56ème Concours National
des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs

RÈGLEMENT
Finale 2027

Samedi 3, Dimanche 4 et Lundi 5 Avril 2027

Afin de stimuler l'émulation chez les jeunes en apprentissage dans la profession, la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs) a institué ce concours national en 1972. La finale du MAF 2026 aura lieu à Paris.

ARTICLE 1 - DATES ET LIEUX

La finale du 56ème concours national des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs (MAF 2027) se déroulera :

Samedi 3 , Dimanche 4 et Lundi 5 avril 2027

au **CEPROC**

Centre d'Excellence des Professions Culinaires - 19 rue Goubet 75019 PARIS

Tél. 01 42 39 19 64

ARTICLE 2 – CONDITIONS

Seules les entreprises artisanales adhérentes à la CNCT et à jour de cotisation ont la possibilité de présenter des apprentis candidats.

Pour participer à la finale de ce concours, les candidats doivent être obligatoirement :

- Sélectionnés préalablement à l'échelon régional
- Âgés de moins de 21 ans à la date du 1er jour de la finale du concours (soit le samedi 3 avril 2027)
- Sous contrat d'apprentissage (chez un artisan **adhérent obligatoirement à la CNCT**) en préparation:
  - Soit d'un CAP de charcutier traiteur (1ère ou 2ème année)
  - Soit d'un Bac pro boucher charcutier traiteur (1ère, 2ème ou 3ème année)
  - Soit d'une Mention Complémentaire Traiteur et titulaire uniquement d'un CAP de charcutier traiteur.

Ne sont pas admissibles :
Les candidats déjà titulaires d'un Brevet Professionnel ou d'un Bac Professionnel.
Les tenants du titre MAF charcutier traiteur obtenu lors d'une précédente finale.

ARTICLE 3 – INSCRIPTIONS

Article 3.1 : SÉLECTIONS RÉGIONALES

Elles devront être terminées le lundi 15 février 2027 au plus tard.

Le Président Régional s'engage à communiquer par mail sur **concours@lacnct.fr**, dès publication du présent Règlement, au service concours de la CNCT, **les dates et lieux de la sélection ainsi que de la proclamation des résultats.** Dès que la liste des candidats aux sélections régionales sera déterminée, le Président Régional la communiquera, sans délai, au service concours de la CNCT.

La CNCT transmettra alors ces informations à la SnMOF (Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France). La SnMOF prendra ensuite contact avec les Présidents Régionaux de la CNCT pour qu'un représentant régional assiste à la proclamation des résultats. En aucun cas, ce représentant de la SnMOF interviendra dans l'organisation de la selection régionale ; il remettra éventuellement aux candidats et/ou lauréats une médaille.

Les épreuves de sélection porteront sur les mêmes produits que ceux de la finale nationale.

Les candidats seront jugés sur la même grille de notation que celle de la finale nationale.Celle-ci sera adressée sur support informatique aux Présidents de Région à leur demande expresse auprès du service concours de la CNCT.

Les sélections sont faites sous le contrôle et la responsabilité du Président Régional. Il devra s'assurer que les candidats ne concourent qu'au sein de la Région dans laquelle leur CFA est installé.

Par exemple, un apprenti, domicilié en Bretagne, qui effectue son apprentissage dans une entreprise de la Région Normandie et qui suit sa formation dans un CFA basé dans les Pays de la Loire, candidatera aux sélections organisées dans la Région Pays de la Loire.

Afin de gagner du temps dans la transmission des documents requis pour la finale, nous recommandons au Président régional de demander à chaque candidat participant à la sélection de **remettre au début de l'épreuve** :

1) Copie de son contrat d'apprentissage
2) Pièce d'identité (CIN ou passeport)
3) Bulletin d'inscription complété et signé au préalable par l'apprenti ou son représentant légal et son maître d'apprentissage.
4) Fiche de mensurations pour commande d'une veste Bragard offerte.

La présence du Président Régional est donc obligatoire lors de ces épreuves afin de :

5) Valider les critères d'inscription (Cf. article 2 du présent Règlement)
6) S'assurer du bon déroulement de ces sélections.
7) Signer sur place les bulletins d'inscription (finaliste et suppléant) et de vérifier s'ils ont été préalablement dûment complétés et signés par l'apprenti et le **Chef d'entreprise adhérent obligatoirement à la CNCT et à jour de ses cotisations.**
8) Joindre au dossier du finaliste uniquement, **le droit d'inscription de 50,00 €** par virement ou par chèque bancaire émis par le syndicat régional ou départemental **et non par l'apprenti lui-même,** libellé à l'ordre de **CHAR FRANCE**

TITULAIRE DU COMPTE :

CHAR FRANCE
15 RUE JACQUES BINGEN
75017 PARIS

IDENTIFIANT NATIONAL BANCAIRE

Banque	Indicatif	Numéro de compte	Clé RIB	Domiciliation
30002	00453	0000009426G	84	PARIS ANJOU

IDENTIFIANT INTERNATIONAL BANCAIRE

IBAN	FR30 3000 2004 5300 0000 9426 G84
Code B.I.C.	CRLYFRPP

Toute pièce manquante au dossier et non reçue dans le délai imparti pourra faire l'objet d'une annulation de la participation de l'apprenti à la finale.

Article 3.2 : INSCRIPTIONS DES FINALISTES NATIONAUX

Le nombre maximum de participants admis à la finale de ce concours est de **22 candidats** à raison de 1 candidat par région **(cf.annexe 1 du présent règlement).** Pour pallier l'absence éventuelle du finaliste régional il est prévu un suppléant.

Les bulletins d'inscription, dûment complétés et signés, notamment par le Président Régional devront être adressés de préférence par e-mail : **concours@lacnct.fr** ou par courrier (cachet de la poste faisant foi) par l'intermédiaire de l'organisation professionnelle régionale, **au plus tard le lundi 15 février 2027, au secrétariat du concours MAF :**

Après examen et validation de l'inscription de l'apprenti finaliste, il pourra être contacté par l'agence de communication de la CNCT pour la réalisation d'une vidéo de 30 secondes à diffuser sur les réseaux sociaux.

ARTICLE 4 - THÈME ET SUJETS DU CONCOURS

Article 4.1 : SUJETS (Voir Annexe 2 du présent règlement)

Les 3 fabrications seront entièrement réalisées sur place et les candidats disposeront d'environ 20 heures en laboratoire

IMPORTANT : Les candidats devront fournir les 3 fiches techniques **anonymes** des 3 fabrications

Prévoir deux exemplaires de chaque fiche :

1 exemplaire à remettre le jour de l'arrivée (fiches notées par le jury de travail).
1 exemplaire à garder pour le candidat en laboratoire.

FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ) :
Toutes les questions d'ordre technique, logistique ou administratif pourront être abordées lors de **la journée de préparation prévue au CEPROC le lundi 8 mars 2027.**

- **MATIÈRES PREMIÈRES**

Elles seront fournies aux candidats finalistes **par les organisateurs.**
Le bon d'économat est téléchargeable sur le site de la CNCT : www.charcutiers-traiteurs.com **(Voir Annexe 3 du présent règlement).**

- **MATÉRIEL**

Le gros matériel de laboratoire (de cuisson, de refroidissement et de fabrication) est mis à disposition des candidats.
Les candidats devront apporter le petit matériel qui leur sera nécessaire : coutellerie, spatules, louches, écumoires, découpoirs, emporte-pièce, douilles, poches, gants etc.
Chaque poste de travail est équipé de 6 ou 4 feux vifs selon le laboratoire.
L'apport d'un petit cutter par le candidat est autorisé et sera placé sur son plan de travail.

Article 4.2 : THÈME DU DECOR

ATTENTION thème imposé :
Chaque candidat réalisera un décor sur le thème de **« LA HAUTE COUTURE ».**

Article 4.3 : PRÉSENTATION DU BUFFET

Les fabrications entièrement réalisées sur place seront présentées sur un buffet de dimensions suivantes :

Longueur 1,50m x largeur 1m x hauteur 0,94m

Il sera nappé **coffré blanc fourni par les organisateurs**. **Un sur-nappage, les chemins de table sont autorisés mais dans ce cas ils seront apportés par le candidat.**

Tous les plats, contenants, supports de présentation sont libres et apportés par le candidat.
Chaque candidat sera libre de disposer sur le buffet comme il le souhaite, son décor et ses fabrications.

La notation de présentation sur le buffet est définie selon des critères précis tels que : esthétique, créativité, aspect visuel, respect du sujet.

Le dressage du buffet doit permettre un service au buffet pour la dégustation des produits réalisés.

Article 4.4 : LES DÉCORS

- Le décor Imposé du buffet sera **préparé à l'avance** et noté par le jury.
- Les candidats peuvent apporter des éléments de décor non alimentaires comme des objets, des fleurs, des feuillages etc.
- La base du décor principal ne doit pas dépasser les 40 cm de ∅ ou de côté.
- La hauteur maximale autorisée du décor, est de 60 cm socle compris.

ARTICLE 5 - DISPOSITIONS PRATIQUES POUR LA FINALE

Article 5.1 : TENUE PROFESSIONNELLE

Les candidats devront porter des vêtements de travail n'indiquant aucune identification de patronyme ou de société, des chaussures de sécurité propres adaptées au travail de laboratoire et une toque fournis par les organisateurs

IMPORTANT NOUVEAUTE : Les candidats devront impérativement porter une veste blanche et un tablier blanc. Prévoir minimum deux tenues.

Pour la proclamation des résultats :
Une veste, un tablier et une toque seront offerts par les organisateurs.
La fiche des mensurations de la veste est à compléter impérativement et à joindre au bulletin d'inscription à la finale.

Les chaussures seront noires ou blanches (chaussures type baskets sont tolérées mais non usées et propres)

Les candidats devront libérer les chambres du CFA, le lundi matin.

Chaque candidat devra se munir de préférence **d'un petit sac** destiné à contenir sa tenue officielle (pantalon et chaussures noirs + chemise blanche) et de sa mallette pour tout le petit matériel utilisé pour le montage de son buffet **le lundi**.
Son bagage principal contenant ses effets personnels sera stocké dans une pièce sécurisée au CFA qu'il pourra récupérer après la proclamation des résultats

Article 5.2 : ACCUEIL DES CANDIDATS

L'accueil se fera en présence du Président de Jury, Monsieur David BRET au :

CEPROC
côté Résidence des Buttes Chaumont
86 rue Petit - 75019 PARIS

Uniquement et obligatoirement le vendredi 2 Avril 2027 de 14h00 à 18h00
(heure limite d'arrivée des candidats)

Le concours débutera le **samedi 3 Avril 2027 à 8h30**
Le planning détaillé du concours est disponible en **annexe 4 du présent règlement.**

Article 5.3 : FRAIS DES CANDIDATS

Les frais de transport du candidat uniquement seront pris en charge par les organisateurs sur présentation des justificatifs .
L'hébergement et la restauration **du candidat seront assurés par les organisateurs.**
le linge de lit est fourni par l'école,en revanche le linge de toilette est à apporter par le candidat.

Article 5.4 : ACCOMPAGNATEURS

Comme chaque année, les personnes accompagnant les candidats seront les bienvenues pour la proclamation des résultats mais **ne seront pas prises en charge financièrement** par l'organisation concernant leurs frais d'hôtellerie, de transport et de restauration.

Pendant toute la durée des épreuves, aucune personne étrangère au concours (parent, employeur, enseignant …) ne sera acceptée sur le lieu du concours.

Le public aura accès aux buffets et à la remise des prix le **lundi 5 Avril 2027 à partir de 11h30.**
La proclamation des résultats est prévue à partir de 13h30.

ARTICLE 6 – DISCIPLINE

Les candidats s'obligent à observer la plus grande discipline pendant toute la durée du concours et à mettre en application les consignes qui leur sont données.

Ils doivent faire preuve de respect et de correction dans leur attitude à l'égard de l'ensemble de leur entourage (autres candidats, membres du jury, membres du staff, membres du CFA d'accueil etc…) et ne doivent en aucun cas créer de perturbations de jour comme de nuit.
A défaut, après 1 rappel à l'ordre resté infructueux, leur exclusion définitive pourra être prononcée sans recours possible afin de faire cesser sans délai le trouble qu'ils auront pu causer au bon déroulement des épreuves.

De plus, les candidats s'engagent à rester jusqu'à la fin de l'exposition des buffets, **à savoir 16h00 le lundi 5 Avril 2027**. Seuls les organisateurs pourront modifier les horaires de fin d'exposition.

ARTICLE 7 – JURY

Le jury sera composé de professionnels choisis pour leur compétence et n'ayant aucun lien avec les candidats **(à appliquer dès les Sélections Régionales).** Il désignera les candidats méritant le titre du **M**eilleur **A**pprenti de **F**rance 2027.
Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel : elles ne pourront être contestées.
Aucun commentaire ne sera accepté sur les décisions du jury.

ARTICLE 8 – BARÈME DE NOTATION

(Voir Annexe 5 de présent règlement)

ARTICLE 9 – RÉCOMPENSES

Tous les candidats recevront un diplôme et un abonnement gratuit d'un an dans le magazine Charcuterie & Gastronomie.

- Les lauréats classés 1er, ne sont pas appelés de la plus haute à la plus basse note obtenue Selon les résultats obtenus, il sera attribué le titre du **« Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur »** de l'année 2027 à **3 gagnants minimum et dans la limite de 5 gagnants maximum.**

  Chaque lauréat recevra :
  Une médaille « MAF » de la CNCT et percevra la somme de **700 €** par chèque.

- Les autres participants, sans distinction de classement, recevront un chèque de **200 €.**

Tous les lauréats classés premiers seront conviés à la remise nationale de médaille organisée par la SnMOF (Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France) qui se tiendra au cours du premier trimestre 2028.

ARTICLE 10 – CESSION DE DROIT A L'IMAGE

Tous les participants au concours, candidats, Président et membres du Jury, invités d'honneur, Président, partenaires et salariés de l'organisateur concèdent à l'organisateur le droit de fixer et d'exploiter leur image dans le cadre de la communication et de la promotion générale du concours auprès du public et de ses partenaires.

Ils autorisent la reproduction et la représentation de leur image par tous moyens de communication et sur tous supports connus et inconnus à ce jour, notamment auprès des médias (presse papier, TV et numérique) et réseaux sociaux.

Cette cession est consentie pour une durée indéterminée et pour le monde entier.

Les organisateurs s'engagent à ce que les conditions de représentation et de diffusion des images ne portent pas atteinte à la vie privée, dignité et réputation des personnes concernées.

ARTICLE 11 – le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)

Dans le cadre de l'organisation du concours, la CNCT est conduite à solliciter des données personnelles concernant les participants au concours, candidats, Président et membres du Jury, invités d'honneur, Président du concours, partenaires.

Ces données font l'objet d'un traitement par la CNCT, représentée par son Président, considérée comme étant le responsable de ces traitements.
En participant au concours, les participants autorisent la CNCT à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours, à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

Outre les services de la CNCT habilités à les traiter en raison de leur rôle, les destinataires de ces données sont strictement limités à ce jour aux organismes et personnes suivantes : le CFA qui accueille les candidats, les hôtels où sont logés les participants, l'Agence de communication Ambroise.

Les données collectées ne seront conservées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'organisation et l'exécution du concours et à l'accomplissement par la CNCT des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, les participants bénéficient de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Les participants peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :
- à Monsieur Joël MAUVIGNEY, Président de la CNCT et responsable du traitement, en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : concours@lacnct.fr

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, les participants ont enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

INFORMATIONS UTILES

Toute correspondance concernant uniquement l'organisation générale de la finale du MAF 2027 devra être adressée obligatoirement par courriel : concours@lacnct.fr