

# BULLETIN D'INSCRIPTION

## CHAMPIONNAT DU MONDE DU FROMAGE DE TÊTE 2020

BULLETIN D'INSCRIPTION A RETOURNER IMPERATIVEMENT AVEC LE REGLEMENT DE LA PARTICIPATION  
POUR LES CANDIDATS RESIDANT EN FRANCE

DU 22 JANVIER AU 29 FEVRIER 2020 (MINUIT) à:

CPCT - Chambre Professionnelle des Charcutiers et Charcutiers-Traiteurs du Grand Paris  
15 Rue Jacques Bingen- 75017 PARIS  
Courriel : cpctcontact@gmail.com

NOM ..... PRENOM .....

AGE AU 29/02/2020 : .....

ENTREPRISE : .....

Adresse .....

Code Postal..... Ville ..... Pays .....

N° de téléphone : ..... Email.....@.....

Email obligatoire pour envoi des résultats.

### CATEGORIE A COMPLETER

- |                                     |  |                                  |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> CHARCUTIER | <input type="checkbox"/> CHEF D'ENTREPRISE | <input type="checkbox"/> SALARIE |
| <input type="checkbox"/> BOUCHER    | <input type="checkbox"/> GERANT            |                                  |
| <input type="checkbox"/> CUISINIER  | <input type="checkbox"/> CHEF              |                                  |
|                                     | <input type="checkbox"/> OUVRIER           |                                  |

*Après avoir pris connaissance et accepté le règlement, je demande à être inscrit au CHAMPIONNAT DU MONDE DU FROMAGE DE TÊTE 2020 et certifie que le produit présenté à ce concours sera de ma propre fabrication.*

Je règle ma participation de 60€ :

- par chèque à l'ordre de la **CPCT** pour les candidats résidant en France

<input type="checkbox"/> par virement : RIB	<b>Banque</b>	<b>Guichet</b>	<b>Numéro de compte</b>	<b>Clé</b>
	18206	00007	37524900001	86
IBAN :	FR 76 1820 6000 0737 5249 0000 186			

Date

Signature

La CPCT - Chambre Professionnelle des Charcutiers et Charcutiers-Traiteurs du Grand Paris  
Tél. : 01.44.29.90.59 - Courriel : cpctcontact@gmail.com  
Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter

Contact : Madame Mariam TAGER ACHKAR

# CHAMPIONNAT DU MONDE DU FROMAGE DE TÊTE 2020 GRAND CONCOURS INTERNATIONAL

Organisé par la **CHAMBRE PROFESSIONNELLE DES CHARCUTIERS ET  
CHARCUTIERS-TRAITEURS DU GRAND PARIS**

## REGLEMENT

### **ARTICLE 1 - Les organisateurs**

---

La **Chambre Professionnelle des Charcutiers et Charcutiers-Traiteurs du Grand Paris – CPCT**, sise 15, rue Jacques Bingen – 75017 Paris, organise le Championnat du Monde du Fromage de Tête qui se déroulera en France en deux étapes : une présélection de douze finalistes le **18 mars 2020** et une finale à Paris le **27 avril 2020**.

### **ARTICLE 2 - Les candidats**

---

Ce concours est ouvert à tous(tes) les professionnels(les) artisans charcutiers, cuisiniers et artisans bouchers, qu'ils soient chef d'entreprise, gérant, chef, salarié ou ouvrier. Les participants devront être âgés d'au moins 18 ans à la date de clôture des inscriptions au concours, soit le **29 février 2020**. N'ont pas l'autorisation de concourir, toute personne membre du comité d'organisation. Tout concurrent ne respectant pas ces critères verra sa candidature rejetée.

### **ARTICLE 3 - Inscriptions**

---

La réception des candidatures aura lieu à partir du **22 janvier 2020 et jusqu'au 29 février 2020, minuit**, cachet de la poste faisant foi, ou par mail pour les candidats étrangers. **Les 150 premiers inscrits** par ordre d'arrivée au **29 février 2020**, participeront au concours. La présélection aura pour but de retenir les 12 candidats qui participeront à la finale.

**La participation au championnat s'élève à 60€** (soixante euros). Les candidats résidant en France s'acquitteront de leur participation par chèque, les candidats étrangers par virement bancaire (les frais bancaires restent à la charge du candidat). Une fois l'inscription complétée, il sera adressé au concurrent un justificatif de paiement qui validera l'inscription.

Le dossier d'inscription devra comporter les pièces suivantes :

- Le bulletin d'inscription dûment complété et signé,
- Une photocopie d'une pièce d'identité,
- **Pour les candidats résidant en France**, un chèque de 60€ libellé au nom de la **CPCT**, correspondant aux frais d'inscription,
- **Pour les candidats étrangers** une preuve du paiement de 60€ correspondant aux frais d'inscription, effectué par virement bancaire (**les frais bancaires restent à la charge du candidat**).

et adressé à :

**CPCT**  
Championnat du Monde de Fromage de Tête 2020  
15, rue Jacques Bingen - 75017 Paris  
Tel : 01.44.29.90.59  
Courriel : [cpctcontact@gmail.com](mailto:cpctcontact@gmail.com)

**LE CONCOURS SE DEROUlera EN DEUX ETAPES A DES DATES DIFFERENTES :**

**UNE PRESELECTION**

**PRESELECTION FRANCE**

Une épreuve de présélection aura lieu le **18 MARS 2020** : Un échantillon d'un kilo de Fromage de Tête (**un seul échantillon par entreprise**), fabriqué conformément au Cahier des Charges établis (voir ci-dessous), est envoyé **dans un emballage réfrigéré** aux organisateurs, accompagné d'une attestation sur l'honneur certifiant que le produit a été fabriqué par le candidat. Le produit devra être **emballé sous vide avec les dates de fabrication et d'expédition bien apparentes et maintenu en chambre froide** jusqu'à l'expédition du colis. Le concurrent devra expédier ou déposer le colis à :

**Société MEDELYS, 11 Avenue de Normandie – F5C, 94150 Rungis,  
Téléphone : +33(0)1.46.86.97.07**

à partir du **12 mars 2020** et au plus tard le **17 mars 2020, du lundi au vendredi avant 12h30 et le samedi avant 9h30** . *Aucun produit ne sera accepté après cette date.* Il joindra également à son envoi, sous enveloppe fermée et sans signe extérieur ses nom/prénom et adresse. Un responsable du concours assignera, à chaque envoi un numéro d'ordre, en présence d'un huissier de justice. Le responsable sera le seul à détenir jusqu'à la fin du concours la concordance entre l'identité des concurrents et les numéros assignés. De préférence, utilisez les services Chronopost de La Poste et indiquez sur l'envoi « CONCOURS » au feutre rouge. *Prévoir un jour supplémentaire pour l'acheminement afin d'éviter tout retard de distribution.*

**PRESELECTION ETRANGER**

Une épreuve de présélection aura lieu en France le **18 MARS 2020** : Un échantillon d'un kilo de Fromage de Tête (**un seul échantillon par entreprise**), fabriqué conformément au Cahier des Charges établis (voir ci-dessous), est envoyé **dans un emballage réfrigéré** aux organisateurs, accompagné d'une attestation sur l'honneur certifiant que le produit a été fabriqué par le candidat. Le produit devra être **emballé sous vide avec les dates de fabrication et d'expédition bien apparentes et maintenu en chambre froide** jusqu'à l'expédition du colis. Le concurrent devra expédier le colis à :

**Société MEDELYS, 11 avenue de Normandie – F5C, 94150 Rungis – France  
Téléphone : +33(0)1.46.86.97.07**

à partir du **12 mars 2020** et au plus tard le **mardi 17 mars 2020, du lundi au vendredi avant 12h30 et le samedi avant 9h30**. *Aucun produit ne sera accepté après cette date.* Il joindra également à son envoi, sous enveloppe fermée et sans signe extérieur ses nom/prénom et adresse. Un responsable du concours assignera à chaque envoi un numéro d'ordre, en présence d'un huissier de justice. Le responsable sera le seul à détenir jusqu'à la fin du concours la concordance entre l'identité des concurrents et les numéros assignés. De préférence, utilisez les services des sociétés de transport internationaux qui peuvent assurer l'envoi de produits frais en express (DHL, TNT, UPS). Vous indiquerez sur le colis « CONCOURS » au feutre rouge. *Prévoir un jour supplémentaire pour l'acheminement afin d'éviter tout retard de distribution.*

Jusqu'à la date de présélection, les envois reçus seront entreposés en chambre froide. Les échantillons seront soumis au jury qui se réunira, en présence d'un huissier de justice, le :

**18 mars 2020 à 6h00**

**A la Société MEDELYS, 11 avenue de Normandie – F5C, 94150 Rungis – France**

**Pour des raisons de sécurité élémentaires, tout produit ne répondant pas aux règles d'hygiène et d'emballage ne sera pas retenu.**

### **JURY PRESELECTION**

Dans le but de garantir des finalistes gagnants dans les groupes France et Etranger, la notation sera faite par deux jurys distincts :

- Un jury France
- Un jury Etranger

Le jury sera composé de M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France), de membres de la Confrérie des Chevaliers de Saint Antoine, d'artisans charcutiers-traiteurs, de cuisiniers et d'artisans bouchers.

- Les membres du jury ne peuvent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.
- Les membres du jury ne peuvent faire partie des entreprises organisatrices du concours.
- Les décisions du jury seront sans appel et ne pourront être contestées ni par voie judiciaire, ni par voie de presse et d'internet.
- Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l'année en cours la qualité et la conformité du produit chez les lauréats.

Les 12 finalistes participeront à la finale qui aura lieu le **27 avril 2020** à Paris. L'annonce des résultats sera faite par courriel le **19 mars 2020**.

### **UNE FINALE**

L'épreuve de la finale départagera les 12 candidats retenus. Tous les candidats sélectionnés devront être présents pour la présentation de leur produit, réalisé préalablement conformément au Cahier des Charges établis et achevé dans les mêmes règles de conditionnement, d'hygiène et d'emballage énoncées dans l'article 4, le :

**27 avril 2020**

Au Salon Impérial  
Du **WESTIN PARIS – VENDÔME**  
3, rue de Castiglione  
75001 Paris - France

Les participants devront impérativement être vêtus de la veste de travail, de la toque et du tablier fournis par le comité organisateur, ainsi que :

- Pour les femmes : d'une jupe ou d'un pantalon noir et des chaussures noires.
- Pour les hommes : d'un pantalon noir et des chaussures noires.

Les candidats étrangers finalistes seront pris en charge financièrement par le comité organisateur pour leur billet d'avion aller-retour ainsi que pour deux nuits d'hôtel. Les conditions de cette prise en charge seront communiquées ultérieurement par courriel aux personnes concernées. Ils auront également la possibilité, s'ils le souhaitent, d'élaborer leur fabrication dès leur arrivée à Paris, dans des laboratoires mis à leur disposition pour l'événement.

Lors de l'émargement, les candidats devront présenter une pièce d'identité ainsi que leur convocation.

Le jury dégustera les Fromages de Tête en présence d'un huissier de justice.

## **JURY FINALE**

Monsieur Guy KRENZER – M.O.F. Charcutier, M.O.F Cuisinier et Directeur de la Création chez Lenôtre - présidera le Jury du Championnat du Monde de Fromage de Tête, composé de 16 membres : 4 charcutiers, 4 cuisiniers, 4 bouchers et 4 journalistes.

- Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve.
- Les membres du jury ne peuvent avoir aucun lien de parenté avec les candidats.
- Les membres du jury ne peuvent faire partie des entreprises organisatrices du concours.
- Le jury se réserve le droit de vérifier pendant l'année en cours la qualité et la conformité du produit chez les lauréats.
- Les décisions du jury seront sans appel et ne pourront être contestées ni par voie judiciaire, ni par voie de presse et d'internet.

Le jury sera installé dans le Salon Impérial du WESTIN PARIS – VENDÔME et chaque candidat présentera son produit.

### **ARTICLE 5 – Barème de notation**

---

La notation se fera de la façon suivante :

- |   |                    |                |
|---|--------------------|----------------|
| • <b>SAVEUR</b>   | <b>Note sur 20</b> | <b>Coef.5</b>  |
| • <b>PRESENTATION</b> (glaçage, netteté, finition des produits, etc.) | <b>Note sur 20</b> | <b>Coef. 3</b> |

### **ARTICLE 6 – Proclamation des résultats et remise des prix**

---

La proclamation des résultats et la remise des prix se feront sous contrôle d'huissier de justice à partir de 18h00 au Salon Impérial du WESTIN PARIS – VENDOME. Cette cérémonie sera suivie d'une grande soirée de dégustation à laquelle seront conviées des personnalités des différents corps des métiers de bouche.

### **ARTICLE 7 – Les prix**

---

Trois prix seront décernés :

1. Le Lauréat recevra un chèque de 3000€ ainsi que l'Oreille d'Or,
2. Le 2<sup>ème</sup> gagnant recevra un chèque de 2000€ ainsi qu'un trophée,
3. Le 3<sup>ème</sup> gagnant recevra un chèque de 1000€ ainsi qu'un trophée,

Les 9 autres finalistes recevront une médaille « Finaliste Championnat du Monde de Fromage de Tête 2020 - Paris ».

### **ARTICLE 8 – Divulgarion des résultats**

---

La presse nationale et les réseaux sociaux feront l'écho de cette prestigieuse manifestation. Les lauréats autorisent les organisateurs à divulguer le palmarès.

### **ARTICLE 9 – Droit à l'image photos des candidats et des membres du Jury**

---

Les candidats autorisent, à titre gratuit, la reproduction des photos et vidéos d'eux-mêmes et de leurs produits, prises à l'occasion du concours sur tous les supports édités par les organisateurs.

Les candidats et les membres du Jury concèdent également le droit d'autoriser la reproduction de ces images sur tous supports de communication.

## **ARTICLE 10 – Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)**

---

Définition : les « Lois sur la protection des données » désignent l'ensemble des lois, et notamment la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées, ainsi que les règles, règlements, décrets, arrêtés ou autres obligations légales applicables à la protection ou au traitement de Données personnelles, y compris, le cas échéant, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la Directive 95/46/CE (règlement général sur la protection des données) (« RGPD ») à compter du 25 mai 2018. Dans le cadre du Contrat, et conformément aux Lois sur la protection des données, chacune des Parties est amenée à effectuer des traitements de Données.

Chacune des Parties reste entièrement et individuellement responsable des traitements qu'elle effectue sur des Données dès lors que la finalité et les moyens de ces traitements ne sont pas définis conjointement, tel que c'est le cas dans le cadre de l'exécution du Contrat. A ce titre, chacune des Parties, agissant en tant que responsable de traitement, déclare se conformer aux obligations incombant aux responsables de traitement découlant des lois sur la protection des données, impliquant notamment pour chacune des Parties de :

- Communiquer les mentions légales adéquates et recueillir le consentement des personnes concernées par les traitements de Données, si nécessaire, dès lors que chacune des Parties collecte des Données, communique via ses propres supports ou transfère les Données des personnes concernées à l'autre Partie, et ce, conformément aux Lois sur la protection des données.

## **ARTICLE 11 – Acceptation du règlement :**

---

La participation au concours « Championnat du Monde du Fromage de Tête » implique l'acceptation de ce règlement dans son intégralité.

### **Cahier des Charges**

- **Seul l'usage de têtes et viandes de porc est autorisé,**
- **L'usage des herbes aromatiques est autorisé,**
- **L'usage de légumes apparents est autorisé.**
- **L'usage des champignons - dont les truffes - est interdit.**
- **L'usage de foie gras est interdit.**