

# Règlement concours CHEESE & CHEF 2025



**Président du Concours : HERVE MONS**

**Organisateur du Concours** : Union des Fromagers Auvergne Rhône-Alpes  
sous la présidence de Mme Polese Annick  
[concoursufaura@gmail.com](mailto:concoursufaura@gmail.com)

**Date** : **dimanche 26 janvier 2025**

**Lieu** : Espace concours SIRHA MASTERS – salon SIRHA – EUREXPO

**Heure** : de 7h30 à 12h30

**Remise des prix** : sur l'espace concours SIRHA MASTERS à 17h00

Le Concours **CHEESE & CHEF** est réservé à tous les fromagers et cuisiniers de toute nationalité sur présentation de passeport. Le nombre de candidats est fixé à 8 duos de Fromagers et Cuisiniers. Les candidats travailleront ensemble sur l'espace concours SIRHA MASTERS au salon SIRHA – EUREXPO Lyon.

Le jury participant à la notation des épreuves ne doit pas avoir de lien direct avec les candidats.

***Les inscriptions sont ouvertes à partir du 29 avril jusqu'au 28 juin 2024***

*La date et l'heure de l'envoi du bulletin d'inscription par voie postale UNIQUEMENT feront preuve de foi. Dans un premier temps ne seront pris en compte qu'une seule inscription par entité sociale ; les 8 premiers DUOS seront retenus.*

*Si votre Duo est sélectionné vous recevrez un mail confirmant votre inscription avec un paiement de **50€** à effectuer. Les autres candidats seront automatiquement suppléants, et seront contactés en cas de désistement en fonction de la date d'arrivée de leur courrier d'inscription.*

## PRESENTATION DES EPREUVES :

**Les candidats devront présenter un menu fromager, avec une entrée, un plat et un dessert.**

### 1ère épreuve : 30 minutes

Chaque duo devra préparer une SOUPE AU SAINT NECTAIRE revisitée ;

Tous les duos commenceront en même temps et auront 30 minutes pour élaborer leur recette et devront la présenter dans une quantité suffisante pour 4 personnes en format individuel.

Le fromage obligatoire vous sera fournis:

- Saint nectaire fermier

Duos	Heure convocation	Heure début épreuve 1	Heure fin épreuve 1
1	7h00	7h30	8h00
2	7h00	7h30	8h00
3	7h00	7h30	8h00
4	7h00	7h30	8h00
5	7h00	7h30	8h00
6	7h00	7h30	8h00
7	7h00	7h30	8h00
8	7h00	7h30	8h00

### 2ème épreuve : 60 minutes

Les candidats devront proposer un plat chaud : le MAC & CHEESE.

Trois fromages obligatoires vous seront fournis :

- du gruyère suisse
- de l'abondance
- du cheddar

Chaque duo devra apporter ses propres accompagnements.

Cette recette sera présentée en **un seul plat** dans une quantité suffisante pour 4 personnes.

(tirage au sort)

4 premiers DUOS sur 60 min \*

4 derniers DUOS sur 60 min \*

\* afin que chaque duos est à sa disposition un four (4 fours de disponibles)

Duos	Heure début épreuve 2	Heure fin épreuve 2
1	8h15	9h15
2	8h15	9h15
3	8h15	9h15
4	8h15	9h15
5	9h30	10h30
6	9h30	10h30

7	9h30	10h30
8	9h30	10h30

3em épreuve : 45 minutes

Chaque duo devra proposer un RIZ AU LAIT .

L'organisation laisse les candidats libres de la fourniture des produits correspondant à cette recette qui devra être présentée dans une quantité suffisante pour 4 personnes en format individuel.

Duos	Heure début épreuve 3	Heure fin épreuve 3
1	10h45	11h30
2	10h45	11h30
3	10h45	11h30
4	10h45	11h30
5	10h45	11h30
6	10h45	11h30
7	10h45	11h30
8	10h45	11h30

### **DÉROULÉ du CONCOURS :**

Les candidats seront convoqués à 7H, sur l'espace SIRHA MASTERS.

Nous effectuerons **un tirage au sort pour l'attribution des box à chacun des duos + passage pour l'épreuve 2.**

Les fromages seront distribués pour l'épreuve 1 & 2 en début d'épreuve.

Chaque duo devra OBLIGATOIREMENT utiliser les fromages distribués par le concours.

La première épreuve durera 30 minutes suivie de 1h de temps pour l'épreuve 2 et 45 minutes pour l'épreuve 3.

Chaque duo se verra remettre :

- Un Saint Nectaire fermier, produit et quantité identique à tous les candidats (épreuve 1)
- du gruyère suisse, de l'abondance et du cheddar, produit et quantité identique à tous les candidats (épreuve 2)

Pour rappel, l'ensemble des recettes seront effectués le jour du concours.

### **MATÉRIEL :**

Une liste du matériel à disposition des candidats dans les box sera fournie à chaque candidat (ex : four, plaque de cuisson)

**Les candidats devront apporter tous leurs outils de travail.**

### **Détail de la notation :**

#### **Le jury de travail :**

- Propreté, hygiène dans le travail, sur le poste de travail, sur les candidats.
- Le partage des tâches entre le fromager et le cuisinier.
- Organisation du poste de travail.
- Techniques
- Gestion du temps
- Gaspillage

#### **Le jury de dégustation :**

Le jury de dégustation sera différent du jury de travail.

### **FICHE DE NOTATION épreuve 1 : Entrée – Soupe de saint nectaire revisitée**

<b>JURY TRAVAIL</b>	
- Propreté et hygiène dans le travail	4 points
- Organisation du travail entre le fromager et le cuisinier	4 points
- Gestion du temps	4 points
- Gestion de la marchandise	4 points
<b>TOTAL</b>	<b>16 points</b>

<b>JURY DEGUSTATION</b>	
<b>Dressage</b>	<b>24 points</b>
- Esthétique générale	14 points
- Originalité présentation	10 points
<b>Dégustation</b>	<b>60 points</b>
- Equilibre général (Harmonie des goûts et saveurs)	30 points
-Intensité des saveurs	25 points
-Qualité fiche technique	05 points
<b>TOTAL</b>	<b>84 points</b>

### **FICHE DE NOTATION épreuve 2 : plat chaud – Mac & Cheese revisité**

<b>JURY TRAVAIL</b>	
-Propreté et hygiène dans le travail	4 points
-Organisation du travail entre le fromager et le cuisinier	4 points
-Gestion du temps	4 points
-Gestion de la marchandise	4 points
<b>TOTAL</b>	<b>16 points</b>

<b>JURY DEGUSTATION</b>	
<b>Dressage</b>	<b>34 points</b>
- Esthétique générale	15 points
- originalité présentation	19 points

<b>Dégustation</b>	<b>50 points</b>
- Equilibre général (Harmonie des goûts et saveurs)	30 points
- Identification du fromage	15 points
-Qualité fiche technique	05 points
<b>TOTAL</b>	<b>84 points</b>

### FICHE DE NOTATION épreuve 3 : Dessert – Riz au lait revisité

<b>JURY TRAVAIL</b>	
-Propreté et hygiène dans le travail	5 points
-Organisation du travail entre le fromager et le cuisinier	5 points
-Gestion du temps	5 points
-Gestion de la marchandise	5 points
<b>TOTAL</b>	<b>20 points</b>

<b>JURY DEGUSTATION</b>	
<b>Dressage</b>	<b>35 points</b>
- Esthétique générale (Volume / couleurs)	15 points
- originalité présentation	20 points
<b>Dégustation</b>	<b>40 points</b>
- Equilibre général (Harmonie des goûts et saveurs)	20 points
- Richesse aromatique	20 points
	<b>05 points</b>
- Qualité fiche technique	05 points
<b>TOTAL</b>	<b>80 points</b>

TOTAL GENERAL SUR 300 points

### DOTATION DU CONCOURS

Les 3 lauréats se verront offrir le Trophée du Concours

### CHEESE & CHEF 2025

Ainsi que la publication de leur menu fromager dans les magazines spécialisés de la profession et sur le site internet de l'UFAURA et ses réseaux.

### ATTENTION -

Toutes les questions concernant le règlement du concours UN FROMAGER UN CUISINIER devront être posées par **email** à l'organisateur, email : [concoursufaura@gmail.com](mailto:concoursufaura@gmail.com); [les réponses aux questions seront envoyées à tous les candidats au plus tard le 30 décembre 2024](#)

**L'organisation reste souveraine sur l'ensemble du concours.**