

## DOSSIER DE PRESENTATION

### Du Championnat de France des écaillers À La Cité de l'Huître

**SAMEDI 12 OCTOBRE 2024**

*Cette année, la Pré-sélection au Championnat de France des écaillers s'organise en parallèle et s'inscrit dans la programmation du festival « les fêtes de l'ostra » à l'occasion des 50 ans du Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron. Un moment unique à ne pas manquer !*

#### REGLEMENT DU CONCOURS

Le concours est ouvert à tous les écaillers professionnels issus du commerce de détail ou de la restauration.

#### EPREUVES :

Ce concours est composé de deux manches : une professionnelle et une étudiante.  
Le concours professionnel se déroulera en deux épreuves : une épreuve de vitesse et une épreuve de présentation. Le concours débutera à **14h00**.

#### EPREUVE DE VITESSE :

Les concurrents devront ouvrir **24 fines n° 3**, **12 spéciales n°3** et **12 plates n°1** : en un minimum de temps (maximum 20 minutes). La note de vitesse sera évaluée par un Jury constitué de professionnels issus de la filière conchylicole et de l'écaille.

Retrouvez toutes les infos sur :

[charente-maritime.fr](http://charente-maritime.fr)    

## EPREUVE DE REALISATION DE BUFFET (présenté côte à côte ou en hauteur)

Epreuve d'un plateau de fruits de mer, coquillages, mollusques et crustacés. Servi sur une table. Chacun aura la possibilité de choisir la forme de son plateau : en hauteur ou deux plateaux séparés. Chacun se verra remettre une marchandise d'origine du littoral français :

- 24 huîtres creuses fines n°3
- 12 huîtres creuses spéciales n°3
- 12 plates n°1
- 12 bulots de T\*moyens
- 100gr de bigorneaux jumbo cuits
- 4 palourdes,
- 4 vernis moyens
- 8 praires grosses
- 8 amandes moyennes
- 8 moules et 4 oursins
- 1 homard bleu cuit de T\* 4/600gr
- 2 tourteaux femelles cuits de T\*600gr
- 8 langoustines cuites T\*10/15
- 8 crevettes cuites T\* 20/30
- 12 crevettes cuites T\*40/60
- 100gr de crevettes grises grosses

Les candidats devront travailler dans le respect de l'hygiène et de la sécurité ; ceux-ci seront évalués par les jurys tout au long de l'épreuve.

### RECOMPENSES :

**Premier au classement général** : Le Champion Charente-Maritime se verra remettre le trophée propre à son statut ainsi qu'un diplôme le qualifiant de gagnant. Il sera également qualifié pour participer au Championnat de France.

**Second au classement général** : Le candidat en deuxième position accèdera également au Championnat de France et se verra remettre le trophée propre à son statut ainsi qu'un diplôme et une médaille le qualifiant de second lauréat.

**Troisième au classement général** : Le candidat en troisième position se verra remettre le trophée propre à son statut ainsi qu'un diplôme et une médaille le qualifiant de troisième lauréat.

Retrouvez toutes les infos sur :

[charente-maritime.fr](http://charente-maritime.fr)    