GRAND PRIX DE FRANCE 2026 DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE

OCT

Du samedi 3 octobre
au lundi 5 octobre 2026

Au Ceproc,
Centre d'excellence des professions culinaires
19, rue Goubet, Paris 19e

RÈGLEMENT

Ce concours organisé par la CNCT avec le soutien de l'AGFPC a pour objectif de promouvoir l'expérience professionnelle des salariés et des chefs d'entreprise.
Deux catégories d'âge : juniors (18-23 ans) et chefs (24 ans et plus).
Thème du buffet : décor libre.
Matières premières apportées par le candidat.

★ ★ ★

LES SUJETS

Œufs mimosas revisités

Tête roulée de cochon façon lyonnaise
2 kg

Deux truites en croûte de feuilletage sauce choron

Un lapin entier farci piquillos et fenouil
Sauce au choix et accompagnée de trois petits farcis différents (100% végétal)

Paris-Brest (seulement pour la catégorie Chefs)
Pour 8 personnes + 12 individuels (50 g)

★ ★ ★

N'attendez pas ! Clôture des inscriptions le 13 juillet 2026.

LIMITÉ À 20 PLACES
Dossier d'inscription, sujets et règlement téléchargeables sur le site de la CNCT
charcutiers-traiteurs.com
Contact par mail à *concours@lacnct.fr*

AG2R LA MONDIALE