

CONCOURS – PLATEAUX DE FROMAGES

12^e SWISS CHEESE AWARDS 2022, Le Châble VS, Bagnes Capitale de La Raclette

Lieu du concours

Le concours a lieu dans le cadre de la Fête Bagnes Capitale de la Raclette et des SWISS CHEESE AWARDS, à l'Espace Saint-Marc, Le Châble VS.

Date

Samedi 24 septembre 2022

Sélections des candidats:

Le nombre de participants est limité à 15.

Les 15 premières inscriptions seront prises en considération.

Le délai d'inscription est le 19 août 2022.

Règlement

(Toute désignation de personne, de statut ou de fonction s'entend indifféremment au féminin et au masculin.)

Le concours "Plateaux de fromages" est une catégorie spéciale qui se déroule pour la première fois dans le cadre des SWISS CHEESE AWARDS. Les plateaux de fromages réalisés ne participent pas à l'élection du Swiss Champion.

Article 1 - But du concours

Le concours a pour but la mise en valeur des fromages suisses et la proximité des détaillants / crémiers – fromagers avec le consommateur (public) présents pendant les SWISS CHEESE AWARDS et la Fête Bagnes Capitale de la Raclette.

Par la même occasion, les candidats pourront démontrer leur savoir-faire pour la préparation de plateaux de fromages contenant divers fromages, dont cinq fromages AOP Suisse.

Article 2 - Les candidats

Est admise au concours toute personne majeure (18 ans +) exerçant une activité professionnelle régulière (50% min.) dans un commerce de détail proposant des fromages suisses à la vente à la coupe toute l'année.

Article 3 - Le jury

Le jury est composé de 5 personnes provenant de la branche, du milieu fromager.

Article 4 – L'épreuve

Création d'un plateau de présentation de fromages sur le thème de la manifestation les "Les Alpes".

Un plateau à fromage est mis à disposition des concurrents. Les dimensions maximales du plateau terminé sont un plateau circulaire de 69.5 cm de diamètre fourni par l'organisateur.

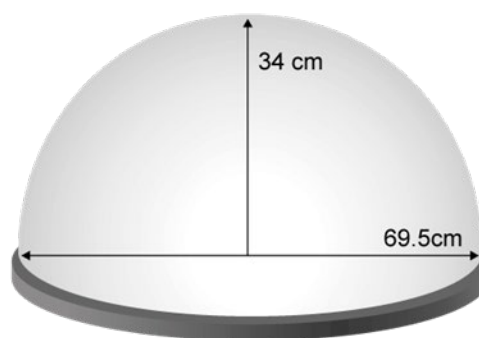
Des éléments de décoration peuvent être apportés par les candidats.

Tout élément décoratif en dehors du gabarit est interdit.



Plateaux

Les dimensions maximales du plateau terminé sont de 69.5cm de diamètre (plateau rond en bois).



Plateau en bois

Outils

Les candidats apportent avec eux les outils nécessaires à leur travail (couteaux, planche de découpe, fil à découpe, rabot, etc.).

La découpe des fromages présentés sur le plateau se fait uniquement sur place.

Les candidats ne peuvent pas être aidés par un tiers pour la réalisation.

Important: les plateaux seront consommés sur place, de ce fait il est **interdit d'utiliser pour la confection, des aiguilles, punaises, cure-dents ou tout autre objet coupant ou tranchant.**

Temps à disposition

Durée de l'épreuve : 1h30

Les candidats disposeront de 30 minutes pour installer leur matériel avant le début de l'épreuve.

Il leur sera accordé 15 minutes après l'épreuve pour le rangement et le nettoyage de leur espace de travail.

Les participants et accompagnants prennent note et respectent les consignes et instructions du responsable du concours.

Les accompagnants des candidats quittent la salle du concours (espace réservé) avant le début de celui-ci et ne sont pas autorisés à y retourner avant la fin du concours.

Étiquetage

L'étiquetage est obligatoire et la dénomination du produit clairement indiquée.

L'indication du label de qualité (AOP, IGP...) est obligatoire sur tous les fromages en bénéficiant.

L'étiquetage des fromages du plateau est à prévoir par le candidat, soit avant la manifestation, soit sur place (écriture manuelle).

Les inscriptions, objets, drapeaux ou indices permettant une identification du candidat sont interdits pour des raisons de neutralité.

Article 5 – Produits / Fromages

Les candidats pourront apporter à leur charge leurs fromages (entiers ou en morceaux de minimum 1 kg pour les fromages de poids important), ou utiliser librement les fromages suivants mis à disposition gratuitement pendant la manifestation :

- Tête de Moine AOP
- Emmentaler AOP
- Le Gruyère AOP
- Vacherin Fribourgeois AOP
- Raclette du Valais AOP
- Sbrinz AOP
- Appenzeller
- Tilsiter
- Autres fromages à pâte mi-dure
- Assortiment de fromages à pâte molle (3 sortes)

Le plateau doit être composé de 8 fromages minimums, dont :

- au moins 4 fromages AOP
- dont le Raclette du Valais AOP

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

Article 6 - Notation du concours

Le jury ainsi que le responsable du concours et autres personnes qui travaillent dans la salle du concours, ne s'entretiennent pas avec les participants sauf si une faute grave est remarquée.

Le jugement du jury professionnel sera effectué durant et à la fin de la réalisation. Les éléments particulièrement pris en considération sont :

Pointage pratique:

- Le respect du thème et du règlement,
- Variété des textures
- Présence des fromages imposés
- Esthétique de la présentation
- Maîtrise, raffinement des découpes, respect de l'identité des fromages, respect de l'identification des fromages
- Maîtrise de l'hygiène et des gestes professionnels, attitude générale, fair-play

Pointage théorique:

Questions au candidat (à la fin de la réalisation):

- Présentation du plateau (image)
- Raisons de ses choix

Les chutes (déchets) de fromages seront mises dans un bidon séparé et pesées à la fin du concours. Par 200gr de déchets, 5 points en moins sur les résultats.

Une fois les plateaux notés par le jury, ceux-ci seront identifiés pour le public et dès la fin du dépouillement de l'évaluation du jury ils seront mis en dégustation.

Le jury (minimum 3) est composé de spécialistes de la branche (ventes) ainsi que de la gastronomie.

Le classement du Jury permet le classement final selon le principe suivant : p. ex.

Candidat	Classement Jury 1.	Classement Jury 2.	Classement Jury 3.	Classement Jury 4.	Classement Jury 5.	Points	Rang final
1	1	7	8	8	3	27	1.
2	11	12	15	14	15	67	4.
3	8	6	8	4	3	29	2.
...	5	9	10	5	4	33	3.

En cas d'égalité de points, le point des chutes (déchets) sera déterminant pour le rang final

Article 7 - Le matériel

Chaque candidat doit amener son matériel de découpe manuel (couteaux, fils, lyre, etc.), ses décors, ses étiquettes pour la désignation des fromages et accessoires.

Les Girolles pour Tête de Moine AOP seront mises à disposition

Les appareils électriques sont interdits.

L'utilisation de matériel de type coupe-cubes, coupe-fromage à fil, sont également interdits.

L'étiquetage est obligatoire et la dénomination du produit clairement indiquée. L'indication de label de qualité (AOP, IGP ...) est obligatoire sur tous les fromages en bénéficiant.

L'étiquetage des fromages du plateau est à prévoir par le candidat, soit avant la manifestation, soit sur place (écriture manuelle).

Article 8 - Tenue exigée

Pantalon noir, chaussures foncées, veste professionnelle.

Les candidats recevront un tablier de travail de l'organisateur pour l'épreuve.

Article 9 – Propreté et hygiène

A la fin de la réalisation des plateaux, les candidats nettoient leur place de travail et le matériel nécessaire à la réalisation des plateaux. Ils veillent à une bonne présentation en vue du jugement par le jury professionnel.

L'espace de concours doit être rendu en parfait état de propreté. Chaque candidat est tenu d'emmener tout ce qu'il aura apporté en début de concours, emballer et rassembler les fromages restants et quitter l'espace du concours dans l'état tel qu'il a été mis à disposition.

Après présentation des plateaux au jury et au public, ceux-ci seront servis gratuitement à la dégustation au public.

Article 10 - Horaires et déroulement de la journée

Samedi le 24 septembre :

Lieu : Espace St-Marc, Le Châble VS

13h30 Accueil des candidats

13h45 : Accès aux tables de concours pour les candidats, mise en place du matériel nécessaire aux épreuves. Accès au fromage mis à disposition par l'organisateur.

14h15 : Briefing des candidats

14h30 : Début de l'épreuve (le concours débute dès que tous les accompagnants ont quitté la salle)

16h00 : Fin de l'épreuve, nettoyage et rangement.

Les candidats restent à leur place travail afin de présenter leur plateau au jury.

16h15 : Les candidats restent derrière leur plateau de fromages et répondent aux questions du jury

16h45 : Les candidats quittent la salle (un léger repas sera offert aux participants)

16h45-17h45 : Présentation des plateaux au public.

18h00 : Mise en dégustation des plateaux

21h00 : remise des prix, chapiteau de la fête.

Article 11 – Prix

Les trois premiers candidats recevront chacun un plateau à fromage gravé, et un diplôme.

Les autres participants, un certificat de participation au concours.

Le vainqueur ne participe pas à l'élection du SWISS CHAMPION

Article 12 - Public

La préparation des plateaux se déroule en présence du public (limité par des bandes marquantes).

Article 13 - Frais d'inscription

La participation au concours est de CHF 75.—

Article 14 - Document technique

Les candidats recevront, après le 19 août 2022, une invitation au concours. Un document technique précisant tous les détails complémentaires nécessaires à l'exécution du plateau de fromages, l'horaire définitif et détaillé de la manifestation ainsi que les informations générales.

Date et lieu du concours

12^e Swiss Cheese Awards

Samedi 24 septembre 2022 à Le Châble VS, Espace St-Marc, dans le cadre de Bagnes Capitale de la Raclette

Responsable sélection des candidats :

FROMARTE

Responsable manifestation :

FROMARTE

Andréas Leibundgut

Gurtengasse 6

Case postale 2405

3001 Berne

Suisse

info@cheese-awards.ch