

BIENVENUE À LA DESCENTE DES ALPAGES

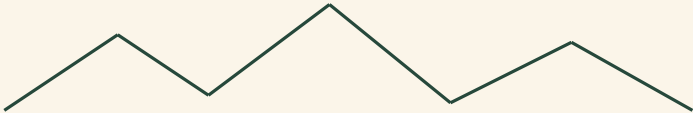
Le concours où le fromage devient un savoir-faire à partager

RÈGLEMENT OFFICIEL DU CONCOURS PROFESSIONNEL

L'ESPRIT

Des gestes précis, de beaux produits, des histoires de terroir et l'envie de transmettre. Ce règlement accompagne chaque candidat simplement, étape après étape.

FROMAGE • MONTAGNE • TERROIR • PARTAGE



AVANT DE COMMENCER

Votre parcours en un coup d'œil

INSCRIPTION & INFORMATIONS

Les candidats doivent contacter la Fromagerie Les Alpagnes à Grenoble, par mail ou par téléphone, et demander Diego Arenas pour toute inscription et/ou demande d'information.

11H00

Accueil obligatoire de tous les candidats à la Fromagerie Les Alpagnes.

11H30

Départ des courses avec un bon d'économat d'une valeur maximale de 100 €.

12H00 MAX.

Début du concours : chaque candidat doit être installé à son poste respectif.

ÉPREUVE 1

QCM de connaissances fromagères - 15 min.

ÉPREUVE 2

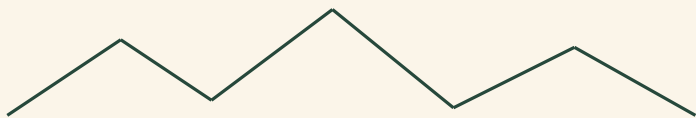
Découpe à l'aveugle de 2 fromages - 15 min.

ÉPREUVE 3

Dégustation à l'aveugle de 6 fromages AOP français - 20 minutes.

ÉPREUVE 4

Composition du plateau - 60 minutes, puis présentation et argumentation.



01 • POURQUOI CE CONCOURS ?

Faire vivre le savoir-faire fromager

Organisé dans le cadre de la Descente des Alpagnes, ce concours professionnel met à l'honneur les métiers du fromage, la précision du geste, la connaissance des produits et la capacité à transmettre une culture gastronomique liée aux territoires de montagne.

LE FIL ROUGE

Le produit reste au centre de chaque épreuve : le comprendre, le respecter, le travailler avec précision et révéler son identité.

Ce que nous voulons célébrer

- L'excellence professionnelle, sans perdre la convivialité.
- Le respect des produits, des producteurs et des terroirs.
- La transmission et la culture fromagère.
- Une compétition équitable et un jury impartial.
- L'esprit chaleureux et exigeant de la Descente des Alpagnes.

Inscription & engagements

COMMENT S'INSCRIRE ?

Prendre contact avec la Fromagerie Les Alpagnes à Grenoble par mail ou téléphone et demander Diego Arenas. Il est l'interlocuteur à demander pour les inscriptions et les informations relatives au concours.

ÉLIGIBILITÉ

Professionnels ou candidats relevant des catégories admises par l'organisation.

VALIDATION

L'inscription est définitive après validation du dossier et confirmation de l'organisation.

IDENTITÉ

Le candidat doit pouvoir justifier de son identité et, si demandé, de son statut professionnel.

CONVOCATION

Les informations pratiques et consignes particulières sont communiquées avant le concours.

DÉSISTEMENT

Tout désistement doit être signalé dans les meilleurs délais.

Le bon état d'esprit

- Respecter les horaires et les consignes.
- Adopter une tenue et une attitude professionnelles.
- Ne recevoir aucune aide extérieure pendant une épreuve.
- Respecter matériel, produits, autres candidats et public.
- Signaler immédiatement tout incident pouvant affecter l'équité ou la sécurité.

Un départ commun, un concours bien rythmé

Tous les candidats suivent le même déroulé afin de garantir une organisation fluide et des conditions équitables.

11H00	Présence obligatoire à la Fromagerie Les Alpagnes. Accueil, émargement, contrôle de l'identité et briefing général.
11H30	Début des courses. Chaque candidat dispose d'un bon d'économat plafonné à 100 € pour effectuer ses achats destinés au concours.
AVANT 12H00	Retour, installation et mise en place au poste attribué.
12H00 MAX.	Début officiel du concours aux postes respectifs. Les candidats doivent être prêts à commencer.

À RETENIR Les horaires font partie intégrante du déroulement du concours. Un retard peut réduire le temps disponible ou entraîner une mesure destinée à préserver l'équité.

BRIEFING Avant le lancement, l'organisation rappelle les règles, les zones autorisées, les consignes d'hygiène, le timing et les modalités de notation.

MATÉRIEL PERSONNEL • CONTRÔLE AVANT LE DÉPART

Chaque candidat doit se présenter au concours équipé de l'ensemble du matériel nécessaire à la réalisation de son travail et de ses épreuves. Le matériel apporté sera vérifié par l'organisation avant le début du concours afin de s'assurer de sa conformité, de sa sécurité et du respect du règlement.

04 • LE CŒUR DU CONCOURS

4 épreuves, 4 façons de montrer votre métier

Connaissances, précision du geste, palais et créativité : le parcours met en valeur différentes facettes du savoir-faire fromager.

01 • CONNAÎTRE

QCM de connaissances fromagères - 15 minutes.

02 • DÉCOUPER

Découpe à l'aveugle de 2 fromages - 15 minutes.

03 • DÉGUSTER

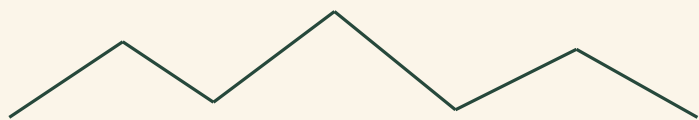
Dégustation à l'aveugle de 6 fromages AOP français - 20 minutes.

04 • COMPOSER & RACONTER

Composition du plateau - 60 minutes, autour d'un seul type de lait, puis présentation et argumentation.

LE CHRONO

Le départ et la fin de chaque épreuve sont annoncés par l'organisation. Au signal de fin, toute manipulation cesse immédiatement.



ÉPREUVE 01 • LES CONNAISSANCES

QCM de culture fromagère

15 MINUTES

Cette première épreuve prend la forme d'un questionnaire à choix multiples (QCM) consacré aux connaissances fromagères.

Ce que l'épreuve peut mobiliser

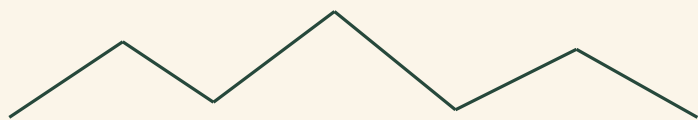
- Les grandes familles de fromages et les différents types de lait.
- Les terroirs, origines et appellations.
- Les principes de fabrication et d'affinage.
- Le vocabulaire professionnel lié au fromage.
- La culture générale fromagère utile dans la pratique du métier.

OBJECTIF

Évaluer les connaissances professionnelles du candidat de manière simple, rapide et identique pour tous.

FIN D'ÉPREUVE

À l'issue des 15 minutes, le QCM est remis immédiatement à l'organisation. Aucune réponse ne peut être modifiée après le signal de fin.



ÉPREUVE 02 • LA PRÉCISION DU GESTE

Découpe à l'aveugle

15 MINUTES • 2 FROMAGES

Le candidat réalise une découpe à l'aveugle sur deux fromages différents, découverts uniquement le jour du concours. La découpe peut être réalisée au couteau ou au fil.

Barème de précision — pour chaque morceau

0 à 5 g d'écart

1 point

6 à 10 g d'écart

0,75 point

11 à 20 g d'écart

0,5 point

Au-delà de 20 g

0 point

BONUS DÉCOUPE AU FIL • +0,5 POINT / MORCEAU

Pour chaque morceau réalisé au fil dont l'écart de poids reste dans la tolérance maximale de 20 g, le candidat obtient +0,5 point supplémentaire. Au-delà de 20 g, aucun point de précision ni bonus au fil n'est accordé.

CONTRÔLE DU JURY

À la fin des 15 minutes, le jury vérifie le poids de tous les morceaux. Il évalue également la dextérité, la maîtrise du geste, la netteté et la qualité de la coupe ainsi que l'organisation du poste.

Dégustation à l'aveugle

20 MINUTES
6 FROMAGES AOP

Le candidat déguste à l'aveugle six fromages bénéficiant d'une AOP française. Les produits sont présentés sans indication permettant de les identifier.

Observer, goûter, analyser

- Mobiliser ses connaissances des fromages AOP français.
- Observer l'aspect, la pâte, la croûte et la texture.
- Analyser les arômes, la puissance et les caractéristiques gustatives.
- Formuler une identification et une description avec un vocabulaire professionnel précis.
- Distinguer ce qui relève de l'observation, de l'analyse sensorielle et de l'identification.

OBJECTIF

Évaluer la culture produit et la capacité du candidat à reconnaître et analyser un fromage sans disposer de son étiquette ni de son nom.

Composition du plateau

Vous disposez de 60 minutes pour composer votre plateau. Avec une contrainte forte, créez une dégustation riche, progressive et cohérente.

UN SEUL LAIT

Chaque candidat doit choisir une seule origine de lait pour l'ensemble de son plateau : chèvre, vache ou brebis. Il n'est pas possible de mélanger plusieurs types de lait sur le même plateau.

50 %

FROMAGES
PRÉ-DÉCOUPÉS

50 %

FROMAGES
ENTIERS

À partir du lait choisi, le candidat construit une véritable progression de dégustation en jouant notamment sur :

- Les textures et les familles de pâtes.
- L'ordre de dégustation.
- La puissance aromatique et sa progression.
- Les affinages, formes, couleurs et contrastes.
- L'équilibre visuel, la lisibilité et la praticité du service.

LE FROMAGE « COUP DE CŒUR » • 300 G MAX.

Chaque candidat peut apporter un fromage surprenant ou original de son choix, dans la limite de 300 g. Il peut l'intégrer à son plateau en complément de sa sélection, tout en respectant le type de lait unique choisi pour le plateau.

Présentation, argumentation & accords

Après la composition vient le moment de transmettre : expliquer les choix, présenter la progression et donner envie de découvrir les fromages.

+5

POINTS BONUS
pour les accords apportés par le candidat

Le jury peut attribuer jusqu'à 5 points bonus selon la pertinence, la cohérence, la qualité de l'argumentation et la capacité des accords à mettre en valeur les fromages.

Le jury attend

- Une explication claire du choix du lait et des fromages.
- Une logique d'ordre de dégustation et de montée en puissance.
- Un vocabulaire accessible mais professionnel.
- La valorisation des producteurs, terroirs, méthodes ou histoires lorsque cela est pertinent.
- Des réponses claires et concises aux questions du jury.

L'IDÉE

Les accords doivent accompagner le fromage et enrichir la dégustation, jamais masquer le produit.

3 PRODUITS PERSONNELS MAXIMUM

En plus du fromage original de 300 g maximum, chaque candidat peut apporter jusqu'à trois produits de son choix destinés aux accords avec les fromages et/ou à la décoration du plateau.

L'IDÉE

Les accords et décorations doivent enrichir la dégustation et la présentation sans masquer le fromage, qui reste le produit central.

Jury, notation, bonus & pénalités

Le jury est composé de professionnels et/ou personnalités qualifiées désignés par l'organisation. Tous les candidats sont évalués avec les mêmes critères.

ÉPREUVE 1	QCM de connaissances fromagères.
ÉPREUVE 2	Justesse des poids, dextérité et qualité de coupe. Découpe au fil : 0,5 point par morceau conforme.
ÉPREUVE 3	Analyse sensorielle, connaissances et identification des 6 fromages AOP français.
ÉPREUVE 4	Cohérence du plateau mono-lait, progression, présentation, argumentation et qualité professionnelle.
BONUS	Jusqu'à +5 points pour les accords.

Pénalités possibles

TEMPS	Pénalité ou arrêt immédiat selon les consignes.
CONSIGNE	Retrait de points proportionné à l'impact.
HYGIÈNE / SÉCURITÉ	Pénalité importante ; arrêt possible en cas de risque.
AIDE EXTÉRIEURE	Mesure pouvant aller jusqu'à l'exclusion.
COMPORTEMENT	Avertissement, pénalité ou exclusion selon la gravité.

Hygiène, sécurité & matériel

PRIORITÉ ABSOLUE

Aucun objectif de performance ne justifie de compromettre la sécurité alimentaire, la sécurité des personnes ou l'intégrité du produit.

Hygiène

- Mains propres et lavage régulier ; protection adaptée en cas de blessure.
- Tenue propre et cheveux maîtrisés.
- Matériel nettoyé avant usage et entre deux produits si nécessaire.
- Respect de la chaîne du froid et des conditions de conservation.
- Aucun produit tombé au sol ou manifestement altéré ne peut être présenté ou servi.

Sécurité & matériel

- Utiliser couteaux et outils tranchants uniquement dans le cadre de l'épreuve.
- Maintenir un poste dégagé et stable.
- Signaler immédiatement tout incident, casse ou blessure.
- Respecter le matériel fourni et les équipements personnels autorisés par l'organisation.

À LA CHARGE DU CANDIDAT

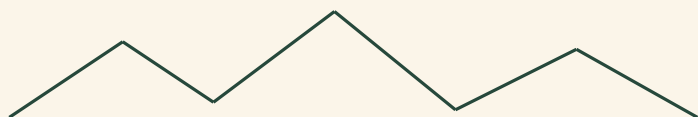
Le candidat est responsable d'apporter son matériel professionnel nécessaire. Tout matériel jugé non conforme, dangereux ou contraire aux consignes pourra être refusé avant le lancement des épreuves.

Classement, résultats & dispositions générales

À l'issue des épreuves, les résultats sont centralisés et vérifiés avant la délibération finale. Le classement tient compte des notes, du bonus éventuel et des pénalités applicables.

CLASSEMENT	Collecte des grilles, calcul des notes, application des bonus/pénalités et validation par le jury.
PROCLAMATION	Annonce officielle des résultats selon le protocole de la Descente des Alpagnes.
IMPRÉVUS	L'organisation peut adapter le déroulement pour des raisons techniques, sanitaires, météorologiques ou de sécurité, en préservant autant que possible l'équité.
IMAGE & DONNÉES	Les modalités applicables sont celles précisées dans les documents remis aux participants.
RÉCLAMATIONS	Toute difficulté doit être signalée au responsable du concours dans les meilleurs délais. Une appréciation technique du jury n'est pas renotée, sauf erreur matérielle établie.
ACCEPTATION	Participer au concours implique la lecture et l'acceptation du présent règlement ainsi que des consignes opérationnelles communiquées par l'organisation.

Nom & prénom	
Date	
Mention « Lu et approuvé »	
Signature	



ANNEXE A • POUR LE JURY

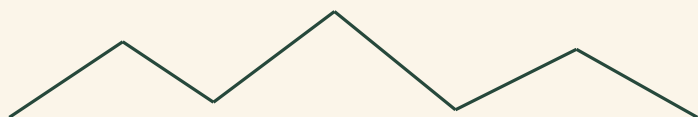
Barème détaillé de notation

Support de synthèse. Les sous-barèmes opérationnels peuvent être reportés sur les fiches de chaque épreuve.

1 • QCM	Connaissances fromagères	Selon QCM
2 • Poids	0-5 g : 1 pt • 6-10 g : 0,75 pt • 11-20 g : 0,5 pt • >20 g : 0 pt	/ morceau
2 • Fil	Si écart ≤ 20 g : +0,5 pt supplémentaire par morceau réalisé au fil	+0,5
2 • Geste	Dextérité • maîtrise • netteté • régularité • qualité de coupe	Appréciation
3 • Dégustation	Identification • analyse sensorielle • vocabulaire • connaissances AOP	Selon grille
4 • Plateau	Un seul lait • 50/50 • textures • ordre • puissance • cohérence • finition	Selon grille
4 • Fromage original	1 fromage personnel surprenant/original, 300 g max., respectant le lait choisi	Conformité
4 • Produits perso.	3 produits max. pour accords et/ou décoration	Conformité
Bonus accords	Pertinence • cohérence • argumentation • valorisation du fromage	/ 5

TRAÇABILITÉ

Chaque grille doit identifier clairement le candidat et le ou les jurés concernés.



ANNEXE B • LE CANDIDAT

Fiche de suivi

N° candidat	
Nom	
Prénom	
Entreprise / établissement	
Catégorie	
Téléphone	
Heure d'arrivée	
Poste attribué	
Lait choisi : ☐ chèvre ☐ vache ☐ brebis	
Observations	

Suivi

11H00	☐ présent
11H30	☐ départ courses
ÉPREUVE 1	☐ réalisée
ÉPREUVE 2	☐ réalisée
ÉPREUVE 3	☐ réalisée
ÉPREUVE 4	☐ réalisée

La check-list avant l'ouverture

- ☐ Accueil prêt à 11h00 à la Fromagerie Les Alpagnes.
- ☐ Bon d'économat de 100 € maximum prêt pour chaque candidat.
- ☐ Départ des courses organisé à 11h30.
- ☐ Postes prêts pour un début de concours au plus tard à 12h00.
- ☐ QCM de l'épreuve 1 imprimés et chronométrage 15 min prêt.
- ☐ Deux fromages de découpe de l'épreuve 2 préparés sans être révélés ; balance(s) de contrôle disponible(s).
- ☐ Matériel nécessaire à la découpe au fil disponible selon les consignes de l'organisation.
- ☐ Six fromages AOP français de dégustation préparés pour l'épreuve 3 sans identification visible.
- ☐ Consigne mono-lait du plateau rappelée : chèvre OU vache OU brebis.
- ☐ Règle 50 % pré-découpés / 50 % entiers rappelée.
- ☐ Bonus accords jusqu'à +5 points intégré à la grille jury.
- ☐ Briefing jury, chronométrage, hygiène et sécurité prêts.
- ☐ Zone de délibération et protocole de remise des prix prêts.

L'ESPRIT DESCENTE DES ALPAGES

Exigence professionnelle, accueil chaleureux, valorisation des savoir-faire et respect du terroir alpin doivent rester visibles à chaque étape du concours.