

CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ECAILLERES

2023/2024

**CNC
UMIH
OPEF
FRANCE ECAILLE**

**REGLEMENT DE
CONCOURS
DE LA FINALE DU
CHAMPIONNAT
DE FRANCE**

Vitré Dave

***CHAMPIONNAT de France Finale National
des Ecaillers/ères 2024***

Épreuve Finale

- ***12h30 Accueil Jurys***

- ***13h00 Accueil Candidats tirage au sort des tables***

- ***13h15 / 14h00 Epreuve d'ouverture d'huîtres vitesse
et qualité de 8 douzaines.***

- ***14h30 /15h15 Epreuve Surprise :***

- ***15h30 /17h00 Epreuve de buffet :***

- ***17h30 Podium***

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

➤ 13h15 / 14h45 Epreuve d'ouverture d'huîtres : Vitesse et qualité

L'épreuve s'entend sur 45 minutes pour 22 candidats.

- **1 DZ d'huîtres creuses de chaque région de production**
Normandie Hauts de France – Bretagne Nord – Bretagne Sud – Pays de la Loire – Charente Maritime – Arcachon Aquitaine – Méditerranée.

- **12 plates 0**
 - *Bretagne Nord*

Soit $(7*12 = 84) + 12 = 96$ huîtres total

Ces Huîtres ne seront pas à présenter sur l'épreuve du buffet.

Pour celle-ci les candidats auront de nouveau une quantité d'huîtres à ouvrir.

➤ 14h30 /15h15 Epreuve Surprise

L'épreuve s'entend sur 45 minutes pour 12 candidats.

Sujet et grille de notation avant l'épreuve : 15 minutes de réflexion et 30 minutes d'application.

➤ 15h30 / 17h00 Epreuve de buffet

L'épreuve s'entend sur 1h30 pour 12 candidats.

- ***THEME : La région conchylicole où le candidat a été sélectionné. Si hors CRC : La région conchylicole de votre choix.***

Buffet ! Votre ouvrage devra disposer de tout le nécessaire pour une dégustation immédiate.

Le matériel prévu sur l'espace concours :

Une table nappée minimum 1.40 X 0.9

Une poubelle

Liste des produits

Huîtres :

- 2 dz huîtres creuses Fines N°3
- 1 dz huîtres creuses Spéciales N°3
- 1 dz plates N°1,

Coquillages :

- 12 bulots cuits de T* moyens
- 100 gr de bigorneaux jumbo cuits.
- 4 clams moyens
- 4 vernis moyens
- 8 praires grosses
- 8 amandes moyennes
- 8 moules d'Espagne jumbo.
- 4 Palourdes Japonaises
- 4 oursins

Crustacés :

- 2 homards bleus cuit de T* 4/600 gr
- 2 tourteaux entiers femelles cuit de T* 4/600 gr
- 8 langoustines cuites T* 10/15
- 8 crevettes cuites Madagascar BIO T* 20/30
- 12 crevettes cuites Brésil T* 40/60
- 100 gr de crevettes grises grosses

Règlement pour l'organisation et le jury :

A – Hygiène :

Les candidats/candidates devront travailler dans le respect de l'hygiène et de la sécurité ; ceux-ci seront évalués par les jurys tout au long de l'épreuve (de la remise des produits à la fin du temps imparti) et sera aperçu de tous côtés par le public.

B – Pièces défectueuses :

Seules les pièces défectueuses seront remplacées.

Les candidats/candidates devront faire constater par un commissaire avant le début du concours que la pièce était bien altérée avant d'avoir été travaillée par le candidat.

Le remplacement sera alors effectué.

Lorsque le concours commencé, aucun changement n'est possible.

C – Remplacement de certains produits :

L'organisateur, se réserve le droit de supprimer, de remplacer et ajouter des produits selon les approvisionnements présents.

Attention aux produits mystère que le concours pourrait vous réserver.

MATÉRIELS ET PRODUITS A APPORTER PAR LE CANDIDAT

A - Tenue vestimentaire

Le candidat ou la candidate portera une tenue de son choix correspondant à son métier d'Ecailler(ère).

***Veste** : Le candidat ou la candidate portera la veste réalisée par notre Sponsor MOLINEL, Elle sera remise sur place par l'organisation.*

***Pantalon** : le pantalon de type « jean » est autorisé.*

***Chaussures** : chaussures, bottes ou sabots de sécurité, ; pas de tennis ou baskets.*

***En matière d'hygiène** : le port obligatoire d'une coiffe : casquette, béret ou autre mais qui englobe les cheveux afin qu'il n'y ait pas de cheveux ou transpiration qui tombent dans les aliments.*

B - Matériel, ingrédients et adjuvants.

*Le candidat ou la candidate devra **apporter**, le matériel nécessaire à la réalisation du plateau de fruits de mer pour la dégustation : couteaux, planches de découpe, essuies tout, (gants conseillés), autres ustensiles et éléments de dégustation et décoratifs, tir-pattes, casse-noix, cure-dents, etc.*

Il sera aussi à la charge du candidat(e) les éléments nécessaires à la désinfection des mains et du matériel.

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Planche de découpe en bon état, couteaux office, 2 culs de poule et tout le nécessaire en contenant afin de garantir les bonnes pratiques d'hygiène à l'exploitation des marchandises.

Le candidat ou la candidate est autorisé à décorer sa table.

A apporter les ingrédients et adjuvants nécessaires pour la dégustation.

Rémoulade, Aïoli, Vinaigre échalotes peuvent être réalisés avant et surtout en respectant l'hygiène et la chaîne du froid (sous le contrôle des commissaires).

Un contrôle sera réalisé avant le coup d'envoi par les commissaires.

Les candidates ou candidats n'ayant pas la possibilité de créer avant leur propre réalisation du au déplacement, le comité d'organisation vous mettra à disposition les produits finis.

Produits autres que ceux fournis par l'organisation pour la réalisation du plateau et la dégustation (voir la liste plus bas)

Le comité autorise l'adjonction d'éléments décoratifs alimentaires ou non alimentaires respectant les règles d'hygiène en vigueur.

Il n'est pas autorisé d'apporter des matières pouvant présenter un danger, comme l'azote liquide (liquide inflammable).

MATÉRIELS ET PRODUITS MIS À DISPOSITION

Des plateaux et trépieds seront proposés par l'organisation :

Les plateaux seront en polystyrène.

50 cm de diamètre, 40 cm de diamètre et 30 cm de diamètre.

Le candidat pourra les utiliser sans limite de nombre tant que les diamètres sont respectés.

Les plateaux pourront être posés dans un récipient pour la composition de votre buffet.

Les candidats ne pourront pas mettre les produits directement dans leur contenant personnel.

S'ils le souhaitent des réhausseurs seront aussi à disposition des candidats pour la création du plateau.

Le candidat est libre de choisir ses types de trépieds ou réhausseurs d'utiliser son propre matériel.

Important : le buffet réalisé devra être consommé par la face avant, comme pour une dégustation en événementiel. Les plateaux sur le buffet devront occuper la table complète. Aucun élément ne devra dépasser de la table.

Table de travail et de présentation :

Le candidat travaillera sur une seule table protégée avec une nappe.

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

ACCEPTATION DU REGLEMENT

Préalablement à toute participation au concours, le participant ou la participante doit prendre connaissance du règlement et des grilles de notations du concours et les accepter sans aucunes réserves.

PARTICIPANT/ES

Le concours est réservé uniquement aux professionnels sélectionnées, femme ou homme, ayant été dans les 2 meilleurs ou repêchées de chaque région.

Le Comité d'Organisation sélectionnera les 22 candidats(es)

Désistement d'un (e) candidat (e) :

En cas de désistement d'un ou de plusieurs concurrents (es), le comité d'organisation se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçants(es) figurant parmi les candidats (es) non retenus dans un premier temps.

CONSTITUTION DES MEMBRES DU JURY

Les membres du jury sont sélectionnés par le comité d'organisation.

Aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats(es), commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve.

*Ils seront reçus par un membre de l'organisation **le 5 février 2024** au **Café Français** au **1-3 Pl. de la Bastille, 75004 Paris** sur la terrasse du restaurant **à 12h30** pour un briefing avant le lancement des épreuves*

Pour le bon déroulement de l'épreuve, seul le Président du jury sera en relation avec l'animateur et l'organisateur.

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

ETAPES DU CONCOURS

Etape 1 : Arrivée du candidat ou de la candidate.

Le candidat(e) sélectionné devra se présenter : le **5 Février 2023 à 12h30 précises** sur le site du concours avec sa pièce d'identité.

Réception des candidats ou candidates près de l'organisation sur l'Espace Concours.

Etape 2 : Réalisation des épreuves

Temps imparti : **3 épreuve sur 4 heures**

Etape 3 : Délibérations et Remontées des Résultats

Etape 4 : Proclamations des résultats et Tenue du podium

CRITÈRES DE NOTATION :

Les produits devront être **travaillés** de manière à être facilement dégustés.

Grilles de notations qui seront remplies par les jurys :

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Grille de l'épreuve d'ouverture d'huîtres vitesse et qualités

Grille de vitesse, application et hygiène :

<i>Noms des jurys :</i>	<i>Jury</i> <i>Chronomètre :</i>	<i>Noms Commissaires :</i>
-------------------------	-------------------------------------	----------------------------

(Chaque huître blessée, sera comptée à 0 et chaque huître conforme à 2 points)

8 douzaines d'huîtres

*RESPECT DES REGLES D'HYGIENE : 20 points

.../5 points si aucun contact coquille contre chair

.../5 points si les huîtres sont disposées de manière à ne pas perdre leurs eaux

.../5 points si les ouvertures sont faites au-dessus d'un récipient et proprement

.../5 points si la tenue reste propre à l'issue de l'épreuve

.../20 points à reporter dans le « case » Hygiène

Le 1 ^{er} 10 points - le 2 ^{ème} 9 points - le 3 ^{ème} 8 points - le 4 ^{ème} 7 points - le 5 ^{ème} 6 points - le 6 ^{ème} 5 points - le 7 ^{ème} 4 points, le 8 ^{ème} 3 points, le 9 ^{ème} 2 points, le 10 ^{ème} 1 point, 0 point de 11 à 22 ^{ème}

<i>N° Table</i>	<i>Temps</i> <i>(Ecrire</i> <i>temps)</i>	<i>Points</i> <i>temps</i> <i>10 pts</i> <i>max</i>	<i>Huîtres</i> <i>192 pts</i> <i>max</i>	<i>Remarque</i>	<i>Hygiène</i> <i>20 pst max</i>	<i>Total</i>
<i>Nom</i>						

Total obtenu

/ 222

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Grille 1^{ère} épreuve : Huîtres

<i>Noms des jurys :</i>		<i>Président du jury :</i>		N° Table :
<i>Intitulés</i>	<i>Nombre de Pièces</i>	<i>Points à attribuer</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Pénalités attribuées et commentaires</i>
<i>Huîtres creuses fines N° 3</i>	84	0 à 168	<i>Voile intact et coquilles</i>	
<i>Huîtres plates (belons) N°1</i>	12	0 à 24	<i>Voile intact et coquilles</i>	
<i>TOTAL</i>		0 à 192		

(Chaque huître blessée, sera comptée à 0 et chaque huître conforme 2 points)

<i>Total obtenu</i>	<i>/ 192</i>
----------------------------	---------------------

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Grille Buffet : Hygiène

<i>Noms des jurys :</i>	<i>Président du jury :</i>	N° Table :	
<i>Critères</i>	<i>Points à attribuer</i>	<i>Points</i>	<i>Remarques</i>
<i>Tenue vestimentaire au début de l'épreuve</i>			
<i>Coiffe présente</i>	4	0 à 20	
<i>Veste propre et présentable</i>	3		
<i>Tablier propre et présentable</i>	3		
<i>Pantalon présentable</i>	3		
<i>Chaussures de sécurité</i>	4		
<i>Absence de bijoux hors alliance</i>	3		
<i>Pendant et en fin d'épreuve</i>			
<i>Coiffe présente</i>	5	0 à 20	
<i>Veste propre et présentable</i>	5		
<i>Tablier propre et présentable</i>	5		
<i>Pantalon propre et présentable</i>	5		
<i>Préparation du poste de travail</i>			
<i>Essuies tout protégés de la souillure</i>	5	0 à 25	
<i>Bacs à couteaux/ustensiles propre/sale</i>	5		
<i>Planche de travail propre</i>	5		
<i>Eléments de désinfection pour les mains et matériels</i>	5		
<i>Récipients de récupération et poubelle de table</i>	5		
<i>Maintien de la propreté du poste de travail</i>			
<i>Propreté du poste de travail durant l'épreuve</i>	30	0 à 100	
<i>Décontamination ou hygiène des mains lors des changements des produits</i>	20		
<i>Décontamination des matériels lors des changements des produits</i>	30		
<i>Gestion des liquides liés à la transformation et des détritrus durant l'épreuve</i>	20		
TOTAL		165	

Total obtenu

/ 165

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Grille Buffet : Posture

<i>Noms des jurys :</i>	<i>Président du jury :</i>	<i>N° Table :</i>	
<i>Critères</i>	<i>Points à attribuer</i>	<i>Points</i>	<i>Remarques</i>
<i>Posture</i>			
<i>Méthodes et gestes techniques</i>	10	0 à 45	
<i>Organisation générale</i>	15		
<i>Comportement professionnel : langage verbal et non verbal</i>	20		
<i>Respect de l'hygiène et des contaminations croisées lors des réalisations (ex contamination par eau de fonte)</i>	20	0 à 40	
<i>Respect d'implantation entre cru et cuit (contact sur chaire)</i>	20		
<i>Technique ouverture huitre et coquillages et travail des crustacés</i>	20	0 à 50	
<i>Respect de la chaîne du froid durant l'épreuve et sur plateaux</i>	30		
<i>Points de bonus pour cause d'excellence (précisez)</i>	10	(0 à 10)	
TOTAL		145	

Total obtenu

/ 145

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Grille Buffet : Esthétique

<i>Noms des jurys :</i>	<i>Président du jury :</i>	<i>N° Table :</i>		
<i>Critères</i>	<i>Points</i>			<i>Remarques</i>
<i>Esthétique</i>	15	0 à 15		
<i>Respect de la présentation de type « BUFFET »</i>	15	0 à 15		
<i>Présence d'accessoires de dégustation</i>	10	0 à 10		
<i>Respect du thème « Région conchylicole »</i>	25	0 à 25		
<i>Qualité de la Présentation du buffet</i>	15	0 à 15		
Total obtenu		/ 80		

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Grille Buffet : Huîtres

<i>Noms des jurys :</i>		<i>Président du jury :</i>		N° Table :
<i>Intitulés</i>	<i>Nombre de Pièces</i>	<i>Points à attribuer</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Pénalités attribuées et commentaires</i>
<i>Huîtres creuses fines N° 3</i>	24	0 à 48	<i>Voile intact et coquilles</i>	
<i>Huîtres creuses Spéciales N°3</i>	12	0 à 24	<i>Voile intact et coquilles</i>	
<i>Huîtres plates (belons) N°1</i>	12	0 à 24	<i>Voile intact et coquilles</i>	
TOTAL		0 à 96		

(Chaque huître blessée, sera comptée à 0 et chaque huître conforme 2 points)

Total obtenu	/ 96
---------------------	-------------

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Grille Buffet : Coquillages

<i>Noms des jurys :</i>	<i>Président du jury :</i>	N° Table :
-------------------------	----------------------------	-------------------

<i>Intitulés</i>	<i>Nombre de Pièces</i>	<i>Pénalités à attribuer</i>	<i>Objectifs</i>	<i>Pénalités attribuées et commentaires</i>
<i>Praires</i>	8	0 à 8	<i>Voile intact et coquilles</i>	
<i>Amandes</i>	8	0 à 8	<i>Voile supérieur, branchie et poche de sable retirées</i>	
<i>Moules Espagne</i>	8	0 à 8	<i>Voile et coquilles intact absence de byssus</i>	
<i>Clams</i>	4	0 à 4	<i>Voile supérieur intact</i>	
<i>Vernis</i>	4	0 à 4	<i>Voile supérieur intact et poche de sable retirées</i>	
<i>Oursins</i>	4	0 à 20	<i>Ouverture propre et suffisante, nettoyés et filtrés</i>	
<i>Bulots</i>	12	0 à 4	<i>Présentation et opercules retirés</i>	
<i>Bigorneaux</i>	100 gr	0 à 4	<i>Effort de présentation</i>	
TOTAL		0 à 60		

<i>Total obtenu</i>	/60
----------------------------	------------

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Grille Buffet : Crustacés

<i>Noms des jurys :</i>		<i>Président du jury :</i>		<i>N° Table :</i>	
<i>Tourteau 4/600</i>		<i>1 à 20</i>	<i>Pinces cassées, poches de sable, branchies retirées et présentation</i>		
<i>Tourteau bonus</i>	<i>2</i>	<i>0 à 10</i>	<i>Facilitation à la dégustation</i>		
<i>Homards 4/600</i>	<i>2</i>	<i>0 à 20</i>	<i>Pinces cassées, poches de sable, branchies et intestin retirées et présentation</i>		
<i>Homards bonus</i>	<i>2</i>	<i>0 à 10</i>	<i>Facilitation à la dégustation</i>		
<i>Langoustines 10/15</i>	<i>8</i>	<i>0 à 8</i>	<i>Facilitation à la dégustation</i>		
<i>Crevettes cuites 40/60</i>	<i>12</i>	<i>1 à 12</i>	<i>Facilitation à la dégustation</i>		
<i>Crevettes cuites 20/30</i>	<i>8</i>	<i>0 à 8</i>	<i>Facilitation à la dégustation</i>		
<i>Crevettes grises</i>	<i>100 gr</i>	<i>0 à 4</i>	<i>Effort de présentation</i>		
<i>TOTAL</i>		<i>0 à 92</i>			

Pour information : Les crustacés ne doivent pas être juste coupés en 2

<i>Total obtenu</i>	<i>/92</i>
----------------------------	-------------------

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

N° Table :

--

Total grilles Huitres, Coquillages et Crustacés :

TOTAL HÛÎTRES	0 à 96	
TOTAL COQUILLAGES	0 à 60	
TOTAL CRUSTACÉS	0 à 92	

<i>Total obtenu</i>
/ 248

TABLEAU GENERAL :

N° Table :



<i>Epreuve de vitesse</i> 0 à 222	<i>Epreuve surprise</i> 0 à 140	<i>Hygiène</i> 0 à 165	<i>Posture</i> 0 à 145	<i>Esthétique Thème et Présentation</i> 0 à 80	<i>Huitres, Coquillages et Crustacés</i> 0 à 248

Classement intermédiaire

<u>1^{ère} épreuve</u>	<u>2^{ème} épreuve</u>	<u>3^{ème} épreuve</u>
/22	/22	/22

Total général obtenu

/1000

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

Fin du concours – présentation des plateaux :

Une fois toutes les réalisations terminées, elles seront mises à la disposition Pour remontées de notes.

RESPONSABILITÉ

L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'évènements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours.

L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnement des lignes téléphoniques, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation quels qu'ils soient de défaillance technique rendant impossible la poursuite du concours.

La participation au concours des établissements se fait sous leur seule responsabilité.

Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé.

L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours.

À tout moment le participant ou inscrit est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées.

La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.

*Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions. **En cas de blessure, l'organisateur ne sera pas responsable. Le candidat sera donc sous son assurance responsabilité civile, ou celle de son employeur.***

L'exclusion sera automatique en cas de grosse blessure saignante.

MODIFICATION DU CONCOURS

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier (notamment à remplacer les lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors déposée auprès d'un huissier de justice, et consultable sur le site web www.franceecaille.com Informant les participants des changements opérés et un réseau dédié sera créé afin de favoriser les échanges.

Championnat de France des écailler(e)s 2023/2024

LE DROIT A L'IMAGE

Les participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée d'un an, à compter du début du jeu. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

LOI INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants au jeu disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux Organismes dans le cadre du jeu. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

DEPOT DU REGLEMENT ET CONSULTATION

Le règlement complet de l'Opération est déposé auprès d'un Huissier de justice.

Une copie du présent règlement est consultable sur le site web franceecaille.com et pourra être délivrée gratuitement sur simple demande.

Le présent règlement est déposé chez l'Huissier de Justice.

FRANCE ECAILLE - Syndicat Professionnel des Ecaillers, Écaillères

Adresse de correspondance : 22 Rue D'Anjou Siège de l'UMIH 75008 – PARIS.

Présidente : Clautour Hélène Mail : helene.clautour@gmail.com

Secrétaire général : Dave VITRE, Mail : davevitre@gmail.com

Portable : **06 47 68 13 14**

