

# REGLEMENT ET FORMULAIRE D'INSCRIPTION

## Concours Professionnels Nationaux pour bouchers, charcutiers et traiteurs - JUNIORCUP 2021

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk  
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM

### REGLEMENT

#### 1. ORGANISATION ET BUT

A l'occasion de Meat Expo Expo 2021 et dans le but de stimuler la boucherie-charcuterie artisanale belge et l'idée dans cette branche, Meat Expo, une division 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". L'âge maximal du participant est fixé à 25 ans.

#### 2. DATA VAN DE VAKWEDSTRIJDEN

Les concours se dérouleront le dimanche 26 septembre 2021.

#### 3. PARTICIPATION

Sont autorisés à participer aux concours: tous les élèves (filles/garçons) suivant la formation de boucher-charcutier: qu'ils soient membres du Junior Club ou non.

Les élèves qui ne sont pas membres du Junior-Club, peuvent s'inscrire.

#### 4. DROIT D'INSCRIPTION

Le droit d'inscription pour les juniors, membres du Club Junior de la Fédération nationale est de 7 € par plat ou par produit. Ce droit d'inscription est facturé par Kortrijk Xpo (pour le compte de l'organisation Meat Expo). Les non-membres du club Junior payent 14 € par plat ou par produit.

Vous pouvez devenir membre du Junior Club pour le montant de 18 € par an. En plus d'une réduction sur le prix d'inscription à la coupe junior, vous recevrez tous les numéros de la Boucherie belge de l'année scolaire à laquelle vous vous inscrivez.

Les écoles peuvent également s'inscrire en groupe. Lors de l'enregistrement d'au moins 40 produits, le prix d'inscription est de 5 € / par produit.

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 de l'élève.

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

#### 5. INSCRIPTION

Les participants s'inscrivent directement 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 qu'au nom du partici-

pant avec mention du nom de l'école.

Après la clôture des inscriptions, les candidats recevront :

1. les documents de participation nécessaires
2. les cartons qu'ils devront attacher au(x) plat(s) et/ou produit(s)
3. informations pratiques
4. confirmation de participation

**La date limite d'inscription est fixée au 15 JUIN 2021.**

#### 6. EPREUVES

**Rubrique 1 : Plats de viande fraîche.** Plat de viande fraîche prêt à l'emploi, comme teppanyaki, fondue, pierrade, wok,... présenté sur de beaux plats dans les dimensions prévues au règlement.

**Rubrique 2 : Plats de buffet froid à base de produits de viande.** Plateau de tapas, plateau apéritif, ... prêts à l'emploi, présentés sur de beaux plats dans les dimensions prévues au règlement.

**Rubrique 3 : Jambon cuit artisanal limités au jambon cuit entier sans os, jambon braisé et jambon rôti**

**Rubrique 4 : Jambon salé artisanal limités au jambon cru sans os, fumé ou non fumé,**

**Rubrique 5 : Produits de viande artisanale salée** (sauf le jambon entier) limité aux parties de jambon sec telles que noix de jambon, filet de Saxe, bacon et poitrine de porc.

**Rubrique 6 : Produits de viande artisanale :** tous les produits de viande artisanale sauf le saucisson de Paris avec un diamètre d'au moins 75 mm.

**Rubrique 7 : Charcuterie artisanale** à base de foie

**Rubrique 8 : Saucisson sec artisanal** (fumé ou non fumé) sauf le salami avec un diamètre d'au moins 75 mm.

**Rubrique 9 : Charcuterie artisanale à base de sang**

**Rubrique 10 : Charcuterie artisanale à base de volaille** (produits séchés, salés ou à chauffer)

**Rubrique 11 : Produits à base de gelée**

**Rubrique 12 : Plats du jour** à base de viande, avec produit(s) régional (régionaux), les plats du jour devant être présentés dans l'emballage tels qu'ils sont présentés au magasin.

Les plats et produits doivent répondre aux exigences de la législation belge en vigueur.

Ils doivent être préparés personnellement par le participant.

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

Rubriques 1, 2

Les dimensions des plats ne peuvent dépasser 60 cm x 120 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.

#### Rubriques 12

A côté de chaque plat dans ces rubriques, il y a lieu de prévoir séparément une petite portion de dégustation (emballage à jeter), devant permettre aux jurys (4 membres) de coter le goût des principaux composants du plat. Il ne faut pas prévoir de garnitures pour les portions de dégustation.

Par composants principaux l'on entend : la viande, la volaille ou autres éléments principaux, les éléments complémentaires éventuels, tels que mousse, aspics, farces ... et la (les) sauce(s) y afférente(s).

#### Rubrique 3 tot en met 11

Les produits de charcuterie de ces rubriques doivent être présentés comme produits entiers, donc NON-ENTAMES. A l'exception des terrines, les charcuteries seront placées par les organisateurs sur des plateaux neutres.

### **7. NOMBRE DE PARTICIPATIONS**

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

### **8. APPRECIATION**

L'appréciation de chaque rubrique sera faite par un jury spécialisé composé de 4 professionnels.

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 été contrôlés quant à leur conformité avec la législation en vigueur et avec le règlement.

En cas d'infraction grave au règlement du Junior-Cup 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.

Chaque membre du jury donne ses cotations individuellement. DE PAR SA PARTICIPATION, LE CANDIDAT ACCEPTE LES DECISIONS DU JURY.

### **9. CRITERES D'APPRECIATION**

#### **pour la rubrique 1 & 2**

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

#### **pour chacune des rubriques 3 à 11**

- aspect extérieur .....100 points
  - aspect entamé.....100 points
  - composition (choix viande et additifs, proportions, présence éventuelle d'éléments inconvenants, liaison, consistance...)...100 points
  - goût.....100 points
  - odeur .....100 points
- TOTAL: 500 points

#### **pour rubrique 12**

- appréciation esthétique générale.....100 points
  - composition (harmonisation des ingrédients et proportions) .. .....100 points
  - finition et raffinement .....100 points
  - goût.....100 points
  - originalité et créativité.....100 points
- 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 JUNIOR-CUP**

La JUNIOR-CUP ne peut exclusivement être décernée au candidat/à la candidate qui a participé(e) dans les rubriques 1,3,4 ou 5, 6,7 et 12

La JUNIOR-CUP est 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**

dimanche 26 septembre 2021 : de 7h00 à 9h30

Le participant ou la participante veillera à ce que son (ses) plat(s) et/ou produit(s) soit (soient) délivré(s) à Kortrijk Xpo, le jour du concours, aux heures imparties - le lieu exact sera communiqué dans la lettre de confirmation.

Les plats et produits remis en dehors des horaires prévus, ne seront pas pris en compte par le jury.

#### **b) Reprise des plats et/ou produits**

Les plats et produits des rubriques 1.2.9.12 doivent être enlevés

le jour du concours à partir de 19h30 jusqu'à 20h30.

Les produits des autres catégories sont exposés pendant la foire. Ils peuvent être enlevés le mercredi 29/9/2021 à partir de 15 h.

**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 et la localité 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 expo- ser 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. DISTRIBUTION DES PRIX

A l'issue de l'appréciation, les diplômés avec une impression d'unemédaille seront remis à la réception.

Attention : Le participant est gratuitement invité à la réception. Pour les membres de la famille, vous devez verser une participation de 15 € par personne. Inscription obligatoire !

Tous les lauréats seront invités personnellement à participer à la distribution solennelle des prix qui aura lieu le 28 septembre 2021 à 18h00.

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.

### PRIX Junior-Cup

PRIX (TVA comprise):

Prix par produit	Membres Junior-Club	Non-membres
Inscription individuelle	7 €	14 €
Inscriptions par l'école (avec un minimum de 40 produits)	5 €	5 €

PAIEMENT : après réception de la facture



## AFFILIEZ-VOUS AU JUNIORCLUB DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE !

Les membres du Juniorclub reçoivent notre journal professionnel "LA BOUCHERIE BELGE" chez eux. C'est par le biais de cette revue que nous informons nos jeunes de l'enseignement en boucherie de tout ce qui concerne le métier de boucher. Être membre leur donne en outre la possibilité de participer à un prix fortement réduit à la prestigieuse Juniorcup que nous organisons à l'occasion du salon MEAT EXPO 2021. Participer au concours coûte 14 € par produit aux non-membres, seulement 7 € par produit aux membres du Juniorclub. Ne tardez donc pas à vous affilier ! Les étudiants de l'enseignement en boucherie peuvent souscrire à un abonnement annuel au Juniorclub au prix exceptionnel de 18 €. L'abonnement est accessible via l'école (demandez à votre professeur).



## Partenaire Monizze

En tant que membre de la Fédération Nationale vous bénéficiez, en plus des conditions avantageuses de Monizze, d'une réduction exclusive sur les éco-chèques (CP 201)! Les éco-chèques n'existent plus qu'en version électronique depuis 2021.

Eco-chèques électroniques

- Activation du compte client offerte
- 30% de réduction sur vos premières

cartes Monizze par employé

- Pourquoi de plus en plus d'entreprises optent pour Monizze ?

Monizze propose:

- Une structure de coût fixe et durable
- Pas de menu téléphonique ou de files d'attente
- Une prise en charge complète de l'administration (incl. le changement vers Monizze)

- Plus d'avantages pour les employés grâce à notre APP innovante. Jetez-y un coup d'oeil sur: <https://www.monizze.be/fr/app/>

Afin de bénéficier de votre avantage, contactez Monizze via [partner@monizze.be](mailto:partner@monizze.be) ou au 02/891.88.44.



## FORMULAIRE D'INSCRIPTION JUNIOR-CUP A RENVoyer AVANT LE 15 JUIN À : MEAT EXPO - C/O KORTRIJK XPO

Meat Expo, P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk  
EUROBEEF@KORTIJKXPO.COM



### REMPLEIR EN CARACTERES D'IMPRIMERIE s.v.p.

Le/la soussignée: .....

Nom Préparateur + Rubrique (si différent du soussigné) : .....

Rue et n° : .....

Code postal : ..... Ville : .....

n° tél : ..... n°fax.....mail: .....

Nom et adresse du patron : .....

n° TVA .....

- est Membre-Junior affilié auprès de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.  
 n'est pas Membre-Junior  
 n'est pas Membre-Junior et s'inscrit par la présente au Junior-Club de la Fédération au prix de 18,00 EUR (TVA comprise) - non obligatoire pour participer à cette épreuve

- s'inscrit par la présente à la JUNIOR-CUP 2021.
- a pris connaissance du Règlement et déclare se conformer aux dispositions de ce règlement
- déclare sur son honneur que les plats et/ou produits seront réalisés entièrement par lui/elle
- verse, après réception de la facture, le droit d'inscription au moyen d'un versement au compte en banque de Kortrijk Xpo, avec mention du nom de l'élève et du numéro de la facture.
- souhaite participer dans la/les rubrique(s) suivante(s) :

Rubrique 1: plats de viande fraîche	avec..... plat(s) =	..... EUR
Rubrique 2: plats de buffet froid à base de produits de viande	avec ..... plat(s) =	..... EUR
Rubrique 3: jambon cuit artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 4: jambon salé artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 5: produits de viande artisanaux salées	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 6: saucisson cuit artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 7: charcuterie artisanale à base de foie	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 8: saucisson sec artisanal	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 9: charcuterie artisanale à base de sang	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 10: charcuterie artisanale à base de volaille	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 11: produits à base de gelée	avec ..... produit(s) =	..... EUR
Rubrique 12: plats du jour à base de viande, auxquels est incorporé un produit régional	avec ..... plat(s) =	..... EUR
	Total .... produit(s) =	.....EUR
<input type="checkbox"/> n'est pas membre du Junior-Club et s'inscrit par la présente	+ 18,00 EUR TOTAL =	.....EUR

PARTICIPATIONS PAR RUBRIQUE

NOM: .....

N°	Dénomination du plat ou du produit	Rubrique	A remplir par Kortrijk Xpo
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Date : .....Signature : .....

## BULLETIN DE PARTICIPATION À LA RÉCEPTION JUNIORCUP LE 28 SEPTEMBRE 2021

Nom ..... prénom .....

rue ..... n°.....

code postale ..... lieu .....

Tél : ..... e-mail: .....

Fax: .....

Participe à la réception qui se tiendra le 28 septembre 2021

..... x € 15 = € .....

**Attention** : Le participant est gratuitement inviter à la réception. Pour les membres de la famille, vous devez verser une participation de 15 € par personne. Inscription obligatoire !

Signature: .....