



# CONCOURS LA LYRE D'OR 2018

## I - PREAMBULE

*La Lyre d'Or est le Concours de plateau de fromages des Crémiers-Fromagers. Cette épreuve vise à mettre en valeur les gestes techniques quotidiens 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'Île-de-France ou tout autre média accrédité par ses soins. Toutes les images (photos et/ou vidéos) pourront être utilisées par l'UFIDF ainsi que les structures associées.

Les recettes réalisées 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 appareils photos, les téléphones portables, tablettes et caméscopes ou tout autre appareil d'enregistrement personnel sont strictement interdits.*

Des photos et vidéos de l'épreuve pourront être remises aux candidats à l'issue de l'épreuve 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, et leurs vendeurs.

### 2.2 – LA PERIODE D'INSCRIPTION :

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **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.

### 2.3 – LES FRAIS D'INSCRIPTION :

- Les frais de dossier d'inscription à l'épreuve sont de **75 €** pour les adhérents. Cette somme sera définitivement acquise par l'Union des Fromagers de l'Ile-de-France.
- Les frais de dossier d'inscription à l'épreuve sont de **150 €** pour les non adhérents. Cette somme sera définitivement acquise par l'Union des Fromagers de l'Ile-de-France.

Compte tenu du coût de l'organisation du concours, un chèque de caution d'un montant de **150 €** sera exigé à l'inscription. Ce chèque ne sera pas encaissé excepté en cas de défection non justifiée et/ou ne rentrant pas dans les causes de force majeure.

**Chaque candidat présent à l'épreuve sera dédommagé à hauteur de 120 € à l'issu du concours pour l'achat des fromages et des produits laitiers.**

### 2.4 – LES MODALITES D'INSCRIPTION :

Les fiches d'inscription doivent être retournées à :

**SOGEFROM**

**5 rue des Reulettes – 75013 PARIS**

Chaque inscription doit être accompagnée de :

- **deux chèques** (75 € d'inscription et 150 € de caution pour les adhérents et 150 € d'inscription et 150 € de caution pour les non adhérents) 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 chemise/chemisier ou blouse blanche et neutre (sans marque distinctive), un tablier neutre 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 lundi **26 février 2018** au **Salon du Fromage et des Produits Laitiers à 13h15 (Porte de Versailles – 75015 PARIS)**.

Les candidats reçoivent une convocation officielle à l'épreuve, précisant date, lieu et horaires. Ils doivent se présenter sur l'espace animation au moins **30 minutes** avant le début de l'épreuve. Après avoir été accueilli, chaque candidat se voit attribuer un numéro et un emplacement de travail par tirage au sort.

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*

- Une table de travail Inox de 80 x 190 cm ou de 90 x 200 cm ;
- Une poubelle.

Le matériel de coupe, de travail, d'hygiène et de décoration y compris celui pour le transport des marchandises du véhicule jusqu'à l'espace concours doit être amené par les candidats.

#### 3.3 – DURÉE DE L'ÉPREUVE

La durée totale de l'épreuve est de **1h45**, depuis le départ donné par l'organisation. 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 (inclus dans la durée de l'épreuve).

#### 3.4 - RÉSULTATS

Le résultat du concours sera proclamé le jour-même à **17 heures**.

#### 3.5 – EXPOSITION DES PLATEAUX

A l'issue du concours, les plateaux seront présentés au public qui sera amené à se prononcer et à décerner « Le Prix du Public ».

Les créations seront dégustées par le public à l'issue de la remise des prix.





#### IV - EPREUVE DE REALISATION DU PLATEAU DE FROMAGES

Les candidats devront confectionner une présentation répondant à la mise en situation imposée :

**A l'occasion d'un mariage, votre client vous demande une présentation de fromages pour la fin du repas pour 50 personnes. Pour cela, il souhaite que vous fassiez appel à votre créativité et votre sens de la mise en scène. Une assiette de service pour un convive sera également demandée.**

##### 4.1 – CONTENU :

- La présentation doit être réaliste (service et transport) ;
- Les fromages doivent être à 50% des fromages AOP et IGP (France et International) ;
- La présentation doit être réaliste (service et transport) ;
- Il n'est pas demandé un emballage de cette présentation pour faciliter l'évaluation ;
- Les fromages, parfaitement affinés, doivent être prédécoupés lors du concours ;
- Tous les fromages doivent être identifiés ;
- Le client ne souhaite aucune présentation en verrine ou cuillère mais, en revanche, accepte les bouchées, brochettes etc. et l'association judicieuse avec certaines confitures, pâtes de fruits, fruits secs...
- Le candidat doit préparer une présentation de fromages en respectant la mise en situation imposée ;
- Le support et La décoration sont apportés par le candidat ;
- La présentation doit être transportable, est libre en taille mais ne doit pas dépasser une hauteur maximale de 60 cm et ne doit pas dépasser la taille de la table de présentation (80 x 190cm) ;
- Les produits et décors ne devront pas dépasser cette limite. Cette dimension est vérifiée par le jury ;
- Les produits devront obligatoirement être travaillés sur place et identifiés ;
- L'assiette de service (composée de l'ensemble des fromages et accompagnements de la présentation) permettra aux jurés de déguster afin de conforter leur notation ;
- Tous les outils sont à fournir et sont autorisés (emporte-pièces inclus).

##### 4.2 – LA PRESENTATION EST SOUMISE AUX EXIGENCES SUIVANTES :

Le matériel de coupe, de travail, d'hygiène et de décoration y compris celui pour le transport des marchandises du véhicule jusqu'à l'espace concours doivent être amenés par les candidats.

Les éléments autres que les produits laitiers (ex : fruits, feuillages, emporte-pièces etc.) sont autorisés pour la décoration de la présentation à condition que leur incorporation soit en accord avec les principes du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la profession de Détaillant en Produits Laitiers.





Vous devrez mettre à disposition des jurés, le jour du concours, une fiche (créée en amont) où vous expliquerez simplement les points forts de votre présentation, vos idées, etc. en une page maximum (1000 caractères maximum).

Une fiche de traçabilité sera également demandée avec la mention des allergènes présents.

#### **4.3 - OBJECTIFS**

Appréciation des connaissances et du professionnalisme en ce qui concerne :

- Exécution d'une présentation de fromages réaliste et équilibrée et esthétique ;
- Maîtrise des gestes professionnels et de l'hygiène ;
- Respect de la mise en situation imposée ;
- Choix et qualité des produits.

#### **4.4 - DURÉE DE L'ÉPREUVE**

1 heure 45

#### **4.5 - GRILLE DE NOTATION**

<b>Épreuves</b>	<b>Points</b>
	/40
Respect du sujet	
Maîtrise, raffinement des coupes, limitation/gestion de la perte	/40
Qualité et affinage des fromages présentés	/40
Esthétique de la présentation	/40
Maîtrise de l'hygiène et respect de la tenue	/40
<b>TOTAL</b>	<b>/200</b>



## V - DOTATION DU CONCOURS

Trois Lyres du Plateau de Fromages sont décernées :

- Lyre d'Or ;
- Lyre d'Argent ;
- Lyre de Bronze.

Indépendamment de cette remise de prix, le public du concours décernera « **Le Prix du public** » à la présentation de fromages ayant le meilleur rendu final à ses yeux.

Les 3 meilleurs candidats ayant de moins de 26 ans le jour du concours seront lauréats pour les Rabelais des Jeunes Talents 2018. **Il n'est pas possible d'être lauréat pour les Rabelais plus d'une fois.**

## 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](mailto:concours@fromagersdefrance.com)

