

Concours Junior professionnel

“Le Couteau d’Or”

Ce concours a lieu sous la supervision de:

IFAPME + les centres de formation EFP de Bruxelles

Le comité organisateur est composé de:

La Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Bruxelles

Les objectifs de ce concours sont:

- Promouvoir le métier et valoriser le produit de la viande, matière première de base du métier de boucher-charcutier,
- Encourager le côté artisanal du métier,
- Offrir aux participants la possibilité de comparer leur savoir-faire sur le plan national et leur donner la possibilité de faire un premier pas en vue de participer à des concours internationaux,
- Promouvoir la formation et améliorer son niveau.

Le concours aura lieu lors du salon ARTISAN à Courtrai Xpo

Le concours sera un stimulant pour l'exposition.

Règlement du concours

1

Participants: **les apprenants** de deuxième et troisième année qui suivent la formation de boucher-charcutier **de plein exercice ou en alternance au sein d'un centre de formation reconnu par la Fédération Wallonie Bruxelles durant l'année scolaire 2025-2026.**

2

Le nombre maximum d'élèves qui peuvent participer au concours est limité **à 2 apprenants par centre reconnu par la Fédération Wallonie Bruxelles.** L'inscription doit se faire par le biais du formulaire officiel d'inscription. Les participants et le directeur du centre doivent signer ce formulaire et l'envoyer

à l'adresse suivante: *La Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique, Avenue Houba de Strooper 784 boîte 6, 1020 Bruxelles.*

3

La date limite pour s'inscrire est le 30 juin 2025.

4

Les participants sont priés de veiller à prendre leurs propres:

- Vêtements de travail (vêtements professionnels soignés et sans inscription) + vêtements de sécurité (gants + tablier). Les vêtements de sécurité sont obligatoires car l'organisation décline toute responsabilité en cas d'éventuels accidents.
- Outils (1 couteau à désosser, 1 couteau à peler, 1 couteau à trancher). Le chapeau sera fourni par le comité organisateur. Tout matériel de décoration pour présenter les produits n'est pas autorisé.

5

Les participants sont tenus de se présenter le mercredi **1/10/2025 au plus tard à 11.30 heures** au stand de la Fédération nationale.

6

Le jury est composé de spécialistes professionnels.
Il n'y a pas d'appel possible contre la décision du jury.

7

L'épreuve du concours annexée au règlement sera envoyée. Aucune information supplémentaire ne sera donnée, ni par téléphone, ni par lettre.

8

Le premier prix est « le Couteau d'Or ».

Plusieurs prix en nature sont prévus pour tous les participants.

Le prix de la créativité est remis par les présidents de la Fédération Royale Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

9

Le centre le mieux classé obtient une coupe de défi valable jusqu'au prochain concours. Le classement est organisé en fonction des deux premiers classés. Cette coupe de défi peut être acquise définitivement après deux victoires consécutives.

L'épreuve du concours

A disposition de chaque candidat:

- 1 carré côte de porc/longe sans spiraling ou échine.
- 1 pelée de l'omoplate/pelée (de bœuf).
- 1 kilo de haché préparé + 10 tranches de lard fumé.
- De la chapelure et des emporte-pièces pour hamburgers et piques à brochette.

Épreuves :

Carré côte de porc/longe de porc

Carré côte de porc, couper au niveau de la première côte.

Désosser filet de porc + cul de filet (ne rien couper, le laisser en une seule pièce).

Carré côte: enlever l'os dans son entièreté (ribs), transformer la partie désossée en rôti de mignonette et viande hachée et couper 1 tr. mignonette.

Mettre les parties désossées sur un plat + os.

Pelée de l'omoplate/épaule de bœuf

Pelée de l'omoplate.

Présentation des pelées (ne pas découper la viande, en 2 morceaux au maximum).

Haché + lard

Transformer en 3 produits différents prêts à cuire (libre choix).

Présentation sur un plat. (prix de la créativité)

Temps limite :

90 minutes.

Aisance générale de travail.

Maintien du couteau.

Sécurité.

Propreté et ordre.

Travailler hygiéniquement.

(Selon les règles obligatoires en vigueur.)

Explication de l'épreuve du concours

Carré côte

score maximal: 200 points

Filet de porc.

Ne pas couper le cul de filet

Enlever le filet pur.

Désosser os par os le côté filet.

Le coccyx peut être enlevé dans son entièreté.

Enlever l'os du cul filet

Le cul de filet reste attaché au carré restent ensemble et ne sont pas nettoyés.

Ne pas enlever de cartilage ou de membranes.

Présenter la viande et os séparément sur un plat.

Ne pas nettoyer les os (ne pas enlever la viande).

Carré côte première

Désosser le carré côte première dans son entièreté. (en entier pour faire un ribs)

Nettoyer le carré côte désossé obtenu pour arriver à une mignonette –

couper une mignonette. Présenter le tout sur un plat.

Pelé omoplate

score maximal: 100 points

Diviser le pelé d'épaule en deux parties.

Peler les deux parties,

Peler les deux parties, présenter la viande sur un plat et ne pas gratter les membranes.

Haché

score maximal: 100 points

Le participant a le choix (il sera tenu compte du degré de difficulté).

S'il y a plusieurs pièces, il sera tenu compte de l'égalité de ces derniers.

La finition et l'apparence seront également évaluées.

Présentation générale

score maximal: 50 points

Les plats de viande de porc, les produits prêts à cuire, la viande de bœuf.

Pour le module viandes hachées et la présentation générale, la créativité sera évaluée tout particulièrement.

Organisation du travail

score maximal: 50 points

Formulaire d'inscription « Le Couteau d'Or » 2025

Nom du lieu d'apprentissage IFAPME ou Centre de formation EFP de Bruxelles.

Adresse: _____

Responsable: _____

Inscrit l'élève suivant au concours « Le Couteau d'Or » 2025, après l'avoir informé du règlement du concours:

Nom: _____

Adresse: _____

Numéro du contrat d'apprentissage: _____

Date: _____ / _____ / _____

Signature du Directeur: _____

Signature du candidat: _____

► Prière d'adresser ce formulaire par mail le **30 juin 2025 au plus tard** à l'attention de Carine :
carine.vos@federation-bouchers.be