

# Directives du Concours suisse de préparation de plats froids 2026



Version	1.0 définitive
Actualisé le	03.02.2026
Auteur	Union Professionnelle Suisse de la Viande

Le masculin est utilisé comme genre neutre et inclut le féminin.

En cas de doute la version allemande fait foi.

## Table des matières

1. Objectif.....	3
2. Droit de participation .....	3
3. Championnat supplémentaire, classement par «écoles professionnelles» .....	3
4. Exclusion.....	4
5. Travaux du concours.....	4
6. Particularités .....	5
7. Exposition des plats, critères d'évaluation .....	5
8. Jury .....	5
9. Évaluation .....	5
10. Communication des résultats .....	5
11. Le vainqueur .....	5
12. Egalité de points.....	6
13. Prix.....	6
14. Coûts et assurance .....	6
Annexe 1: Plats.....	7
Annexe 2: Panier garnitures pour plats de viande froide .....	8
Annexe 3: Commande de pâtés en croûte pour les SwissSkills Championships .....	9
Annexe 4: Exemple d'une calculation .....	10
Annexe 5: Modèle d'une calculation.....	11

## 1. Objectif

- 1.1 L'Union professionnelle suisse de la viande UPSV 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 du métier auprès du grand public.
  - Éveiller de l'intérêt pour ensuite communiquer des informations sur le métier, recruter des jeunes pour l'économie carnée.

## 2. Droit de participation

- 2.1 Les concours ont lieu parallèlement aux SwissSkills resp. SwissSkills Championships. L'organisateur des événements est l'UPS.V.
- 2.2 La date des championnats est publiée dans les écoles professionnelles et par « Viande et Traiteurs ».

## 3. Championnat supplémentaire, classement par «écoles professionnelles»

- 3.1 Une «championnat des écoles professionnelles» sera organisé. Ce concours aura lieu sans frais d'inscription supplémentaires.
- 3.2 Les critères d'évaluation sont les suivant:
  - 3 apprentis, indépendamment du métier et de l'année d'apprentissage.
  - Ces 3 personnes fréquentent la même école professionnelle.
  - Si l'école professionnelle souhaite participer avec plusieurs équipes, elle doit communiquer les équipes ou les apprentis au préalable à l'organisateur, avant le début de la compétition.
  - Une modification des affectations pendant le concours n'est pas autorisée.
  - Si l'école professionnelle ne peut pas compléter une équipe, un participant peut faire partie de deux équipes.
  - Un participant peut être inscrit dans un maximum de deux équipes.
  - Chaque équipe ne peut pas comprendre plus d'un candidat engagé dans deux équipes.
- 3.3 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.
- 3.4 L'inscription doit se faire par écrit. Si une équipe ne peut pas participer après s'être inscrite, les frais d'inscription ne seront pas remboursés. Une inscription après la date limite est possible, moyennant des frais supplémentaires, dans la mesure où des places de départ sont encore disponibles. Voir également le formulaire d'inscription.
- 3.5 Le droit de participation est accordé selon l'ordre d'arrivée des inscriptions et est confirmé par l'organisateur.
- 3.6 L'inscription doit être effectuée au plus tard 20 jours avant la compétition. Des modifications sont possibles moyennant des frais supplémentaires.
- 3.7 L'organisateur se réserve le droit d'exclure ou de nommer un candidat inscrit.
- 3.8 Le nombre maximal de participants par catégorie dépend du lieu de la compétition et des heures d'ouverture du site. Chaque participant effectuera au moins un passage en compétition. La remise des prix aura également lieu le jour de la compétition..

## 4. Exclusion

- 4.1 Tout candidat peut être exclu du concours s'il recourt à des moyens déloyaux ou ne respecte pas les directives. Des informations fausses lors de l'inscription entraînent la disqualification.
- 4.2 L'absence ou l'arrivée tardive sur le lieu de la compétition entraîne la disqualification, ce qui signifie l'exclusion du concours.
- 4.3 Les infractions aux directives BPF et/ou à la sécurité au travail peuvent également mener à une exclusion. La décision est prise par le jury.
- 4.4 Une consommation évidente d'alcool, de drogues etc. entraîne l'exclusion immédiate de la compétition.
- 4.5 Toutes les décisions du jury sont définitives.

## 5. Travaux du concours

- 5.1 Préparation et présentation d'un plat froid avec calcul pour 5 personnes. Le thème est libre et doit être visible.
- 5.2 La durée de la compétition est de 50 minutes, préparation comprise. Aucune préparation n'est autorisée avant le début du temps de compétition.
- 5.3 Les travaux suivants doivent être effectués pendant l'épreuve:
  - Aménager le poste de travail
  - Déballer les marchandises apportées
  - Préparation d'un plat froid pour 5 personnes à 150g par personne, décoration comprise. -  
Calcul du plat froid
  - Préparation de la garniture (pour 5 personnes aussi)
  - Concevoir le buffet
- 5.4 Chaque plat et chaque produit doivent être étiquetés, chaque produit avec sa méthode de pliage. Ces étiquettes peuvent être préparées à l'avance et simplement apportées pour être posées sur place. Le calcul doit faire apparaître les points suivants :
  - Prix final
  - Prix moyen par personne garniture incluse
  - Poids total sans garniture
  - Poids moyen par personne garniture incluse
- 5.5 Pour la mise en place du buffet, les points suivants doivent être respectés durant le temps de compétition :
  - Les étiquetages conformément au point 5.4 doivent être placés à côté de chaque plat.
  - Calcul
  - Décoration du buffet
  - Plat présenté
- 5.6 L'UPSJV met à disposition les articles et produits suivants pour 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 des fruits, légumes et antipasti (voir annexe 2).
  - Un tableau de calcul vide (chacun doit présenter le calcul avec le modèle qui sera remis sur place)
  - Etiquette avec la catégorie, le nom, le prénom, l'employeur
  - Produit de nettoyage pour la remise en état du poste de travail
- 5.7 Le participant doit/peut apporter lui-même, pour le concours:
  - Les produits carnés doivent être préparés en boucherie et donc être apportés déjà coupés. Il est possible d'apporter au maximum 6 produits carnés différents.
  - Les fromages doivent également être apportés coupés et préparés par les participants. Dans ce cas, 2 variantes de fromage différentes au maximum peuvent être présentées sur le plat.
  - Ustensiles pour la création de la garniture du plat froid (fourchettes, couteaux, bois de brochettes etc.)
  - Etiquettes vierges pour le plat
  - Prix au kilo et le poids pour les aliments apportés
  - 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 cru au début du concours.
  - Le candidat peut, s'il le désire, apporter du matériel de décoration pour le buffet (66 x 69 cm) 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).

## **6. Particularités**

- 6.1 Seules les garnitures selon l'art. 5.6 peuvent être travaillées et utilisées. Les exceptions sont réglées à l'art. 5.7
- 6.2 Chaque participant organise lui-même les prix pour sa calculation. Une liste est disponible sur place pour le panier de produits mis à disposition.
- 6.3 Les prix finaux des denrées alimentaires apportées ne doivent pas être calculés à l'avance.
- 6.4 La chaîne du froid doit être respectée!
- 6.5 Le vêtement de travail, y compris le tablier fourni par l'entreprise, doit être porté obligatoirement pendant le travail

## **7. Exposition des plats, critères d'évaluation**

- 7.1 Les plats sont exposés aussi longtemps que possible.
- 7.2 A la fin de l'exposition, le candidat peut reprendre le matériel qu'il a fourni à l'endroit convenu.
- 7.3 Les marchandises, objets, etc. non récupérés seront éliminés ou deviendront la propriété de l'organisateur.
- 7.4 Pour l'évaluation de la performance en compétition, chaque critère est noté de 0 à 3 points. Les critères sont pondérés de manière différente:
  - Degré de difficulté et techniques de pliage -- 40 %
  - Créativité ----- 18 %
  - Présentation globale du plat froid----- 22 %
  - Etiquetage et calcul----- 10 %
  - Propreté et ordre sur la place de travail ----- 10 %

## **8. Jury**

- 8.1 Le jury se compose de trois personnes. Elles sont sélectionnées par l'UPSV. L'évaluation est de la responsabilité de l'UPSV.
- 8.2 Chaque membre du jury effectue une évaluation individuelle.
- 8.3 Les membres du jury ont l'obligation de se familiariser avec les directives avant la compétition.
- 8.4 Le jury est présent pour l'ensemble des prestations du concours et agit de manière indépendante. L'expert principal et son suppléant garantissent à tout moment l'indépendance du jury.
- 8.5 Les décisions du jury sont sans appel. Tout recours juridique est exclu.

## **9. Évaluation**

- 9.1 Chaque membre du jury remplit une fiche d'évaluation pour chaque prestation du concours.
- 9.2 L'évaluation peut commencer dès le lancement de l'épreuve. Les participants ne doivent en aucun cas être dérangés pendant ce temps.
- 9.3 Les fiches d'évaluation sont issues du CIS.
- 9.4 Les membres du jury ne doivent en aucun cas évaluer des participants travaillant dans la même entreprise, pour le même employeur ou en cas de tout autre conflit d'intérêts.

## **10. Communication des résultats**

- 10.1 Les résultats seront communiqués lors de la cérémonie de clôture.
- 10.2 Une fois le classement annoncé, les participants ont le droit d'obtenir une liste du classement sous forme électronique, Elle sera envoyée par mail.

## **11. Le vainqueur**

- 11.1 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<sup>e</sup> rang.

## **12. Egalité de points**

12.1 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.

## **13. Prix**

13.1 Une cérémonie de remise des prix aura lieu à la fin de la compétition. Le vainqueur sera désigné 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.

## **14. Coûts et assurance**

14.1 L'UPSV prend en charge les frais conformément à ces directives.

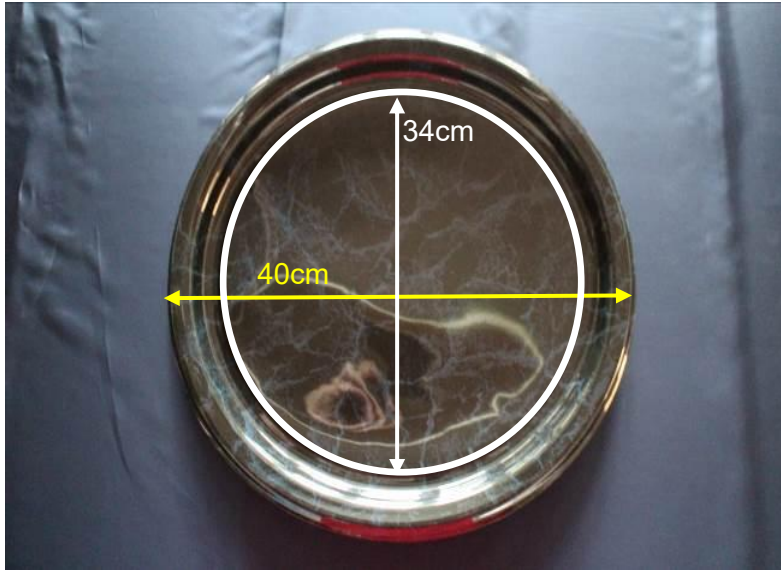
14.2 Le logement, l'alimentation, le transport et les frais de déplacement ainsi que les coûts pour le matériel apporté par le participant sont à la charge du participant.

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

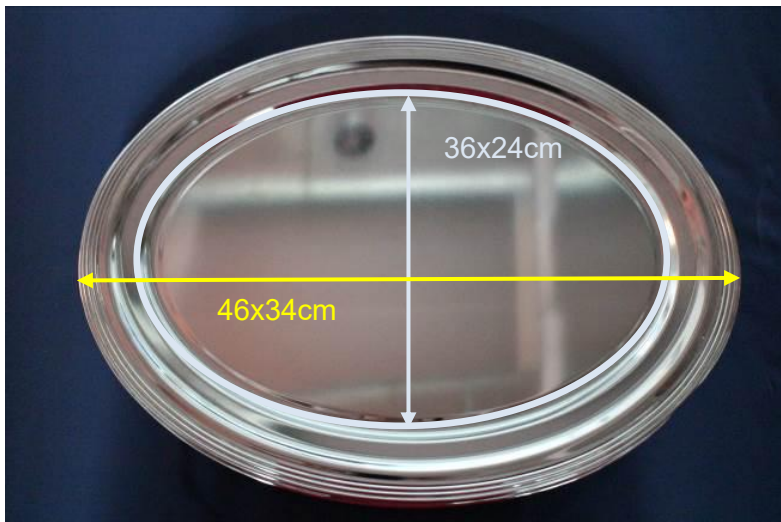
14.4 Chaque participant doit transporter les couteaux et autres objets dangereux dans un récipient solide ou au moins avec un protège-lame. En cas de non-respect de cette consigne, le participant sera directement disqualifié.

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

## Annexe 1: Plats



Plat jetable imitation marbre W 816; Pacovis art. 3938.10



Plat traiteur classic ovale; Rigaflex art. 151.398.01

## 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
- tomates
- concombres
- prunes

### Germes, pousses et herbes aromatiques

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

Des questions sur les pousses ou les herbes aromatiques ? Renseignez-vous auprès d' au 033 251 36 65 ou sur [www.espro-sprossen.ch](http://www.espro-sprossen.ch).

**Espro**

### Pâtés en croûte

- Mini pâté en croûte Coq au Vin Mini (env. 4 x 5 cm, 270 g/pièce)
- Mini pâté en croûte de veau (env. 4 x 5 cm, 270 g/pièce)



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](mailto:verkauf.engros@goldwurst.ch).

### Antipasti

- Art. 11507 Olives verts avec amandes fumées
- Art. 31524 Pep d'Amour, poivrons orange à la pâte de piment relevée
- Art. 21569 Rondelles de courgettes grillées
- Art. 26538 Fromages aux herbes
- Art. 31532 Piments/Cornes du diable
- Art. 31580 Spiedini Mediterrani, brochettes de légumes aux olives et à la mozzarella

Pour une préparation idéale, renseignez-vous auprès de [ceposa.com](http://ceposa.com)!



au nr. 071 677 30 30 ou

### Annexe 3: Commande de pâtés en croûte pour les SwissSkills Championships

Quantité/tranches	Pâté en croûte	poids
	Mini Coq au Vin	env. 4 x 5 cm, 270 g/pièce
	Mini croûte de veau	

#### Livraison via

Schlaraffenland

Felder – eine Gaumenfreude

MC Thun

Sempione AG

MC Kriens

par Poste

#### Coordonnées

entreprise: \_\_\_\_\_

rue entreprise: \_\_\_\_\_

CPA et lieu entreprise: \_\_\_\_\_

nom du participant: \_\_\_\_\_



**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](mailto:verkauf.engros@goldwurst.ch).

## Annexe 4: Exemple d'une calculation

Calculation de plat froid championnat Suisse

participant: \_\_\_\_\_

pièce	poids en kg	produit	CHF/unité	total CHF
	0.145	charcuterie	32.00	4.65
	0.103	salami	45.00	4.65
	0.156	jambon	34.00	5.30
	0.100	coppa	68.00	6.80
	0.135	jambon modèle	48.00	6.50
1		plat	6.00	6.00
15 min		<b>total coût de travail</b> par minute	1.00	15.00
	0.639	<b>poids total sans garniture</b>		
	0.150	<b>garniture/décoration</b>	11.50	1.75
	0.789	<b>poids total avec garniture/décoration</b>		
	0.158	<b>poids par personne</b> Poids total/nombre de personne		
		<b>coût totale</b>		<b>50.65</b>
		<b>prix par kg</b> coût total/poids total	64.20	
	5	<b>prix par personne</b> coût total/nombre de personne		10.15

