Finale du Concours National
des Meilleurs Apprentis de France CharcutiersTraiteurs

MAF 2027

ANNEXE 4 – PLANNING

JOURNEE DE PREPARATION A LA FINALE

LUNDI 8 mars 2027 AU CEPROC

Tous les apprentis finalistes recevront en temps utile **une lettre de convocation par voie postale ou par mail avec le programme détaillé de la journée.**

ATTENTION : Tous, sont attendus SANS EXCEPTION dès le dimanche 7 mars 2027 en fin d'après-midi, au CEPROC : **Côté Résidence des Buttes Chaumont - 86 rue Petit 75019 PARIS**

Dimanche 7 mars 2027

- 17h -19h : Accueil des candidats
- 19h30-20h : Prise de possession des chambres à l'internat
- 20h : Dîner au CEPROC

CEPROC Paris
La gastronomie à bonne école

Lundi 8 mars 2027

- 7h30 : Petit déjeuner

- 8h00 : Accueil des candidats dans l'amphi-stage
  Port obligatoire d'une veste professionnelle blanche
- 8h00-12h : début de la formation
- 12h : Déjeuner
- 13h00-16h00 : Suite et fin de la formation
- 16h00 : Fin du stage

LA FINALE DU CONCOURS

Les horaires ci-dessous sont susceptibles de modifications en fonction des circonstances

VENDREDI 2 avril 2027

Attention : Tous les candidats sans exception sont attendus au CEPROC *dès le vendredi.*

14h00 - 18h00 (heure limite d'arrivée des candidats)
19h00 : Fermeture des laboratoires

Accueil des candidats à la cafétéria du
CEPROC
côté Résidence des Buttes Chaumont - **86 rue Petit 75019 PARIS**

Etape 1 : Partie « Administrative »

- Présentation et contrôle d'identité, au pôle d'accueil, de chaque apprenti muni obligatoirement de sa convocation envoyée par email, d'une pièce d'identité (CIN, passeport ou permis de conduire) et des 3 fiches techniques anonymes.
- Emargement et tirage au sort du numéro d'anonymat du poste de travail.

Lors de l'émargement, chaque apprenti doit remettre impérativement la fiche médicale complétée et signée avec ordonnance des médicaments si traitement médical en cours (fiche reçue par mail au préalable).
Rappel du règlement *: Aucun parent, ni chef d'entreprise, ni enseignant accompagnant les candidats ne seront admis dans l'enceinte du CEPROC une fois l'aide au déchargement, l'émargement et tirage au sort du candidat effectués.*

Etape 2 : Partie « Technique »

Le candidat badgé d'un numéro d'anonymat peut à présent procéder à l'installation à son poste de travail :

1/ Dépose de chaque décor dans une salle « sèche » sécurisée du CEPROC.

2/ Vérification par le jury de travail et mise en place du petit matériel apporté par le candidat à son poste de travail dans les laboratoires. Puis contrôle par chaque candidat en présence d'un jury de travail de l'intégralité des matières premières avec signature contre-décharge. Le candidat est autorisé, s'il le souhaite, à installer ses matières premières dans les chambres froides.

19h30 : Prise de possession des chambres par les candidats.
20h00 : Brief des candidats avant le dîner.
Rappel de certaines consignes par le Président du Jury David BRET depuis la journée de préparation, en présence des jurés de travail et des professeurs du CEPROC.

Dîner sur place au CEPROC en présence du staff et jurés de travail.
21h00 : Retour aux chambres des candidats encadrés par le staff de l'école.

SAMEDI 3 avril 2027

Ouverture du CEPROC de 7H30 à 21H30

Le CEPROC met à disposition des candidats pendant les 2 jours d'épreuves des boissons (café, eau et sodas).

07h00 - 08h00 : Réveil des candidats
Petit déjeuner à la cafétéria
Les candidats sont en tenue de travail.

08h30-19h00 : 1ère partie du concours (+/- 10h d'épreuves pratiques)
Durée de la pause déjeuner libre selon le créneau horaire suivant :

12h30 - 14h30 : Buffet froid mis à disposition des candidats dans les laboratoires
19h00 - 20h00 : Nettoyage des laboratoires
Attention : Cuisson de nuit autorisée mais uniquement au four (sans sonde).
20h30 : Dîner servi chaud sur place
Candidats en présence du Président du Jury + Jury de travail + Staff
21h30 : Retour aux chambres des candidats.

Sortie des fours des pièces en fin de cuisson et mise en refroidissement par un membre du staff.

DIMANCHE 4 avril 2027

Ouverture du CEPROC de 7h00 à 20h00

07h00 – 8h00 : Réveil des candidats
Petit déjeuner à la cafétéria.

8h00 - 18h30 : 2ème partie du concours (+/- 10h00 d'épreuves pratiques).

La photographie du portrait de chaque candidat est programmée durant cette journée dans une salle dédiée à proximité des laboratoires (= salle de conférence).

Staff concours : Préparation des lots pour chaque candidat dans la salle de conférence.

Durée de la pause déjeuner libre selon le créneau horaire suivant :
12h30 - 14h00 : Mise à disposition d'un buffet déjeunatoire.
14h30 : Mise sur échelles de :

- 3 portions de rillettes (80 g chacune) déposées sur assiettes numérotées **non décorées (assiettes jetables fournies par l'organisateur).**
- 3 portions de galantine (100 g maximum) déposées sur assiettes numérotées **non décorées (assiettes jetables fournies par l'organisateur)**

15h00 - 17h00 : Dégustations des 2 PRODUITS :
Envoi 1 : les rillettes
Envoi 2 : la galantine
17h00-18h00 : Envoi 3 CHAUD : saucisson cuit en croûte feuilletée, toutes les 5 minutes.
Un cadencier d'envoi sera affiché dans les laboratoires
18h00 - 19h00 : Nettoyage des laboratoires.
19h45 : Dîner des candidats

21h00 : Retour aux chambres des candidats.

LUNDI 5 avril 2027

07h00 : Réveil des apprentis
Libération des chambres avec remise des clefs au petit-déjeuner.

07h30 - 08h00 : Petit déjeuner
Stockage de tous les bagages sans exception en salle de conférence sécurisée (MB détient la clef).

Le candidat garde avec lui uniquement un petit sac ou une mallette contenant le matériel nécessaire et suffisant pour montage de son buffet.

Si utilisation d'un pistolet à colle pour la pièce de décor, **le candidat doit l'apporter avec une rallonge électrique sur enrouleur de 6 à 10 mètres.**

08h30 - 10h15 : Montage des décors sur buffets par les candidats.

Mise en place de l'espace remise des prix par le staff concours : Estrade - Pupitre- Sono - kakémonos - table des dotations, etc.) en intérieur ou en extérieur selon la météo.

10h15 : Les candidats quittent l'espace d'exposition des buffets en laissant leur badge à côté du chevalet numéroté pour vérification de la correspondance.

10h15 - 11h15 : Rassemblement de tous les candidats en salle de conférence pour l'habillage en tenue officielle (Veste + tablier + toque, offerts par l'organisateur).

11h30 : Photos de l'ensemble des candidats en tenue avec les Présidents du concours

10h15 – 10h45 : Notation des buffets par le jury de présentation (2 groupes distincts)
Shooting par les 2 photographes des buffets (sans les candidats) + table des dotations.

11h30 : Ouverture des portes du CEPROC
Exposition des buffets : Passage en revue par le président du Jury, David Bret de chaque candidat positionné derrière son buffet en présence du Président national Joël Mauvigney et des « Officiels » présents.
Accueil des partenaires.

12h00 - 13h30 : Dégustation des trois fabrications par les invités.
Afin de limiter le gaspillage alimentaire et dans une démarche RSE, les fabrications des candidats sont ouvertes à la dégustation.

13h30 : Proclamation des résultats et remise des prix suivies d'un buffet de clôture (pièces sucrées réalisées par le CEPROC).

15h00 : Récupération auprès de l'organisateur des prix et dotations en salle de conférence.

16h00 : Démontage autorisé des buffets.

Fin du concours