.1 – HEURE D'ARRIVÉE & PLACEMENT

L'épreuve a lieu le dimanche 25 février 2018 matin au Salon du Fromage et des Produits Laitiers (Hall 7.3 - Porte de Versailles – 75015 PARIS).

Les candidats reçoivent une convocation officielle à l'épreuve, précisant date, lieu et horaires. Ils doivent se présenter à l'accueil entre 8h15 et 8h30.

Après avoir été accueilli, chaque candidat se voit attribuer un poste par épreuve via un tirage au sort. Le tirage au sort se déroulera entre 8h30 et 8h45.

Les candidats arrivés après la fin du tirage au sort ne peuvent pas participer aux épreuves.

3.2 – POSTE DE TRAVAIL

Matériel fourni par l'organisation pour l'ensemble des catégories :

- Une table de travail Inox de 80 x 190 cm ou de 90 x 200 cm ;
- Une poubelle ;
- Deux prises ;
- La gaze et le conditionnement pour l'épreuve de la recette traditionnelle.

L'espace n'est pas réfrigéré, les candidats travailleront à température ambiante. Les recettes ne comprendront ni chauffage ni cuisson.

L'espace et le matériel devront être remis en état et nettoyés après chaque épreuve (15 minutes à l'issue).

3.3 - PREREQUIS

Pour l'ensemble des épreuves, les candidats apportent leur matériel et leurs ingrédients et leurs conditionnements à l'exception de la catégorie « Recette traditionnelle », pour laquelle le conditionnement sera fourni (gaze + pot).

Les candidats sont responsables du transport des marchandises du véhicule jusqu'à l'espace concours.





3.3 – DUREE DE L'EPREUVE

La durée totale par épreuve est de **30** minutes, depuis le départ donné par l'organisation. Chaque candidat disposera à la suite de **5** minutes pour nettoyer son poste de travail (et ainsi laisser la place aux candidats suivants) et de **10** minutes pour se rendre dans la zone de lavage attenante et nettoyer son matériel (eau chaude disponible).

L'attention des candidats est attirée sur le respect des horaires ainsi que sur le rangement et la propreté du poste de travail à l'issue des épreuves.

3.4 – PLANNING DES EPREUVES

8h45-9h00 : installation des candidats pour la 1^{ère} session

9h00-9h30 : épreuve « recette traditionnelle »

9h30-9h45 : nettoyage des postes et des outils, débarrassage des postes

9h45-10h00 : installation des candidats pour la 2^{ème} session

10h00-10h30 : épreuve « recette salée »

10h30-10h45 : nettoyage des postes et des outils, débarrassage des postes

10h45-11h00 : installation des candidats pour la 3^{ème} session

11h00-11h30 : épreuve « recette sucrée »

11h30-11h45 : nettoyage des postes et des outils, débarrassage des postes

11h30-12h : délibérations

3.4 - RÉSULTATS

Les résultats du concours seront proclamés le jour-même vers 12h (midi).

3.5 – EXPOSITION DES CREATIONS

Les Fontainebleau seront exposés dans une vitrine réfrigérée, avant d'être dégustés et évalués par un jury composé de crémiers-fromagers professionnels ou de toute personne qualifiée. Les décisions du jury sont souveraines. Les jurés ne pourront pas concourir dans l'épreuve qu'ils jugent.





V - EPREUVES

Ce concours comporte **trois** épreuves indépendantes. Tout manquement au règlement fait l'objet de points de pénalités pouvant aller jusqu'à l'exclusion.

4.1 Recette TRADITIONNELLE

4.1.1 - Objectifs

- Gestes professionnels
- Respect des règles d'hygiène en vigueur
- Visuel
- Goût
- Poids (100-120g)

4.1.2 - Contenu

- Les candidats devront réaliser 6 pièces identiques.
- Ce Fontainebleau traditionnel est à réaliser (gaze et conditionnement fournis par l'organisation).
- Le candidat devra fournir une fiche technique (format A4 recto) en double exemplaire (anonyme et élaborée à l'avance) indiquant le nom de la réalisation, la liste des ingrédients et le déroulé de la recette.

4.1.3 - Grille de notation

Épreuves	Points
Jury de travail	
Technique de réalisation professionnelle	/40
Méthodologie et organisation du poste de travail	/40
Respects des Bonnes Pratiques d'hygiène	/40
Jury de dégustation	
Respect du poids	/10
Aspect, visuel, texture	/55
Goût, harmonie, équilibre	/55
TOTAL	/240





4.2 Recette SALEE

4.2.1 - Objectifs

- Gestes professionnels
- Respect des règles d'hygiène en vigueur
- Visuel
- Goût
- Créativité

4.2.2 – Contenu

- Les candidats devront réaliser 6 pièces identiques.
- Ce Fontainebleau pourra être vendu en boutique, dans un conditionnement adapté permettant le transport par les clients.
- La préparation de la base du Fontainebleau, l'assemblage et le dressage devront être réalisés sur place. Les éléments nécessitant une cuisson peuvent être réalisés en amont, les produits crus devront être préparés sur place (coupe).
- Le candidat devra fournir une fiche technique (format A4 recto) en double exemplaire (anonyme et élaborée à l'avance) indiquant le nom de la réalisation, la liste des ingrédients et le déroulé de la recette ainsi que les allergènes éventuels.

4.2.3 - Grille de notation

Épreuves	Points
Jury de travail	
Technique de réalisation professionnelle	/70
Méthodologie et organisation du poste de travail	/60
Respects des Bonnes Pratiques d'hygiène	/70
Jury de présentation et de dégustation	
Respect du sujet	/20
Créativité	/45
Présentation de la préparation (esthétisme, décor)	/45
Texture, goût, harmonie, équilibre	/90
TOTAL	/400





4.3 Recette SUCREE

4.3.1 - Objectifs

- Gestes professionnels
- Respect des règles d'hygiène en vigueur
- Visuel
- Goût
- Créativité

4.3.2 - Contenu

- Les candidats devront réaliser 6 pièces identiques.
- Ce Fontainebleau pourra être proposé dans un « bar à fromage » et donc dégusté sur place.
- La préparation de la base du Fontainebleau, l'assemblage et le dressage devront être réalisés sur place. Les éléments nécessitant une cuisson peuvent être réalisés en amont, les produits crus devront être préparés sur place (coupe).
- Le candidat devra fournir une fiche technique (format A4 recto) en double exemplaire (anonyme et élaborée à l'avance) indiquant le nom de la réalisation, la liste des ingrédients et le déroulé de la recette ainsi que les allergènes éventuels.

4.3.3 - Grille de notation

Épreuves	Points
Jury de travail	
Technique de réalisation professionnelle	/70
Méthodologie et organisation du poste de travail	/60
Respects des Bonnes Pratiques d'hygiène	/70
Jury de présentation et de dégustation	
Respect du sujet	/20
Créativité	/45
Présentation de la préparation (esthétisme, décor)	/45
Texture, goût, harmonie, équilibre	/90
TOTAL	/400





V - DOTATION DU CONCOURS

Pour chaque épreuve, 3 prix seront décernés.

VI – QUESTIONS RELATIVES AU CONCOURS

Après la clôture des inscriptions au concours, les candidats peuvent interroger l'organisation au sujet du contenu du concours.

Les questions doivent être formulées uniquement par écrit afin d'assurer la même réponse à l'ensemble des candidats.

Contact : concours@fromagersdefrance.com