



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Concours suisse de préparation de plats froids

Directives 2024



La formulation masculine s'applique naturellement également au sexe féminin.

En cas de doute la version allemande fait foi !

Document: 2024_Richtlinien_Plattenlegen_f
Version: 1.0 définitif
Actualisé la dernière fois: 21.05.2024
Auteur: Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS/UPSC)
Destinataires: Entreprises intéressées, associations etc...

Centre de formation UPSV

Schachenstrasse 43 · CH-3700 Spiez · +41 (0)58 521 53 40 · formation@sff.ch



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

1. Objectif

1. L'Union professionnelle suisse de la viande (UPSJV) organise un concours suisse de “ Préparation de plats froids ” avec des produits à base de viande.
- 1.2 Les buts visés sont :
 - Motivation de la relève professionnelle à de meilleures performances et à une grande habileté manuelle et créative.
 - Augmentation du niveau de la formation / Encouragement de l'esprit d'innovation.
 - Présentation positive de la branche auprès du grand public = sensibilisation du grand public.
 - Eveil de l'intérêt pour le métier et amélioration de l'information professionnelle et du recrutement de la relève.

2. Droit de participation

Les concours ont lieu parallèlement aux SwissSkills resp. SwissSkills Championships. L'organisateur des événements est l'UPSJV.

La date des championnats est publiée dans les écoles professionnelles et via Viande et Traiteur.

Le championnat de la meilleure école professionnelle est accessible sans obligations d'inscriptions supplémentaires. Pour ce classement, seuls les résultats de la partie éliminatoire seront comptabilisés.

Les critères d'évaluation sont les suivants :

Meilleure école professionnelle

> 3 apprentis indépendamment de leur profession et de leur année scolaire (par exemple les technologues en denrées alimentaires, les gestionnaires du commerce de détail, les bouchers-charcutiers, etc.)

> Ces 3 personnes fréquentent la même école professionnelle ou suivent l'enseignement de culture générale au même endroit.

Les 3 apprentis de la même école forment une équipe. Si l'école professionnelle souhaite participer avec plusieurs équipes, elle doit communiquer à l'organisateur la répartition de ses apprentis par équipe avant le début de la compétition. Des changements ou des modifications en rapport avec les équipes durant le concours sont interdits.

Si l'école professionnelle ne peut pas compléter l'équipe, un participant peut être représenté dans deux équipes. Chaque participant peut être représenté dans deux équipes au maximum. Chaque équipe peut comprendre au maximum un candidat représenté dans deux équipes.



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

Les personnes suivantes peuvent participer :

Apprentis bouchers-charcutiers, technologues en denrées alimentaires branche viande, gestionnaires en commerce de détail ou d'une autre formation suisse reconnue

L'inscription n'est valable qu'à partir de l'inscription écrite. Les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

L'organisateur a le droit d'exclure ou de sélectionner un candidat annoncé. Le nombre maximal de participants par catégorie est limité selon le lieu de la compétition (heures d'ouverture en vigueur du site de la compétition).

Le droit de participation est accordé dans l'ordre des inscriptions et doit être validé par l'organisateur.

L'inscription s'effectue au plus tard 20 jours avant le concours. Les mutations ou les inscriptions tardives sont possibles avec des frais supplémentaires.

Mode de compétition

Les participants effectueront au moins une ronde de compétition. La cérémonie de remise des prix aura lieu également le jour du concours (heure encore à déterminer).

3. Exclusion

Chaque candidat peut être exclu du concours s'il se sert de moyens non conformes ou s'il ne respecte pas les directives. Toute indication mensongère lors de l'inscription entraîne la disqualification.

Une non-présence ou une arrivée tardive sur le site de la compétition, disqualifie directement le candidat, c'est-à-dire l'exclut de la compétition.

Toute violation des directives BPF et/ou des règlements de sécurité du travail entraînent également l'exclusion.

La consommation d'alcool ou de drogue entraîne l'exclusion au concours. Les décisions du jury sont irrévocables.



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

4. Travaux du concours

4.1 Travaux du concours

Préparation et présentation d'un plat froid avec calcul pour 5 personnes. Le thème est libre et doit être visible.

Temps de compétition : 60 minutes

Le temps de compétition est calculé en incluant le temps de préparation. Rien ne peut être préparé avant le début du temps de compétition.

Les travaux suivants doivent être effectués pendant l'épreuve :

- Toute la préparation
- Préparation d'un plat froid pour 5 personnes à 150g par personne, décoration comprise.
- Calcul du plat froid
- Préparation de la garniture
- Concevoir le buffet

L'étiquette descriptive peut être préparée au préalable par le candidat. Pour le calcul, une feuille modèle de présentation peut être utilisée par le candidat, mais elle ne doit comporter aucune quantité et aucun chiffre. Lors du calcul, les points suivants doivent apparaître :

- Prix final
- Prix moyen par personne
- Poids total sans garniture
- Poids moyen par personne

Pour la conception du buffet, les points suivants doivent être élaborés pendant le temps de la compétition :

- Étiquetage des produits
- Calcul
- Décoration du buffet
- Plat présenté



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

4.2 Produits, marchandises mis à disposition par l'UPS V

Les articles et produits suivants seront mis à la disposition de chaque participant :

- Un plat rond ou ovale (voir annexe 1). Le candidat décide lui-même s'il souhaite utiliser un plat rond ou ovale.
- Un panier avec diverses garnitures, à savoir des fruits et légumes et antipasti. La liste détaillée est disponible dans l'annexe 2.
- Etiquette avec la catégorie, le nom, le prénom, l'employeur
- Produit de nettoyage pour la remise en état du poste de travail

4.3 Produits et outils à apporter par le participant

Le participant doit apporter lui-même, pour le concours :

- Les produits carnés doivent être préparés et apportés déjà coupés en boucherie. Il est possible d'apporter au maximum 6 produits carnés différents.
 - Les fromages doivent être coupés et préparés par les participants eux-mêmes. Dans ce cas, 2 variantes de fromage différentes au maximum peuvent être présentées sur le plateau.
 - Ustensiles pour la création et la garniture du plat froid (fourchettes, couteaux, etc.)
 - Feuille de calculs et étiquette vierges pour le plat. Le calcul et l'étiquetage se font de manière manuscrite pendant la compétition.
 - Si le concurrent veut apporter ses propres fruits, légumes, herbes ou fleurs pour la décoration : un maximum de deux produits différents, indépendamment du nombre/quantité. Ils sont entiers et à l'état brut au début du concours. Le candidat peut, s'il le désire, apporter du matériel de décoration pour la présentation de son plat (supports, nappage tableau etc...)
 - Matériel de décoration pour le buffet (taille 66 x 69cm) où le plat sera exposé (par ex. : tissu, image à thème, etc.). Le plat doit toutefois être l'élément principal en évidence.
 - Les vêtements de travail de la boucherie ou une tenue d'équipe uniforme doivent être obligatoirement portés (principes d'hygiène).
-



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

4.4 Particularités

Seules les garnitures selon l'art. 4.3 peuvent être travaillées et utilisées.
Les exceptions sont réglées à l'art. 4.3

Les programmes de calcul qui se trouvent sur les appareils informatiques peuvent être utilisés pour le calcul.

Les prix actuels au kg pour les produits carnés fournis, la garniture (légumes, fruits, etc.) et les coûts pour les plats vides seront communiqués avec la convocation.

Aucun produit à base de viande ou de fromage sera fourni par l'organisateur.

La chaîne du froid doit être respectée ! Les températures d'entrée des marchandises apportées sont contrôlées à l'arrivée.



5. Exposition des plats, critères d'évaluation

5.1 Exposition des plats

Les plats sont exposés aussi longtemps que possible à la vue des visiteurs dans des buffets. A la fin de l'exposition, le candidat peut reprendre le matériel qu'il a fourni à l'endroit convenu. Les marchandises, objets, etc. non récupérés seront éliminés ou deviendront la propriété de l'organisateur.

5.2 Grille/critères d'évaluation

Les points suivants (0 – 3 points maximum) sont accordés pour l'évaluation des prestations au concours. Les critères sont pondérés de manière différente

Critères	Pondération
1. Degré de difficulté & techniques de pliage	40 %
2. Créativité	18 %
3. Présentation globale du plat froid	22 %
4. Etiquetage et calcul	10 %
5. Propreté et ordre sur la place de travail	10 %



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

6. Jury, évaluation, égalité de points, prix

6.1. Le jury

Le jury est composé de trois personnes. Elles seront choisies par l'UPS. C'est l'UPS qui est responsable de l'évaluation.

L'évaluation des prestations du concours s'effectue par chaque membre du jury.

Les membres du jury s'engagent à prendre connaissance des directives avant le concours.

Le jury est présent lors de tous les travaux du concours et agit en toute indépendance. Le chef expert et son remplaçant doivent garantir et assurer à tout moment l'indépendance du jury.

Les décisions du jury sont irrévocables. Toute procédure légale est exclue.

6.2. Procédure d'évaluation

Chaque membre du jury remplit une fiche d'évaluation par épreuve du concours.

Le membre du jury peut commencer à évaluer dès que le travail a commencé. Les participant/e/s ne doivent pas être dérangés pendant leur travail.

Les fiches d'évaluation sont prélevées dans le CIS.

Les membres du jury n'évaluent en aucun cas les participants s'ils sont actuellement dans la même entreprise ou chez le même employeur, ou s'il existe d'autres possibilités de conflits d'intérêts.



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

6.3. Communication des résultats

Les résultats seront communiqués lors de la cérémonie de clôture.

Une fois le classement annoncé, les participants ont le droit d'obtenir une liste du classement sous forme électronique, Elle sera envoyée par mail.

6.4 Le vainqueur

Le gagnant est celui qui obtient le plus de points lors de l'addition des trois résultats d'experts.

Les rangs 1 à 3 sont annoncés avec le nombre de points. Les participants restants sont classés au 4^{ème} rang

6.5 Egalité de points:

En cas d'égalité, le prix sera attribué au candidat ayant la plus petite différence entre les résultats individuels des experts, du plus élevé au plus bas. Si cette différence est identique, c'est le candidat le plus jeune qui obtient la meilleure place.

6.6 Prix:

Une cérémonie de remise des prix aura lieu à la fin de la compétition. Le gagnant sera couronné champion suisse. Les trois premiers se qualifient, indépendamment de leur résultat à l'examen de fin d'apprentissage, pour les SwissSkills resp. les SwissSkills Championships de leur année de procédure de qualification.



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

7. Coûts, Assurance

L'UPSUV prend les frais dépenses en charge conformément à ces directives.

Le logement, l'alimentation, le transport et les frais de déplacement ainsi que les coûts pour le matériel apporté par le participant sont à la charge du participant.

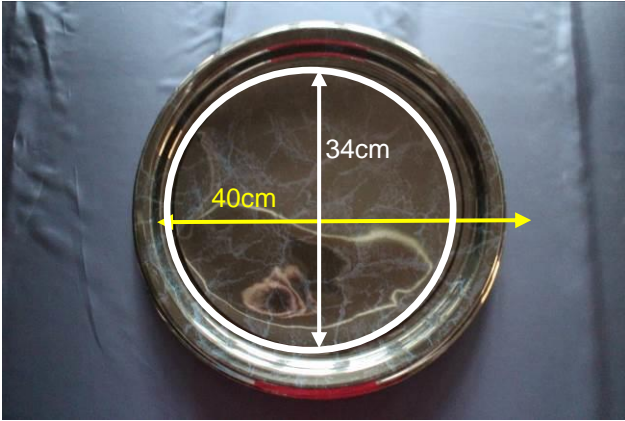
Tous les participants sont responsables de sa propre assurance. L'organisateur exclut toute responsabilité.

Chaque participant doit transporter les couteaux et autres objets dangereux dans un récipient solide ou au moins avec un protège-lame. Tout manquement à cette consigne entraînera la disqualification du participant.

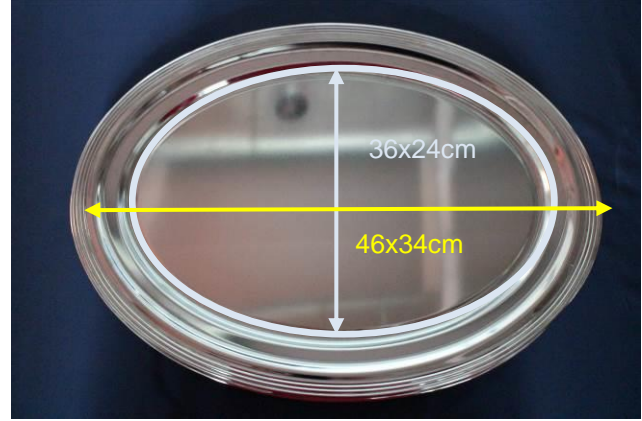
Pour des raisons d'hygiène, le port de bagues et bijoux et de montres est interdit pendant le concours.

Annexe 1

Plats :



Plat jetable imitation marbre W 816 ou
Pacovis art. 3938.10



Plat traiteur classic ovale
Rigaflex art. 151.398.01



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

Annexe 2

Panier garnitures pour plats de viande froide salade:

- lollo verte
- lollo rouge

fruits / légumes / légumes secs:

- pommes (Gala)
- poires (Williams)
- mandarines
- raisins blancs
- raisins bleus
- tomates cerises
- noix
- radis
- framboises
- carottes orange (comme CH-M)
- tomates
- concombres
- prunes

germes/pousses et herbes aromatiques

- Germes de betterave rouge
- Germes d'oignons
- mesclun/oseille sanguine



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne

Pâtés en croûte:

Mini pâté en croûte Coq au Vin (env. 4x5cm, 270g / pièce)

Mini pâté en croûte de veau (env. 4x5cm, 270g / pièce)



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898

vous soutient sur votre chemin vers les championnats. Vous recevrez des échantillons gratuits pour des simulations d'entraînement proches de la compétition ! Commandez directement avec le talon de commande des pâtés en croûte auprès de verkauf.engros@goldwurst.ch

Antipasti :

- Olives verts avec amandes fumées Art. 11507
- Olives noires avec fromage frais Art. 11520
- Rondelles de courgettes grillées Art. 21569
- Fromages aux herbes Art. 26538
- Piments Art. 31532
- Brochettes de courgettes, poivrons, pâtisson, Art. 31579
olives



Pour une préparation idéale, renseignez-vous directement auprès de Ceposa.

071 677 30 30 ou sur www.ceposa.com



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Commande de pâtés en croûte pour les SwissSkills Championships

Quantité	Produit
_____ Tranches	Mini pâté en croûte Coq au Vin
_____ Tranches	Mini pâté en croûte de veau

Livraison via

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Schlaraffenland | <input type="checkbox"/> Felder – eine Gaumenfreude |
| <input type="checkbox"/> MC Thun | <input type="checkbox"/> Sempione AG |
| <input type="checkbox"/> MC Kriens | <input type="checkbox"/> Par Poste |

Coordonnées

Entreprise: _____

Adresse de l'entreprise : _____

Code postal et lieu de l'entreprise : _____

Nom du participant: _____

Pâtés en croûte:

Mini pâté en croûte Coq au Vin (env. 4x5cm, 270g pièce)

Mini Pâté en croûte de veau (env. 4x5cm, 270g pièce)



Natura-Qualität
Familientradition seit 1898

vous soutient sur votre chemin vers les championnats. Vous recevrez des échantillons gratuits pour des simulations d'entraînement proches de la compétition! Commandez directement avec le talon de commande des pâtés en croûte auprès de verkauf.engros@goldwurst.ch