



SERBOTEL 2019

TROPHEE DES BERGERS DE FRANCE

REGLEMENT

Le règlement est le même que le concours national de boucherie étal - sauf les articles 4, 5 et 8.

Les candidats devront se présenter **le dimanche 20 octobre 2019 entre 6H15 et 6H30** dans le hall Grand Palais – niveau 2 - au parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes.

Les candidats devront obligatoirement être en tenue professionnelle impeccable (chemise blanche, cravate ou nœud papillon rouge, pantalon sombre, ...) munis de leur outillage. La veste et le tablier seront fournis par l'organisateur. La taille doit donc être indiquée sur le bulletin d'inscription.

Travail à effectuer sur le podium d'animation le **dimanche 20 octobre 2019**
La matière première et les bardes seront fournies par les organisateurs.
Les candidats devront apporter les légumes qu'ils souhaitent pour la décoration.

- Durée de l'épreuve : 3H00 : 8H00 – 11H00

Découpe d'une ½ carcasse d'agneau en sept morceaux.

- Préparation et présentation des morceaux en vue de leur mise en vente.

- Gigot raccourci (prêt à cuire)
- Selle (sans os) en tranches individuelles
- Côtes filet en pièces individuelles
- Côtes premières, secondes, découvertes en pièces individuelles
- Epaule façon gigot
- Poitrine et collier

Par préparation, il faut comprendre : séparation, désossage, parage.

Par présentation, il faut comprendre : bardage, ficelage, coupe, mise en place et décoration.

Dimensions du socle : 60 x 68 x 28 (hauteur)

Les récompenses seront définies ultérieurement par la commission et seront attribuées aux trois premiers candidats. Le demi-agneau sera offert à chaque candidat.

PIECE ARTISTIQUE (côte de bœuf)

Durée de l'épreuve : 30 mn : 11H15 à 1145

Chaque candidat devra fournir sa côte de bœuf. Celle-ci devra être présentée sur un support fourni par le candidat avec les dimensions suivantes : 30 (L) x 30 (l) x 30 (h).

Notation sur la décoration artistique du support et sur la décoration de la côte de bœuf

Le décor du plateau sera réalisé en amont. Le décor de la côte sera effectué sur place.

Les décorations de viande présentées devront être comestibles. Elles seront fournies par les candidats et effectuées sur place.