

CONCOURS DU PREMIER FROMAGER DE BELGIQUE

2016

Règlement



Article 1 - Objet du concours.

Le concours a pour objet la reconnaissance et l'attestation de l'excellence professionnelle de fromagers détaillants.

Le concours est national et donc bilingue.

Article 2 - But du concours

Le concours a pour but de récompenser et mettre à l'honneur les professionnels du fromage ayant démontré leur maîtrise du métier.

Le concours est aussi l'opportunité

- d'encourager le perfectionnement des connaissances théoriques et l'évolution des pratiques professionnelles.
- par la valorisation du métier, d'induire des vocations à l'entrepreneuriat dans ce secteur.
- de manière plus générale, de valoriser le commerce de détail spécialisé et les métiers de l'artisanat.

Article 3 - Les candidats

Sont admis à se présenter au concours du premier fromager de Belgique les fromagers détaillants, sédentaires ou ambulants, indépendants ou salariés de PME.

Les candidatures sont ouvertes à toutes les personnes physiques qui exercent sur le territoire belge une activité faisant l'objet du concours officiel d'excellence professionnelle et qui :

- soit en tant qu'indépendant, sont inscrits régulièrement à la Banque-Carrefour des Entreprises et sont en ordre en ce qui concerne leurs obligations fiscales et sociales;
- soit sont préposés d'une petite ou moyenne entreprise commerciale ou artisanale inscrite régulièrement à la Banque-Carrefour des Entreprises et en ordre en ce qui concerne ses obligations fiscales et sociales.

Article 4 - Le jury

4.1. La composition du jury est la suivante :

- 8 à 10 professionnels du fromage, belges et étrangers, reconnus pour leurs compétences
- au moins 2 représentants d'autres métiers de bouche (restaurateur, pâtissier, sommelier etc.) ayant l'expérience de concours professionnels
- 1 délégué du Ministre
- 1 représentant du CSIPME
- 1 ou plusieurs délégués issus de la formation «fromager affineur» et/ou de l'enseignement

Parmi ce jury sont désignés :

- 1 président
- 1 président d'honneur

4.2. Le travail du jury:

Les membres du jury établissent leurs notations individuellement. Celle-ci sont encodées par le service informatique. Afin de préserver l'objectivité du travail du jury, ses membres ne peuvent avoir accès aux résultats intermédiaires.

CONCOURS DU PREMIER FROMAGER DE BELGIQUE

2016

Règlement



Article 5 - Les épreuves

Le concours se déroule en 7 épreuves à travers lesquelles les candidats pourront démontrer leur maîtrise professionnelle, à savoir:

- leur connaissance des fromages et des produits laitiers (histoire, fabrication, réglementation)
- leur capacité à les mettre en scène dans les situations habituelles de la vente, de la dégustation, dans les présentations de plateaux
- leur capacité à les choisir et contrôler leur évolution afin de pouvoir les faire déguster à leur stade organoleptique optimum
- leur aptitude à transmettre leurs connaissances

5.1. 1^{ère} épreuve : Questionnaire théorique- 20 minutes.

Les candidats répondent à un questionnaire portant sur les connaissances générales des AOP laitières européennes et suisses, de la fabrication fromagère en Belgique et la connaissance des races laitières.

5.2. 2^{ème} épreuve : ORAL.

Chaque candidat dispose de 10 minutes pour présenter au jury et au public un fromage de Wallonie au lait cru de son choix et le faire déguster. Le candidat s'exprime dans la langue de son choix, Français ou Néerlandais.

5.3. 3^{ème} épreuve : DEGUSTATION A L'AVEUGLE – 20 minutes.

Les candidats sont soumis à une dégustation à l'aveugle de 5 fromages pris parmi les AOP. L'épreuve consiste à spécifier :

- La famille du fromage,
- Le lait d'origine (vache, chèvre, brebis)
- La région d'origine
- Le nom (intitulé exact de l'appellation) du fromage.

5.4. 4^{ème} épreuve : LE PLIAGE – 10 minutes

Emballage d'une dizaine de fromages de formes différentes fournis par le concours. Cotation sur la netteté du pliage.

5.5. 5^{ème} épreuve : DECOUPE - 30 minutes.

Les candidats reçoivent chacun un fromage identique qu'ils ont à découper suivant les directives du jury (morceaux, poids).

La cotation tiendra compte de la précision de la découpe, de l'esthétique des morceaux, le respect d'une découpe sans perte. L'esthétique du morceau restant sera prise en compte.

CONCOURS DU PREMIER FROMAGER DE BELGIQUE

2016

Règlement



5.6. 6^{ème} épreuve : COMPOSITION D'UNE VITRINE DE VENTE – 1h30

Réalisation d'une vitrine de vente attractive.

Praticité et respect des réglementations seront évalués.

5.7. 7^{ème} épreuve : ORAL DE VENTE – 15 min.

Chaque candidat conseille une équipe du jury.

Accueil, gestion du client, connaissance des produits.

5.8. 7^{ème} épreuve : DEGUSTATION QUALITE.

Chaque candidat compose une assiette de 4 fromages qui seront dégustés et cotés pour leur qualité et la justesse de l'affinage.

Les fromages sont présentés impérativement de manière neutre et sans décoration.

5.9. 8^{ème} épreuve : LE PLATEAU – 1h30

5.9.1. Création d'un plateau de présentation sur le thème : «*Fromager : un Artisan d'avenir*»

Les dimensions maximum du plateau terminé sont : de 120x100x100 (LxlxH, cm).

Le support et son montage peuvent être réalisés avant le concours.

La découpe des fromages présentés sur le plateau doit se faire sur place, les fromages sont apportés par le candidat, entiers ou en morceaux de minimum 1 kg pour les fromages de poids importants.

Le respect des dimensions sera vérifié à l'aide d'un gabarit. Un non respect des dimensions entraînera une pénalisation de 5 points dans la cotation.

Tout élément décoratif en dehors du gabarit est interdit et susceptible de pénalité.

5.9.2. La sélection de fromages.

Le plateau doit être composé de 30 fromages minimum dont

- au moins 12 fromages belges au lait cru
- au moins 15 fromages AOP européennes
- 3 fromages AOP suisses dont au moins 1 Gruyère suisse AOP

Cette liste impérative peut être complétée par d'autres produits laitiers au choix du candidat.

5.9.3. L'étiquetage est obligatoire et la dénomination du produit clairement indiquée. L'indication de la protection d'origine (AOP, IGP, STG, AOC) est obligatoire sur tous les fromages en bénéficiant.

CONCOURS DU PREMIER FROMAGER DE BELGIQUE

2016

Règlement



Article 6 - Notation du concours

L'œuvre (le plateau) <i>Choix des produits, affinage, mise en scène, présentation des produits, originalité, étiquetage</i>	50
Vitrine <i>Réalisation d'une vitrine commerciale attractive, praticité du service.</i>	50
Conseil vente <i>Aisance, connaissance, conseils</i>	25
Qualité des produits <i>Dégustation par le jury, qualité de la sélection et du degré d'affinage</i>	30
Dégustation à l'aveugle par le candidat	20
Découpe	20
Pliage	20
Questionnaire théorique	35
Poste de travail <i>Organisation générale du candidat, propreté, hygiène, utilisation du matériel adéquat, maîtrise des découpes, respect de l'horaire</i>	25
Oral <i>Connaissance du produit, capacité à le mettre en valeur, qualité du produit</i>	25

Total 300

Article 7 - Les produits

7.1. Produits fournis par l'organisation du concours :

- les fromages de la dégustation à l'aveugle par les candidats (5.3)
- les fromages, le papier et le matériel nécessaires pour l'épreuve du pliage (5.4)
- le fromage de l'épreuve de découpe (5.5)
- les fromages pour la composition de la vitrine (5.6)

7.2. Produits à fournir par les candidats :

- les fromages pour la dégustation qualité (5.1.4.)
- les fromages pour la présentation du plateau (5.1)
- le fromage de l'épreuve orale (5.7)

CONCOURS DU PREMIER FROMAGER DE BELGIQUE

2016

Règlement



Article 8 - Le matériel

Chaque candidat doit amener son matériel de découpe (couteaux, fils, lyre, etc.), ses décors et accessoires. L'utilisation de matériel style «Kaas-O-maat» est interdite.

Article 10 - Tenue exigée

10.1. Pour les candidats : Pantalon noir, chaussures foncées, chemise blanche, cravate (facultative pour les dames).

Un tablier officiel est fourni par l'organisation du concours et restera propriété du candidat.

10.2. Pour le jury : Costume ou pantalon et blazer, chemise et cravate. Jupe autorisée pour les dames. La veste professionnelle est aussi conseillée (cuisinier, pâtissier, fromager etc).

Article 11 - Titres.

Le vainqueur se verra décerné le titre officiel de :
Premier fromager de Belgique 2014

Les suivants seront respectivement :

Deuxième fromager de Belgique 2014

Troisième fromager de Belgique 2014

Quatrième et cinquième : finalistes au concours du premier fromager de Belgique 2014

Article 12 - Horaires et déroulement de la journée

08:00 : Accès aux tables de concours pour les candidats, mise en place du matériel nécessaire aux épreuves. Les fromages sont entreposés au frais.

08:30 : Briefing des candidats

09:00 : Début des épreuves

18:15 : proclamation des résultats.

18:45 : drink

L'horaire détaillé sera confirmé dans le document technique en tenant compte du nombre de candidats.

Article 13 - Le public

Le concours se déroule en public. Celui-ci sera tenu à distance et ne pourra communiquer d'aucune façon avec les candidats pendant le déroulement des épreuves sous peine de peine de pénalité allant jusqu'à la disqualification du candidat.

CONCOURS DU PREMIER FROMAGER DE BELGIQUE

2016

Règlement



Article 14 - Frais d'inscription

Les frais d'inscription sont de 60 €.

Article 15 - Le document technique

Un document technique sera envoyé aux candidats précisant tous détails complémentaires nécessaires à l'exécution des différentes épreuves ainsi que l'horaire définitif et détaillé de la journée.

Date et lieu du concours 2014

A confirmer

Responsable organisation :

Vincent Verleyen
Chaussée de Gramptinne, 37
5340 Gesves

Présidence et secrétariat du concours

Bernadette Delange Raeymaekers
Chaussée de Bruxelles, 244
B 1410 Waterloo
Tél. : +32 (0)472 78 79 96
Fax : +32 (0)2 354 28 32
e-mail : info@fromagersdebelgique.be

**Le concours est organisé par
l'Union des Détaillants Crémiers Fromagers ,
Unie van Zuivel en Kaas Kleinhandelaars.**

www.fromagersdebelgique.be

