

2018

Concours Romand des Apprentis
Bouchers-Charcutiers



Qu'est-ce que le CRABC?

Le Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers est né d'une constatation faite en 2010 entre deux collègues enseignants bouchers-charcutiers en formation. En effet, tous deux étaient d'avis que le métier de boucher-charcutier avait beaucoup évolué avec le temps mais que l'image que s'en faisait le public ne collait plus à la réalité.

Partis de cet état de fait, nous sommes demandé quel aurait été le meilleur moyen afin de représenter notre profession telle qu'elle est aujourd'hui et non plus telle qu'elle était par le passé...

Après un certain temps réflexion naquit l'idée de créer un événement qui puisse allier la promotion de la formation du métier de boucher-charcutier, la valorisation de la profession, la mise en valeur des apprentis tout en favorisant les entreprises ainsi que nos partenaires. C'est à cet instant que l'idée du concours nous est apparue comme évidente. Nous avons préparé le projet et l'avons présenté à nos collègues enseignants romands, qui furent eux aussi partants dans cette aventure.

Six premières éditions couronnées de succès

Véritable vitrine des professions de la boucherie-charcuterie, ce Concours permet de mettre en valeur de jeunes professionnels motivés et impliqués dans leur formation.

Cette année, le Concours se déroulera **le dimanche 7 octobre 2018** lors de la « Cantonale » à Forum Fribourg. En effet, le but étant d'ouvrir le métier et le présenter à un maximum de personnes, nous sommes d'avis qu'il s'agit du lieu idéal à cet effet.

Historique:

2012 : Salon Gastronomica, Lausanne

2013 : Durant les portes ouvertes de l'Ecole Professionnelle de Montreux

2014 : Salon Gastronomica, Lausanne

2015 : Salon des métiers et de la formation, Lausanne

2016 : Foire de Fribourg

2017 : Concours Suisse des produits du Terroir, Courtemelon

2018 : La Cantonale à Fribourg, stand 82, halle 4

En quoi consiste exactement le concours?

Ce concours a avant tout pour but de mettre en avant les différentes facettes d'une profession passionnante. Les participants devront faire preuve de volonté, d'habileté ainsi que d'imagination pour présenter au jury un travail qui permettra aux trois meilleurs d'entre eux d'accéder au concours suisse des meilleur-e-s apprenti-e-s à Spiez. Outre la compétition elle-même, cette manifestation a également pour vocation de promouvoir la profession et permettra peut-être de susciter des vocations au sein du public.

Thème

Le thème de cette édition 2018, "Le carré de porc presto et sa pièce de dimanche", fera office de fil rouge tout au long du concours. Les participants mettront donc leur talent au profit de cette partie importante du porc comprenant le cou, les côtelettes, le filet, le filet mignon ainsi que leurs découpes.

Modalités du concours

- Désosser, parer et confectionner un plat de présentation selon le thème imposé.
- Chaque candidat dispose de 120 minutes.
- Les participants au concours sont évalués par des professionnels expérimentés.

Conditions de participation

- Les candidat-e-s doivent être en dernière année de formation.
- Ils (elles) sont sélectionné-e-s sur présentation d'un dossier de candidature.
- Ils (elles) doivent être issu-e-s de l'un des quatre centres de compétences romands, soit:
 - Clarens (cantons de Vaud et Genève)
 - Moutier (Arc Jurassien)
 - Fribourg
 - Sion
- Seuls les meilleurs dossiers sont retenus pour la participation au concours.

Programme et horaires

Samedi 6 octobre :

- 10H30 – 19H00 : Le saucisson du 100^{ème} : Animation organisée par l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutier de Fribourg
- 18H : Démonstration de plats par les champions d'Europe de la Boucherie 2018

Dimanche 7 octobre :

- 10H30 – 19H00 : Le saucisson du 100^{ème}: Animation organisée par l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutier de Fribourg
- 10H30 – 17H00 : Concours Romand des apprentis Bouchers-Charcutiers
- 17H30 Cérémonie de remise des prix
- 18H00 Apéritif



CONSEIL ROMAND DE
LA BOUCHERIE

