

Préambule

Cette notice a pour objectif de détailler le déroulé du concours, en complément du cahier des charges initial. Elle sera mise à jour régulièrement, notamment au regard des évolutions des conditions sanitaires. Les mises à jour seront mises en évidence.

Date / lieu du concours

Dimanche 30 mai - INSAV Bordeaux

Adresse : 1 rue René Caussin – 33300 BORDEAUX

Déroulé du concours

9h30 Accueil des équipes et du jury

Café / collation

Pour les apprenants : temps d'habillage + remise d'un sac contenant un pique-nique pour le midi

10h00 Lancement du concours par le Président d'INTERBEV Nouvelle-Aquitaine

Démarrage de la première mise en place des ardoises par les équipes.

A disposition des équipes : point chaud, **point froid**, point d'eau, électricité, tables de préparation et d'exposition.

11h30 Démarrage du passage n°1 du jury, qui sera divisé en deux parties

Chaque équipe, les unes après les autres, devront présenter leurs ardoises via une présentation orale d'environ 5 minutes à l'un des deux jurys. Les juges procéderont à une dégustation et seront à même de poser des questions, puis établiront une notation selon les critères établis dans le cahier des charges. Attention, en cas d'égalité de note, la note « qualité gustative » sera déterminante. Lors du passage, les photos des ardoises et des candidats seront prises.

13h00 Délibération des deux jurys, avec l'établissement d'un classement pour chacune des deux catégories : « ardoises classiques » et « ardoises flexitariennes »

Les deux premières de ces catégories devront passer une seconde fois auprès du jury, qui rassemblera l'ensemble des juges. Attention, une modification est à noter par rapport au cahier des charges : seules les dotations « ardoise classique » et « ardoise flexitarienne » seront récompensées, ainsi que les prix « coups de cœur ».

13h30 Annonce des 2 « ardoises classiques » et « deux ardoises flexitariennes » sélectionnées pour le passage n°2 du jury, qui sera au complet & préparation des ardoises par les équipes concernées

14h45 Passage du second

Pour ce second tour, la présentation orale par ardoise sélectionnée devra être de deux minutes environ. Le jury réalisera de nouveau une notation sur l'ensemble des critères

15h15 Délibération du jury

15h45 Annonce des lauréats du prix « ardoise classique » « ardoise flexitarienne » et des 4 prix coups de cœur « viande de bœuf » « viande de veau » « viande d'agneau » « viande caprine, viande de cheval ou produits tripiers » et remise des prix & remise des lots

16h00 Clôture du concours

Composition du jury

Le jury sera composé de 2 bouchers, 2 charcutiers ou cuisiniers et 4 consommateurs.

Pour le passage n°1, il sera divisé en deux groupes comprenant chacun 1 boucher, 1 charcutier ou cuisinier et 2 consommateurs.

Check list pour les équipes

- Matière premières & préparations avancées au maximum → Prévoir les quantités pour monter les ardoises deux fois, si l'équipe est retenue pour passer devant le second jury
- Deux planches pour réaliser les opérations de découpe
- Matériel (dont ardoises) nécessaires à la préparation et la composition des ardoises