# Dossier de Presse

# Concours de cuisine amateur

« Je relève le Défi, Ma passion, Ma cuisine ... »,

Finale Samedi 21 mai 2016 8h-12h



# Sommaire

- Objectifs et contexte
- Détail du projet- Rappel
- Candidats sélectionnés
- Programme et exposants
- Sponsors
- Présentation de la CMAR Martinique
- Contact presse

**Objectif et contexte** 

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique représente les intérêts

généraux de l'Artisanat martiniquais. Elle met en œuvre des actions permettant le

développement des entreprises artisanales, des actions de promotion des productions de

ses ressortissants, et l'accompagnement à la structuration de parcours de formation.

C'est donc dans ce cadre qu'est organisée la première édition de l'opération, « Je relève le

Défi... » concours amateur, projet structuré autour des missions suivantes :

Démarche de promotion des métiers,

Détection de talents de jeunes ou d'adultes

- Promotion des formations à l'URMA, des compétences des équipes et des plateaux

techniques

Accompagnement à la création d'entreprise

Le choix cette année, a été de mettre en avant le secteur de l'alimentation :

« Je relève le Défi, Ma passion, Ma cuisine ... », concours de cuisine amateur se

déroulant le 21 mai 2016.

Cette opération permettra donc, à tous ceux qui se passionnent pour une activité et qui

possède un talent, de s'inscrire durablement dans un projet professionnel et pourquoi pas,

d'en faire leur métier.

Détail du projet - Rappel

En période d'orientation scolaire et d'inscription dans un parcours de formation les

objectifs suivants sont fléchés:

Pour les participants :

Démonstration de leur savoir-faire et de leurs talents,

- Etape de positionnement et de validation de projet professionnel pour les jeunes et

adultes,

- Renforcement des acquis et de transmission pour les apprentis commis ;

CMAR- Direction de la communication

#### Pour l'URMA:

- Actions de promotion des outils pédagogiques ;
- Actions de promotion des métiers de l'alimentation en préparation des inscriptions de la rentrée de septembre ;
- Démarche de promotion de l'outil de formation auprès des employeurs, du Pôle
  Emploi ;
- Démarche de renforcement des liens avec les fournisseurs ;

Les sujets de ce concours viseront la préparation d'un plat et d'un dessert dans un temps donné ayant pour finalité la revisite et valorisation de plusieurs produits locaux.

#### Cible:

Jeunes – adultes demandeur d'emploi, futur créateur, passionnés de cuisine et souhaitant inscrire leur projet professionnel dans ce domaine.

Lors du concours les participants travailleront en binômes avec des apprentis de cuisine du CFA de l'URMA (1ère Bac Pro et Terminal CAP)

- 1ère catégorie « JEUNE » 5 jeunes DE/5 commis apprentis ;
- **2**ème catégorie « ADULTE » 5 adultes DE/5 commis apprentis.

# **Sélection des participants :**

La sélection des participants se fera par les formateurs autour d'un premier exercice portant sur l'exécution d'un plat simple. Il s'agira de valider le pré projet et d'identifier le savoir-faire pratique, l'enthousiasme et la créativité des participants.

# **Composition des jurys**

Deux jurys seront chargés de désigner le ou les candidats gagnants.

Ces jurys seront composés de chefs et de personnalités (Présidents de CMA, Elus de la CTM, Journaliste....)

#### Prix et remise

Le choix des prix se porte sur

- Des actions permettant de confirmer les projets des gagnants : participer à la vie d'une brigade dans un restaurant renommé ;
- La possibilité de s'inscrire dans un parcours de formation : offre gracieuse pour les adultes ou facilitation pour les jeunes candidats à l'apprentissage.

- Offre d'outils de cuisine, de livres à tous les participants.

- Autres

La remise de prix sera valorisée lors d'une manifestation inscrite au calendrier de la CMAR

Martinique

Date et période

Présélection: Samedi 30 avril 2016 de 8h à 12h

Concours: Samedi 21 mai 2016 de 8h à 14h

Candidats sélectionnés

❖ ANDRE Jacqueline

JUST GYORGYFALVAY Zita

❖ LAUHON Marie-Ange

❖ MICHEL Audrey

❖ PASTEL Alexandre

\* RANGUIN Marie-Véronique

**Programme et exposants** 

L'animation du site de l'URMA pendant le déroulement du concours, est organisée autour

des thématiques de l'Alimentation, et de la Production, permettant ainsi la valorisation des

métiers préparés au Centre de Formation d'Apprentis, et la promotion du secteur artisanal.

Avec le concours des Organisations Professionnelles, l'espace métiers, permettra de

proposer aux visiteurs, des produits et prestations d'un artisanat local de qualité :

Retransmission en simultanée du concours

Vente de produits des artisans d'arts et fabrication alimentaire

Animation

Stand d'Information des prestations de la CMAR Martinique

CMAR- Direction de la communication Concours de cuisine amateur avril-mai 2016 V1

Page 5

# Déroulement sur le plateau de restauration

- ❖ Accueil des 6 candidats à 7 heures
- ❖ Accueil des Jurys :
  - ➤ 8h: jury de professionnel
  - ➤ 9h : jury de personnalité pour la dégustation
- ❖ Début du concours : 8h
- Présentation et notation des plats : 11h
- Fin de la manifestation : 13h

## **Exposants**

FRUITE DES ILES Vin de fruit

JUS COUP DE FOUET Jus de fruit

**DOUX CAPRICE** Confiserie

LES SAVEURS DE SEV Traiteur diététique

NICOLE GLACES Glacier

ADESCO Agriculture biologique

**ASSOCIATION DES MARINS PILOTINS** Pêche

**APVOFERME** Elevage de volailles

JEAN-FRANCOIS PANOR Ebéniste

MAHEVA OLIVE CREATION Peinture sur tissus et verre

**DAVID GABRIEL- FREDERIC MARIE SYLVESTRE** Fabrication de calebasse

STELLA WALTERS Bijoux végétaux

BAKOUA BO KAIL Bijoux, sacs, articles en bakoua

# **Sponsors**

#### ADECSO

# (Association de Développement des Cultures et des Solidarités) Ferme Bontemps Lacour

Quartier Bontemps - 97270 Saint-Esprit

Contact: AUGUSTE-CHARLERY Joël -Tél: 0696 01 45 17

Mise à disposition de produits de la terre et condiments



### **\*** ASSOCIATION DES MARINS PILOTINS

Port de pêche départemental-97222 Case Pilote

Tél/fax: 0596 52 60 02

 $e\text{-}mail: \underline{association desmarins pilotins@wanadoo.fr}$ 

**Contact**: Monsieur BERGOS Guy-Emile - tél : 0696 43 09 33

Mise à disposition de poissons



#### **\*** APVOFERM

## (Association des Producteurs de Volailles Fermières de la Martinique)

Quartier Grande Rochelle- 97224 DUCOS

Contact: Monsieur CAMBRAY Jacques André - Tél: 0696 30 74 56

Mise à disposition de volailles pour le concours



# **❖** MAAF Martinique

15 Lotissement Bardinet- Dillon 97200 FORT DE FRANCE



#### **❖ POLE EMPLOI**

Direction Régionale Pôle Emploi Martinique ZAC de Rivière Roche - BP 1067 97200 - FORT DE FRANCE





Présentation de la CMAR Martinique

La Chambre de Métiers de la Martinique a été créée par décret du 8 mai 1970 et est

devenue depuis 2010 « Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique ».

C'est un Etablissement Public de l'Etat qui a pour ressource principale, la taxe pour frais de

Chambre de Métiers et les subventions.

D'abord installée en 1971 rue Félix Eboué à Fort-de-France, elle est depuis 1980 implantée

à Tartenson et a pour mission de représenter les intérêts généraux de l'Artisanat.

En 1975, elle crée le Centre de Formation d'Apprentis sur le territoire de Rivière Salée,

intégré depuis le 15 mai 2011 à l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat.

Aujourd'hui, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique compte 148

salariés et a pour Président, Monsieur Hervé LAUREOTE.

Activité - Production

Activité

Outre la création, reprise, transmission, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de

Région Martinique a pour activités :

L'immatriculation des entreprises artisanales

La tenue du Répertoire des Métiers ;

La formation d'apprentis ;

La formation continue des artisans;

La mise en place d'actions de promotion et de développement de l'Artisanat.

Principaux clients

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Martinique compte au 1er janvier 2015,

10 963 ressortissants

(Source : Chambre de Métiers et de l'Artisanat).

CMAR- Direction de la communication

Concours de cuisine amateur avril-mai 2016 V1

Page 8

## Moyens de production :

Les activités de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Martinique se déroulent sur 2 sites :

- Fort-de-France (Tartenson) : Siège
- Rivière Salée: URMA (Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat) comprenant:
  - o Le Centre de Formation d'Apprentis
  - o La Formation Professionnelle
  - o Le Centre d'Aide à la Décision



## CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE REGION MARTINIQUE

2 rue du Temple - Morne Tartenson 97249 Fort-de-France Cedex

Tél fixe: 0596 71 32 22 Fax: 0596 70 47 30

Email: cmm972@cma-martinique.com

site: cma-martinique.com

# **Contact Presse**

#### Direction de la communication

Dominique SABIN - 0696 85 26 43 - d.sabin@cma-martinique.com