CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ECAILLER·ES

TABLE DES MATIÈRES

Règlement Officiel – Sélections Régionales

« L'excellence de la mer au bout des doigts. ..... »

PREAMBULE 2
OBJETS DES CONCOURS..... 3

ARTICLE 1 : Organisation & Jury..... 4
ARTICLE 2 : Matériel à fournir par le candidat 4
ARTICLE 3 : Matériel fourni par l'organisation..... 4
ARTICLE 4 : Acceptation du règlement 5
ARTICLE 5 : Profil du candidat..... 5
ARTICLE 6 : Inscription..... 5
ARTICLE 7 : Jury..... 5
ARTICLE 8 : Déroulement du concours..... 6
ARTICLE 9 : Evaluation – épreuve 1, 2 & 3..... ..... 6 et 7

GRILLE DE NOTATION : ouverture d'huîtres vitesse et qualité..... 8
GRILLE DE NOTATION : huîtres qualité 2ème épreuve..... 9
GRILLE DE NOTATION : buffet : hygiène..... 10
GRILLE DE NOTATION : buffet : posture..... 11
GRILLE DE NOTATION : buffet : esthétique 12
GRILLE DE NOTATION : buffet : huîtres.....13
GRILLE DE NOTATION : buffet : coquillages..... 14
GRILLE DE NOTATION : buffet : crustacés 15
GRILLE DE NOTATION : buffet : récap coquillages 16
GRILLE DE NOTATION : Tableau Général 17

ARTICLE 10 : Fin du concours & Jury 18
ARTICLE 11 : Récompenses 19
ARTICLE 12 : Responsabilités..... 19
ARTICLE 13 : Modifications du concours 19
ARTICLE 14 : Droit à l'image 20
ARTICLE 15 : Informatique & libertés (RGPD) 20
ARTICLE 16 : Dépôt du règlement..... 20

Contact France Ecaille 21

ANNEXE : Bulletin d'inscription 22

2025/2026

CNC
CRCs
UMIH
OPEF
FCD
FCA
FRANCE ECAILLE

REGLEMENT DES CONCOURS DE SELECTIONS REGIONALES

Vitré Dave
FRANCE ECAILLE

🌟 Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

🌟 Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

🔹 PRÉAMBULE

Ce règlement encadre les sélections régionales du Championnat de France des Écaillers 2025-2026

✍️ Définitions :

- **L'Organisation** : entité organisatrice (CNC, CRC ou/et France Écaille)
- **Le Candidat / participant** : personne participant aux épreuves (homme ou femme)

⚖️ Règles de qualification :

- 🏆 2 qualifiés par sélection régionale : 1er et deuxième du podium.
- 🤝 1 seul qualifié si 2 concours sont organisés dans la même région : les 1ers de chaque concours.
- ⛳ 2 candidats max par région en finale
- 🗓️ Libre choix de la région de participation
- ⚠️ 1 seule sélection autorisée par candidat

Ce règlement garantit équité, représentativité et valorisation du savoir-faire.

🔹 OBJECTIFS DU CONCOURS

Excellence Technique

🔝 **Objectif :** Maîtriser l'ouverture et la présentation.
✅ **Succès :** Notes maximales aux critères du jury

Innovation & Créativité

🔝 **Objectif :** Apporter une touche unique à la présentation.
✅ **Succès :** Impact visuel et réception positive

Promotion des Terroirs

🔝 **Objectif :** Mettre en avant les produits régionaux.
✅ **Succès :** Reconnaissance médiatique et par le jury

Endurance & Rapidité

🔝 **Objectif :** Allier vitesse, efficacité et précision.
✅ **Succès :** Bon temps, pas de pénalités

Compétences Fondamentales

🔝 **Objectif :** Maîtriser les bases du métier.
✅ **Succès :** Compétence technique solide

Durabilité & Traçabilité

🔝 **Objectif :** Favoriser les produits responsables.
✅ **Succès :** Produits durables et pratiques éco-responsables

Confiance & Présence

🔝 **Objectif :** Se présenter avec assurance.
✅ **Succès :** Prestation charismatique

🌟 Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

ARTICLE 1 : ORGANISATION & JURY

♻️ Hygiène

- Contrôle continu du respect des normes sanitaires

❌ Pièces défectueuses

- Remplacement uniquement avant début de l'épreuve (validation d'un commissaire)

🚚 Produits

- L'organisation peut adapter la liste selon les approvisionnements

---

ARTICLE 2 : MATÉRIEL À FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Tenue professionnelle

- 👨‍🍳 Coiffe obligatoire (casquette, béret, toque,...)
- 🔪 Chaussures de sécurité, bottes ou sabots ; *pas de tennis ou baskets.*
- 👖 Jean autorisé

Matériel à apporter

- ✂ Couteaux, planches, essuie-tout, etc.
- 🚑 Gel, désinfectant, culs-de-poule
- 🌿 Décoration libre (non dangereuse)
- 🍽️ Préparations maison autorisées (avec respect de la chaîne du froid) Un contrôle sera réalisé avant le coup d'envoi par les commissaires.

ARTICLE 3 : MATÉRIEL FOURNI PAR L'ORGANISATION

Espace concours

- 1 Table nappée 170x70 cm minimum par candidat
- 1 Poubelle par candidat

Plateaux et trépieds

- 3 plateaux (rond 50 cm, rond 30 cm, ovale)
- Trépieds/rehausseurs
  - ➔ Possibilité d'utiliser son propre matériel (non restitué)
  - ➔ Présentation type "buffet" avec face avant visible. Le candidat est libre d'utiliser tout ou partie de la table.

ARTICLE 4 : ACCEPTATION DU RÈGLEMENT

- 📜 La participation implique l'acceptation sans réserve du règlement et des grilles de notation et devra signer et notifier « lu et accepté » le jour du concours.

ARTICLE 5 : PROFIL DES CANDIDATS

- 👨‍🍳 Ouvert aux professionnels du secteur (poissonnerie, ostréiculture, restauration, etc.) ou toute autre activité ayant un rapport avec les produits de la mer.
- 🔄 Candidat en reconversion professionnelle accepté
- 📩 Jusqu'à 10 candidats par sélection
- 📃 En cas de désistement, appel à un suppléant possible

ARTICLE 6 : INSCRIPTION

Les candidats devront remplir un bulletin d'inscription (joint en fin de ce document).

🖋️ Dossier à fournir :

- 🖼️ Photo d'identité
- 🛂 Copie du passeport ou visa
- 📧 Adresse mail valide
- 💶 Chèque de caution de 100 € à l'ordre de l'organisation

🗓️ Date limite : 1 semaine avant la date du concours

ℹ Le chèque est restitué sauf en cas de désistement non justifié.

📩 Une confirmation d'inscription sera envoyée par mail.

ARTICLE 7 : JURY

👮 Membres désignés par l'organisation. Aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

- 🚫 Aucun contact avec les candidats ou partenaires
- 🗣️ Seul le représentant du jury communique avec les organisateurs
- 🗓️ Briefing confidentiel organisé avant l'épreuve

ARTICLE 8 : DÉROULEMENT DU CONCOURS

Accueil

- 🕗 Présentation à l'heure indiquée avec convocation, pièce d'identité et certificat de travail

Épreuves

- 🧠 Épreuve 1 (connaissances) : 10 min
- ⚡ 🦪 Épreuve 2 (ouverture d'huîtres vitesse & qualité) : 20 min
- 🐚 🦪 🦀 🍤 🦞 Épreuve 3 (buffet de fruits de mer) : 60 min

Délibérations et Podium

- 📋 Notation selon les grilles officielles
- 🏅 Annonce des résultats selon les modalités régionales

ARTICLE 9 : ÉVALUATION

Épreuve 1 : Connaissances (10 min)

- 📋 Questionnaire de 10 questions
- 📝 Noté sur 20 points

Épreuve 2 : Ouverture d'huîtres – vitesse & qualité (20 min)

- 🦪 24 huîtres Fines n°3
- 🦪 12 huîtres Spéciales n°3
- 🦪 12 huîtres Plates n°1
- 🧼 Hygiène notée sur 20 points

💡 Huitre conforme = 2 pts / blessée = 0 pt

🌟 Point bonus (voir grille)

🌟 Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

Épreuve 3 : Buffet de fruits de mer (1 h)

📦 **Produits imposés :**

Huîtres :

24 huîtres creuses Fines N°3

12 huîtres creuses Spéciales N°3

12 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 locales ou d'Espagne jumbo.

4 oursins (Bretagne, Méditerranée ou Galice (Esp)

Crustacés :

2 homard bleu cuit de T* 4/600 gr

2 tourteau femelle cuit de T* 4/600 gr

8 langoustines cuites T* 10/15 (avec 2 pinces)

8 crevettes cuites Madagascar BIO T* 20/30

12 crevettes cuites T* 40/60

100 gr de crevettes grises grosses

📋 Évaluation sur qualité, esthétique, hygiène, dégustation, créativité.

Fiche de notation remplie par chaque collège de juré

Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

N° Table :

2ème ÉPREUVE : OUVERTURE VITESSE ET QUALITÉ

Noms des jurys :	*Jury Chronomètre :*	*Noms Commissaires :*

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

*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 perde 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

Points temps : Moins de 5 minutes : 50 points

5 à moins de 7 min : 40 points

7 à moins de 10 minutes : 30 points

10 à moins de 12 minutes : 20 points

12 à moins de 15 minutes : 10 points

15 à 20 minutes : 0 point

Bonus classement : 1er + 15 points, le 2ème + 10 points, le 3ème + 5 points.

Bonus qualité : + 10 points si aucune huître abîmée sur l'ensemble du lot.

N° Table	*Temps (Ecrire temps)*	*Points temps*	*Claires*	*Spéciales*	*Plates*	*Hygiène*	*BONUS* *Classement*	*qualité*	*Total*

Total obtenu	/ 191 max

Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

Grille Huîtres 2ème épreuve Vitesse & qualité d'ouverture

Noms des jurys :	*Président du jury :*	*N° Table :*

Intitulés	*Nombre de Pièces*	*Points à attribuer*	*Objectifs*	*Points attribuées et commentaires*
Huîtres creuses fines N° 3	*24*	*0 à 48*	*Voile complet intact et coquilles*	
Huîtres creuses Spéciales N°3	*12*	*0 à 24*	*Voile complet intact et coquilles*	
Huîtres plates (belons) N°1	*12*	*0 à 24*	*Voile complet intact et coquilles*	
TOTAL		***0 à 96***		

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

Les points obtenus seront à reporter sur la fiche d'évaluation de la 2ème épreuve

/ 40

Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

Grille Buffet : Hygiène

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

Total obtenu **/ 165**

Grille Buffet : Posture

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

Total obtenu	**/ 145**

Grille Buffet : Esthétique

Noms des jurys :	***Président du jury :***	***N° Table :***

Critères	***Points***			***Remarques***
Esthétique et équilibre	***30***			
Facilitation à la dégustation (Présence d'accessoires)	***15***			
Qualité de la Présentation du buffet	***15***			
		0 à 60		

Total obtenu	**/ 60**

Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

Grille Buffet : Huîtres

Noms des jurys :	***Président du jury :***	***N° Table :***

Intitulés	***Nombre de Pièces***	***Points à attribuer***	***Objectifs***	***Points attribuées et commentaires***
Huîtres creuses fines N° 3	*24*	*0 à 48*	*Voile complet intact et coquilles*	
Huîtres creuses Spéciales N°3	*12*	*0 à 24*	*Voile complet intact et coquilles*	
Huîtres plates (belons) N°1	*12*	*0 à 24*	*Voile complet intact et coquilles*	
TOTAL		*0 à 96*		

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

Total obtenu	**/ 96**

Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

Grille Buffet : Coquillages

Noms des jurys :	***Président du jury :***	***N° Table :***

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

Total obtenu	**/ 60**

Grille Buffet : Crustacés

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

TOTAL		***0 à 92***		

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

Total obtenu	**/ 92**

Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

Total grilles Huitres, Coquillages et Crustacés :

N° Table :

TOTAL HUÎTRES	**0 à 96**		
TOTAL COQUILLAGES	**0 à 60**		
TOTAL CRUSTACÉS	**0 à 92**		

Total obtenu

/ 248

TABLEAU GENERAL :

Sélection : BRETAGNE NORD – Carantec le 1er Mai 2025

N° Table :

Epreuve de Connaissance	*Epreuve d'ouverture D'huîtres*	*Hygiène*	*Posture*	*Esthétique*	*Huitres, Coquillages et Crustacés*
0 à 20	*0 à 191*	*0 à 165*	*0 à 145*	*0 à 60*	*0 à 248*

Total buffet :

/ 658

Classement intermédiaire

1ère épreuve	*2ème épreuve*	*3ème épreuve*
/	/	/

Total général obtenu

/ 869

CLASSEMENT DU CONCOURS

/ CANDIDATS

Nom du candidat :

Epreuve de connaissances	*Epreuve d'ouverture*	*Hygiène, posture et esthétique*	*Huitres, Coquillages et Crustacés*	*Total obtenu*
Ex : + 12 *(Points obtenus)*	*Ex : +20 +52=+72* *(Points obtenus)*	*Ex : +220* *(Points obtenus)*	*Ex : + 150*	*Ex :234*

ARTICLE 10 : FIN DU CONCOURS & JURY

Présentation des Buffets

- Une fois les épreuves terminées, les réalisations sont présentées au jury pour évaluation.

Délibération du Jury

- Le jury se réunit à huis clos pour délibérer collectivement.

Composition du Jury ou de la Commission

- Professionnels reconnus de la conchyliculture, de la gastronomie, ou des métiers de la mer
- Membres issus de syndicats, organisations partenaires et experts indépendants

Critères de Sélection des Jurés

- Expertise technique et objectivité
- Engagement à respecter une charte de déontologie : : garantissant leur neutralité et leur engagement à évaluer les candidats sur la base des critères définis dans le règlement du concours.

Rôle du Jury

- Vérification de la conformité des prestations
- Attribution des notes selon les critères du règlement
- Détermination du classement final à la majorité

Contestation & Réclamations

- Toute réclamation doit être transmise **par écrit dans un délai de 10 jours**
- Une commission d'examen sera saisie (juré initial + expert indépendant)
- Les décisions sont **définitives et irrévocables**

Huissier

- Conformément aux modalités du présent règlement, l'organisation du championnat n'exige pas la présence d'un huissier de justice pour la validation des résultats. Cependant, le jury, formé d'experts ou de personnes assermentées, assure une transparence et une équité totales dans le déroulement et la clôture des concours.
- .

Désignation du vainqueur

- Le classement est proclamé du 3e au 1er
- En cas d'égalité pour les deux premières places : **la meilleure note à l'épreuve buffet départage**
- Idem pour la 2e et 3e place

ARTICLE 11 : RÉCOMPENSES

Dotations

Chaque candidat non classé recevra une dotation de 100 €.

🥇 Classement	🏅 Récompense	💶 Prime	📜 Diplôme
1er	Trophée	500 €	Oui
2e	Trophée	300 €	Oui
3e	Trophée	200 €	Oui

🎁 D'autres cadeaux peuvent être offerts par les partenaires.

ARTICLE 12 : RESPONSABILITÉ

- L'organisation **ne peut être tenue responsable** en cas de :
  - Force majeure, annulation ou modification du concours
  - Problèmes techniques ou logistiques (courrier, transport, réseau…)
  - Toute situation indépendante de sa volonté
- ❌ Interdiction formelle de modifier ou de tenter de contourner les règles
- 📌 Toute tentative de triche = exclusion immédiate + poursuite possible
- 🤦 Le candidat est responsable des informations transmises
- ✅ L'acceptation du règlement est obligatoire pour participer
- 🩹 En cas de blessure : la responsabilité incombe au candidat ou à son employeur
- 🩸 En cas de blessure saignante importante : **exclusion automatique**

ARTICLE 13 : MODIFICATIONS DU CONCOURS

- L'organisation peut **à tout moment** :
  - Prolonger, écourter ou annuler le concours
  - Modifier les lots (valeur équivalente ou proche)

📄 Ces modifications feront l'objet d'un avenant déposé auprès de : **Sarl Granger-Guibert, Huissiers – 12 rue de Verdun – 85000 La Roche-sur-Yon**

📢 Info actualisée sur : **www.france-ecaille.fr**

ARTICLE 14 : DROIT À L'IMAGE

- 🎥 Les candidats peuvent être filmés ou photographiés
- 📸 Le candidat autorise organisateur à utiliser ces images **gratuitement**, sans limitation
- ❌ Aucune rémunération ne sera due
- ✅ Les usages respectent la vie privée et ne portent pas atteinte à la dignité des participants

---

ARTICLE 15 : INFORMATIQUE & LIBERTÉS (RGPD)

Conformément à la **Loi Informatique & Libertés (n°78-17)** et au **RGPD (2016/679)** :

Traitement des Données

- Les données collectées sont utilisées uniquement pour l'organisation du concours
- 📍 Responsable de traitement : l'organisation

Droits des Participants

Et, à compter de l'entrée en vigueur du Règlement européen relatif à la protection des données personnelles (RGPD) n°2016/679, le 25 mai 2018, les participants disposeront, en outre, du droit de retirer leur consentement à tout moment, d'un droit de portabilité, d'effacement, de limitation et d'opposition au traitement pour des raisons tenant à leur situation particulière.

Les participants disposent de la faculté d'introduire une réclamation auprès de la CNIL.

A compter du 25 mai 2018, date d'entrée en vigueur du Règlement européen relatif à la protection des données personnelles (RGPD) n°2016/679, les participants auront, en outre, la faculté de s'adresser au délégué à la protection des données de la société organisatrice.

Les participants sont informés qu'ils disposent, s'ils ne souhaitent pas faire l'objet de prospection commerciale par voie téléphonique, du droit de s'opposer au démarchage téléphonique en entrant leurs numéros de téléphone fixes ou portables sur la liste d'opposition gratuite accessible via le site www.bloctel.gouv.fr

---

ARTICLE 16 : DÉPÔT DU RÈGLEMENT

📄 Le règlement est déposé auprès de : **Sarl Granger-Guibert, Huissiers – 12 rue de Verdun – 85000 La Roche-sur-Yon** (SIRET : 893 406 900 00017)

📧 Une copie sera envoyée à chaque candidat **avant le concours** et disponible **sur simple demande**.

🌟 Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

📘 Fin du Règlement – Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

FRANCE ECAILLE - Syndicat National des Écaillers et des 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***

Une copie du présent règlement pourra être délivrée gratuitement sur simple demande écrite à l'organisateur à l'adresse figurant ci-dessus.

Syndicat Professionnel des Écaillers et des Écaillères

France ECAILLE : *promotion, valorisation et défense des droits et des intérêts du métier d'écailler.*

🌟 Championnat de France des Écaillers.ères 2025-2026

📋 ANNEXE – BULLETIN D'INSCRIPTION

À compléter et retourner à l'organisation

📍 **Région & lieu du concours choisi : Bretagne Nord – Carantec le 1er mai 2025**

📸 **Photo d'identité** ***Joindre ici votre photo***

👤 **Prénom & Nom**
🗓️ **Date & lieu de naissance**
🏠 **Adresse personnelle**
🆔 **N° Passeport / Carte d'identité**
📞 **Téléphone**
✉️ **Adresse mail**
💳 RIB

👨‍💼 **Informations professionnelles**

🏢 **Nom de l'entreprise / employeur**
📍 **Adresse de l'établissement**
💼 **Poste occupé**
📞 **Téléphone professionnel**
✉️ **Mail professionnel**

📌 Merci de remplir ce bulletin avec précision. Toute information erronée ou incomplète peut entraîner l'annulation de l'inscription.

📩 À renvoyer à : Dave Vitré davevitre@gmail.com **ou**

Stéphanie Collec – CRC Bretagne Nord s.collec@crcbn.com

📝 Une confirmation d'inscription vous sera envoyée par mail après validation du dossier.