



SPECIAL JUNIORCUP

24-27/09 2023
KORTRIJK XPO
WWW.MEATEXPO.BE

RÈGLEMENT JUNIORCUP SPÉCIAL 2023

1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion de Meat Expo 2023, l'organisation de Meat Expo de Kortrijk Xpo, organise sous les auspices et avec la collaboration de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique, un concours pour "Futurs Bouchers Indépendants ou leurs Collaborateurs". Ce concours a pour but de stimuler la boucherie-charcuterie artisanale belge.

2. DATES DES CONCOURS PROFESSIONNELS

Les concours se déroulera le **dimanche 24 septembre 2023**.

3. PARTICIPATION

Sont autorisés à participer aux concours : tous les élèves suivant la formation de boucher-charcutier: qu'ils soient membres du JuniorClub ou non.

Les élèves qui ne sont pas membres du JuniorClub, peuvent s'inscrire sans obligation. L'adhésion au JuniorClub coûte € 18 par an. En plus d'une réduction sur le prix de l'abonnement, vous recevrez toutes les publications du magazine La Boucherie belge de l'année scolaire à laquelle vous vous inscrivez.

4. DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription pour les juniors, membres du JuniorClub de la Fédération nationale est de € 7 par plat ou par produit. Les non-membres du club Junior payent € 20 par plat ou par produit.

Les écoles peuvent également s'inscrire en groupe à partir de 20 produits, le prix d'inscription est de € 5 par produit.

Ce droit d'inscription est facturé par Kortrijk Xpo (pour le compte de l'organisation Meat Expo) à l'école.

Le droit d'inscription est payable au moment de la réception de la facture de Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216 – 8500 Kortrijk, par versement au compte en banque de Kortrijk Xpo avec mention du numéro de la facture et du nom du tuteur (en cas d'inscription en groupe scolaire) ou du nom de l'élève (en cas d'inscription individuelle).

Ce droit d'inscription NE SERA PAS REMBOURSÉ en cas de non-participation.

Le participant recevra une confirmation d'inscription de Meat Expo après paiement. Si vous ne la recevrez pas, vous devez contacter vous-même Meat Expo avant le jour des concours.

5. INSCRIPTION

Les participants s'inscrivent directement, en ligne (www.meatexpo.be) ou à l'aide du formulaire d'inscription sur lequel ils doivent également mentionner la dénomination de leur(s) plat(s) et/ou produit(s).

L'inscription des produits ne peut se faire EXCLUSIVEMENT qu'au nom du participant avec mention du nom de l'école.

Après la clôture des inscriptions, et après paiement des factures, les candidats recevront :

1. les documents de participation nécessaires
2. les étiquettes des produits, qu'ils devront attacher au(x) plat(s) et/ou au(x) produit(s)
3. les informations pratiques
4. une confirmation d'inscription

La date limite d'inscription est fixée au 30 juin 2023

6. RUBRIQUES

Rubrique 1: **PLAT A TAPAS**

Le poisson et le fromage sont autorisés à condition qu'aucune contamination croisée ne puisse se produire et qu'au moins 2/3 du plat soit composé de VIANDE.

Rubrique 2: **JAMBON CUIT ARTISANAL**

limités au jambon cuit entier sans os, jambon braisé et jambon rôti

Rubrique 3: **JAMBON SALÉ ARTISANAL**

limités au jambon cru sans os, fumé ou non fumé

Rubrique 4: **PRODUITS DE VIANDE ARTISANAUX**

tous les produits de viande artisanal comme saucisses cuites, pain de viande, pastrami, ...

Rubrique 5: **PRODUITS DE VIANDE ARTISANAUX SALÉES**

comme noix de jambon, Cobourg, filet de Saxe, bacon, poitrine de porc et viande fumé (sauf le jambon)

Rubrique 1

Les plats et produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur. Ils doivent être préparés personnellement par le participant. Les dimensions des plats ne peuvent dépasser 50 cm x 110 cm. Les participants veilleront à ce que chaque plat reste facilement déplaçable, également après sa remise (pour les plats fragiles, il y a lieu de prévoir éventuellement un socle, de façon à pouvoir les exposer). Le poids maximum est fixé à 40 kg. Les participants auront l'occasion d'effectuer de petites réparations éventuelles sur place.

Les plats et produits restent la propriété des participants pour autant qu'ils soient retirés dans les délais impartis.

Attention à la contamination entre viande, poisson, fromage,...

Rubriques 2 - 5

Les produits de charcuterie de ces rubriques doivent être présentés comme produits entiers, donc **NON-ENTAMÉS**.

7. NOMBRE DE PARTICIPATIONS

Il est permis de participer dans une, dans plusieurs ou dans chacune des 5 rubriques, avec 1 plat ou produit par rubrique.

8. APPRECIATION

L'appréciation de chaque rubrique sera faite par un jury spécialisé composé de 3 personnes. Un commissaire indépendant suit en permanence les activités du jury et veille au déroulement régulier du concours. Les activités des jurys seront coordonnées par un président.

En cas de doute ou pour des points non prévus au règlement, le président décidera souverainement.

Les plats et les produits ne seront présentés aux jurys qu'après avoir été rendus totalement anonymes et après avoir être contrôlés quant à leur conformité avec la législation en vigueur et avec le règlement.

En cas d'infraction grave au règlement du Juniorcup ou à la législation en vigueur en la matière, la participation sera refusée et elle ne sera pas jugée par le jury. Le refus sera constaté par le président du jury.

S'il est établi qu'un produit non artisanal est proposé, il sera rejeté. S'il est établi par la suite qu'un produit non artisanal a été jugé et récompensé, cela entraînera l'annulation de la récompense.

L'organisation n'est pas responsable de la perte éventuelle de produits ou des plats.

Chaque membre du jury donne ses cotations individuellement et en toute indépendance.

DE PAR SA PARTICIPATION, LE CANDIDAT ACCEPTE LES DÉCISIONS DU JURY.

9. CRITERES D'APPRECIATION

pour la rubrique 1

- appréciation esthétique générale.....	100 points
- composition (harmonisation des ingrédients et proportions)	100 points
- finition et raffinement.....	100 points
- promotion pour la viande	100 points
- originalité et créativité	<u>100 points</u>
TOTAL :	500 points

pour chacune des rubriques 2 à 5

- aspect extérieur	100 points
- aspect entamé.....	100 points
- composition (choix viande et additifs, proportions)	100 points
- goût	100 points
- odeur	<u>100 points</u>
TOTAL :	500 points

10. PRIX ET DISTINCTIONS

a) Individuels

- un diplôme avec une impression médaille d'or..... (minimum 90%)
- un diplôme avec une impression médaille d'argent..... (minimum 80%)
- un diplôme avec une impression médaille de bronze (minimum 70%)

b) La Juniorcup

- Un trophée national pour chacune des 5 rubriques.
- Un prix de créativité pour le participant ayant obtenu le meilleur score de créativité dans la rubrique 1.
- La JUNIORCUP, attribuée pour le total le plus élevé, obtenu par l'addition des résultats dans les rubriques.

11. REMISE ET REPRISE DES PLATS ET/OU PRODUITS

a) Remise des plats et/ou produits

Tous les plats et/ou produits seront remis **dimanche 24 septembre 2023 de 7h00 à 10h00**. Le lieu exact où devront être livrés les produits sur le campus de Kortrijk Xpo vous sera communiqué dans la confirmation de votre inscription. Les plats et produits remis en dehors des horaires prévus, ne seront pas pris en compte par le jury. Lors de la livraison des produits, le participant recevra un reçu qu'il devra présenter lors du retrait des produits.

b) Reprise des plats et/ou produits

Les plats et produits de la rubrique 1 doivent être enlevés le jour du concours à partir de 19h00. Les produits des autres rubriques sont exposés pendant le salon. Ils peuvent être enlevés le mercredi 27 septembre à partir de 18h00.

Les produits seront repris par les participants, mais ne conviendront plus à la consommation humaine.

12. PRESENTATION

Il est prévu un espace d'exposition spécial. L'étalage et la présentation des produits et plats sont pris entièrement en charge par les organisateurs, en collaboration avec des professionnels et des spécialistes expérimentés.

Une carte comportant le nom du produit, le nom du participant ainsi que la distinction obtenue, sera placée auprès de chaque plat et produit.

Les organisateurs se réservent le droit de décider de ne pas exposer certains plats ou produits. Les organisateurs ne sont nullement responsables en cas de dégâts aux plats, produits ou décorations, ni en cas de pertes de ceux-ci.

13. INFO PRODUIT

Messieurs Vande Ginste et van Speybroeck attachés au département technique de la Fédération Nationale seront heureux de vous aider si vous avez des questions concernant la production avant le concours.

Vous pouvez les contacter à l'adresse suivante :
norbert.vanspeybroeck@gmail.com
bertrand.vandeginste@scarlet.be

14. REMISE DES PRIX

Tous les participants ainsi que leurs tuteurs seront invités à assister à la remise solennelle des prix, qui se tiendra sur le stand de la Fédération Nationale à Meat Expo le **mardi 26 septembre 2023 à 17h30**. **Ensuite, une réception pour tous les participants et exposants sera offerte** au Meeting Center de Kortrijk Xpo. Les participants et leurs tuteurs seront invités gratuitement. Vos invités paieront € 20 par personne. Inscription à l'avance est obligatoire!

Les diplômes non remis seront disponibles à l'école.

L'organisation se réserve le droit de ne pas octroyer de trophées en cas d'un nombre d'envois et/ou d'un niveau de qualité insuffisant.