

2ème CONCOURS BOUCHERS/CHARCUTIERS REST'HOTEL & METIERS DE BOUCHE DIJON **MEILLEURE FROMAGE DE TÊTE** RÈGLEMENT

Date du concours : LUNDI 21 MARS, dans le cadre du Salon Rest'Hotel & Métiers de Bouche DIJON

Lieu : Parc Exposition de DIJON

Organisateurs : UMGV et Alliance Expo

Objectifs du concours : Promouvoir et valoriser le savoir-faire des Artisans Bouchers/Charcutiers

Article 1 – Organismes des concours

UMGV 21

Et

ALLIANCE EXPO, Avenue Louis Suder , 24430 MARSAC-SUR-L'ISLE

Directeurs : M. Michael CHOURY - M. Cédric DUMAS

Sont les co-organisateurs du Concours de préparation Charcutière :

- **Meilleure FROMAGE DE TÊTE**

Ce concours est organisé dans le cadre du **Salon Rest'Hotel & Métiers de Bouche DIJON** qui se déroulera les 20-21 Mars au Parc des Expositions de DIJON.

Le Concours Meilleur FROMAGE DE TÊTE se déroulera le LUNDI 21 MARS de 9h30 à 15h.

Article 2 – Les Participants

UMGV 21 et Le salon Rest'Hotel & Métiers de Bouche organisent le concours de Préparation Charcutière :

Meilleur FROMAGE DE TETE.

Ce Concours est ouvert à l'ensemble des Artisans Bouchers-Charcutiers et Charcutiers-Traiteurs du 21 et des départements limitrophes.

Peuvent participer aux Concours, les gérants et les employés d'entreprises artisanales de boucherie-charcuterie et de charcuterie-traiteur : *la justification de l'inscription de l'entreprise au Répertoire des Métiers pourra être demandée aux participants.*

Article 3 – Acceptation du règlement

Préalablement à toute participation au concours, le participant doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

En cas de non-respect du présent règlement, les organisateurs se réservent le droit d'invalider la participation d'un professionnel.

Article 4 – Objet des Concours

- **Meilleur FROMAGE DE TETE DE BOURGOGNE-FRANCHE COMTE.**

Chaque concurrent ne pourra présenter qu'une seule recette.

Il pourra y avoir plusieurs participants issus de la même entreprise. Chaque participant présentera alors sa propre recette sous son nom mais rattaché à son entreprise.

1/ : Meilleur FROMAGE DE TETE DE BOURGOGNE-FRANCHE COMTE

- Les candidats devront proposer leur recette de fromage de tête et certifier sur l'honneur que la recette présentée est bien de leur propre fabrication.

- Ce fromage de tête devra avoir été fabriqué intégralement au sein de leur entreprise.

- Chaque échantillon se composera de 800 à 1000 g de fromage de tête et sera conditionné sous-
vide.

- Les échantillons présentés au concours devront être des produits obtenus par cuisson dans un bouillon et composés uniquement de tête et de langue de porc.

- Les échantillons devront être mis dans un moule, au choix du candidat, avec une gelée et des assaisonnements (aromates, épices, condiments, vin, etc...) selon la recette personnelle du participant.

Article 5 – Conditions de participation

L'inscription à ce concours est LIBRE MOYENNANT **UNE PARTIIPATION DE 15 €** par chèque à l'attention de l'UMGV 21, exclusivement dans le cadre du SALON REST'HOTEL & METIERS DE BOUCHE DIJON 2022.

Les étapes :

1/ INSCRIPTION :

Les participants devront valider leur participation en retournant leur **BULLETTIN D'INSCRIPTION** accompagné du **REGLEMENT**.

Important :

Plusieurs membres d'une même entreprise peuvent participer aux Concours.

2/ CONFIRMATION DES INSCRIPTIONS :

Chaque participant sera informé de la bonne réception de son inscription soit par mail, téléphone ou courrier suivant les coordonnées indiquées par ses soins lors de son inscription.

En cas de litige ou de contestation sur un point de règlement ou en cas de problème non évoqué dans le présent règlement, la décision appartient à UMGV et ALLIANCE EXPO, après consultation du jury. La décision rendue sera définitive et sans appel.

RENSEIGNEMENTS SUR LES CONCOURS :

ALLIANCE EXPO – Organisatrice du Salon Rest'Hotel & Métiers de Bouche de DIJON

Tel : 05 53 45 72 12

Contact : Cédric DUMAS / cedric.dumas@alliance-expo.fr

Fait à Périgueux, le 17/02/2022

Le participant :

Nom :.....
Prénom :.....
Etablissement :.....
Signature

L'organisation :