



SM+HRT
TOULOUSE



COUPE DE FRANCE DES POISSONNIERS ÉCAILLERS — TROPHÉE PIERRE JESSEL —



RÈGLEMENT

CONCOURS NATIONAL
DES POISSONNIERS ÉCAILLERS TRAITEURS DE LA MER



Informations générales



Date

Dim. 28 janvier
2024



Heure

7h30 sur l'espace
concours - Hall 4



Lieu

MEET à Toulouse
(31)

Organisateurs



SM+HRT
TOULOUSE



Nombre de candidats

8 candidat(e)s



Article 1 : Candidatures

Ce concours est ouvert **sans distinction** à tous les poissonnier(e)s, écailler(e)s de France de plus de **18 ans en activité** ou représentant un « Établissement » sur dossier.

Article 2 : Nombre de candidats

Le nombre de candidats est limité à **8**.

Article 3 : Modalités d'inscription



Date limite d'inscription

5 janvier 2024



Inscription à retourner par mail

communication@scapp.fr

Article 4 : Membres du jury

Le Jury est **souverain**. Il sera composé de **professionnels**.
Le Jury peut être modifié **sans annonce préalable**.



**Président du
Concours :**
José Rodrigues



Jury 1 :
Sophie Fernandez
(M.O.F.)



Jury 2 :
Sébastien Brandin
(M.O.F.)



Jury 3 :
Fawze Sannier
(M.O.F.)



Jury 4 :
Jonathan Buirette
(M.O.F.)



Jury 5 :
Gwenaël Laville
(M.O.F.)



Jury 6 :
Bruno Gauvain
(M.O.F.)



Jury 7 :
Gérard Vanhamme
(Poissonnier)



Jury 8 :
Ingrid Cano
(Poissonnière)



Jury 9 :
Mélina Boucher
(Poissonnière)



Jury 10 :
Foued Kaidouchi
(Poissonnier)

Article 5 : Déroulement du concours



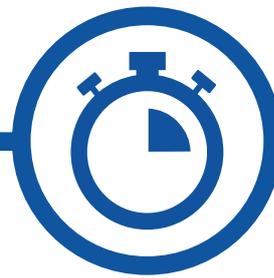
7h30

Heure d'arrivée



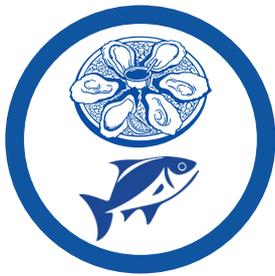
8h00 - 9h00

Débriefing avec les membres du jury, épreuve QCM, mis en place des postes



9h00 - 11h30

Épreuve du concours (découpe, cuisson, vitesse, buffet)



12h30 - 13h00

Dégustation des buffets de fruits de mer par le public



12h00 - 12h30

Remise des prix (Trophée Delanchy + Trophée Pierre Jessel)



11h30 - 12h00

Délibération du jury et remise en état des postes par les candidats

Article 6 : Tenue vestimentaire

Les candidats devront se présenter en **TENUE de TRAVAIL** avec des chaussures adéquates (pas de basket).



L'organisation fournit aux 8 candidats qualifiés une casquette et une vareuse.

Tout autre vêtement avec ou sans marque sera **strictement interdit** pendant tout le déroulement du concours ainsi que lors des remises des résultats et des séances photos.



Tout manquement à cet article pourra entraîner l'élimination du candidat.

Article 7 : Matériel

Les candidats devront se munir de leur petit matériel, couteaux à huîtres et à coquillages, ciseaux, couteaux à découper, gants latex, pince à désarêter, ficelle fine, éléments de décoration, ...



L'organisation fournira les **éléments de mise en forme** : plateaux en polystyrène et trépieds, la marchandise et les planches de découpe.



Les éléments de décoration doivent être apportés par les candidats.

Article 8 : Assurances

Les candidats seront sous le couvert **de leur assurance personnelle** ou **de celle de leur employeur**. En cas de blessures, les organisateurs ne seront pas responsables. Par ailleurs, en cas de blessures trop importantes le candidat sera **exclu automatiquement** du concours.

Article 9 : Révocation

Le Président du concours et les membres organisateurs se concerteront pour décider de la **révocation d'un candidat** ou **d'un membre du jury** en cas de non-respect du règlement.

Article 10 : Contestation, litige

Si une **contestation** autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, les membres organisateurs appliqueront ce règlement.

Si le **litige** porte sur un point non prévu dans le règlement, le président du concours et les membres organisateurs seront compétents pour statuer.

Aucune réclamation ne sera admise après le concours.

Article 11 : Épreuve QCM

Cette épreuve se fera avec un **questionnaire de connaissances générales** sur le métier et les produits de la conchyliculture et de l'aquaculture.

Article 12 : Épreuve découpe

Voir grille d'évaluation du concours.

Article 13 : Plateau de fruits de mer

Concours d'ouverture, d'exécution et de présentation d'un plateau de fruits de mer de type Buffet représentant une œuvre unique associée.



Votre réalisation doit pouvoir être dégustée sur place.

Les coquillages devront être ouverts selon les **règles d'hygiène** :



Les bivalves doivent être **entiers, vivants, non touchés** dans une des deux valves du coquillage.



Pour les huîtres, le mollusque avec son manteau doit être **entier dans la valve creuse et non touché**. Seules les pièces défectueuses par leur qualité seront **remplacées** par la personne responsable des coquillages sous accord d'un jury professionnel.



Article 14 : Bannissement

Tout candidat essayant de tricher sous quelque forme que ce soit se verra **exclu immédiatement** du concours et ne pourra **plus jamais se présenter** au concours. Cette information sera également transmise aux autres organisateurs de concours.

Article 15 : Obligation

Chaque candidat devra **respecter scrupuleusement** le règlement. Les organisateurs se refusent à participer au concours et s'engagent à fournir la notation des épreuves à chaque participant.

Article 16 : Droit à l'image

Le jour même, afin de participer, chaque candidat et membre du jury devra remettre aux organisateurs le document d'**autorisation du droit à l'image** (*signé sur place le jour même*). Sans cela, la personne ne pourra pas **accéder à l'espace concours**. Cette autorisation donne le droit au Groupement Corail et l'OPEF d'utiliser les photos et les vidéos du concours.

Article 17 : Classement général

L'ensemble de la notation est sur **10 points** avec l'application d'un coefficient (cf. grille d'évaluation).

Article 18 : Récompenses

Des trophées et des prix seront attribués en fonction du classement général.





SM/HRT
TOULOUSE



COUPE DE FRANCE DES POISSONNIERS ÉCAILLERS — TROPHÉE PIERRE JESSEL —



apgis

Au service de la santé des poissonniers

Transport BY DELANCHY® III

DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS



LA PROFESSION REMERCIÉ LES
PARTENAIRES QUI NOUS PERMETTENT
L'ORGANISATION D'UN TEL ÉVÈNEMENT