



Artisan Pâtissier
de France

CONCOURS

DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

PÂTISSIER

REGLEMENT DES EPREUVES REGIONALES

SOMMAIRE

Page 1

Article 1	Organisation
Article 2	Participants
Article 3	Sélection aux épreuves régionales

Page 2

Article 4	Réalisations, Matières d'œuvre, Matériel, Tenue vestimentaire
Article 5	Date des épreuves régionales
Article 6	Critères d'évaluations
Article 7	Déroulement des épreuves régionales <ul style="list-style-type: none">- disposition spatiale- secrétariat
Article 8	Jurys

Page 3

	suivi du jury de travail
	suivi du jury de dégustation
	suivi du jury de présentation
Article 9	Documents administratifs
Article 10	Proclamation des résultats

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE PATISSIER

REGLEMENT DES EPREUVES REGIONALES

La Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France organise le Concours National du Meilleur Apprenti de France Pâtissier.

Article 1 : Organisation

Un Comité est mis en place par la Commission de Formation sous l'autorité de la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers.

Ce comité est chargé d'organiser, coordonner et suivre le concours, de choisir le thème, de rédiger le sujet et de construire les grilles d'évaluations correspondantes, composées des critères et indicateurs de ressources pertinents, de fixer le temps imparti aux épreuves, ainsi que de tout ce qui relève du suivi administratif.

Article 2 : Participants

Ce concours est réservé aux apprentis pâtissiers, issus de formation initiale, sous statut scolaire ou en alternance, relevant d'établissements publics ou privés, sortant de formation en pâtisserie et titulaires du CAP Pâtissier obtenu au plus tard 2 ans avant la finale.

Sont appelés à concourir aux épreuves régionales deux titulaires du C.A.P par département, relevant du paragraphe précédent.

La sélection départementale des candidats se fera sous la responsabilité du Président de l'Union Départementale, à charge pour lui de faire une sélection, si cela est nécessaire.

Les candidats participants devront avoir moins de 21 ans au 1^{er} janvier de l'année de la finale du concours.

Les candidats ne pourront participer qu'une seule fois au Concours du Meilleur Apprenti de France Pâtissier.

Article 3 : Sélection aux épreuves régionales

La Fédération régionale des Artisans Pâtissiers est responsable de l'application du présent règlement.

L'épreuve régionale est placée sous l'autorité du Président de la Fédération Régionale des artisans Pâtissiers. Elle s'effectue dans les dispositions prévues aux articles 1 et 2 du présent règlement.

A l'issue de cette épreuve régionale sera désigné le candidat sorti premier pour participer à la finale nationale.

En cas d'empêchement du candidat sorti 1^{er}, le candidat sorti second de cette épreuve sera désigné comme suppléant.

Article 4 : Réalisations, Matières d'œuvre, Matériel, Tenue vestimentaire

Les candidats sont tenus de se présenter et de travailler en tenue professionnelle complète (toque, veste, tablier, pantalon, chaussures) tout au long des épreuves. Ils prévoiront une tenue supplémentaire complète qu'ils revêtiront pour se présenter à la cérémonie de proclamation des résultats.

Il est demandé à chaque candidat d'apporter son petit matériel (casseroles, culs de poule, spatules...etc) nécessaire aux réalisations, ainsi que les matières premières.

Article 5 : Dates des épreuves régionales

Les épreuves régionales se dérouleront d'octobre à fin novembre de l'année précédant la finale.

La Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France diffusera en recommandés avec Avis de Réception, aux Présidents des Fédération Régionales, et en envois simples aux Présidents des Unions Départementales, à la date limite du 15 septembre, les sujets, grilles, documents administratifs relatifs au déroulement de l'épreuve. Aucune modification ni au sujet ni aux grilles n'est autorisée.

La date de la finale sera déterminée en fonction des impératifs de la profession. En tout état de cause, cette finale se déroulera au printemps de l'année suivant les épreuves régionales.

Article 6 : Critères d'évaluations

Disposition spatiale : chaque candidat aura à sa disposition un poste de travail.

Tout au long du déroulement du programme de travail, les compétences suivantes seront prises en considération :

- la maîtrise des bases professionnelles,
- l'application des règles d'hygiène prescrites dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie,
- le comportement professionnel concernant l'organisation dans le temps et l'espace, la mise en œuvre, la régularité, la dextérité et l'attitude professionnelle.
- la créativité et l'originalité des réalisations.

Article 7 : Déroulement des épreuves régionales

Secrétariat :

Un secrétariat sera mis en place, dans la mesure du possible, à chaque déroulement d'épreuve. Sa mission est strictement confidentielle. Il est chargé de :

- Distribuer les documents officiels confédéraux permettant les évaluations,
- Répondre aux besoins des jurés pour assumer leur mission,
- Recevoir les feuilles individuelles d'évaluation établies et signées par les jurés,
- Calculer le nombre des appréciations de chaque feuille,
- Collationner les résultats obtenus,
- Etablir la feuille de centralisation des notations déterminant le classement,
- Remettre à l'émargement du Président en charge de l'épreuve, l'ensemble des documents administratifs.

Ce secrétariat se tiendra en dehors des laboratoires où se déroulent les épreuves.

Hormis les personnes désignées pour assumer cette mission, seuls sont autorisés à y pénétrer le Président et les membres du jury.

Article 8 : Jurys

Les jurys sont présidés par le Président Régional des Pâtisseries, ou son représentant désigné, lequel a qualité pour régler toute situation exceptionnelle ne relevant pas du présent règlement.

- Les membres du jury sont tenus de suivre les épreuves revêtus de la tenue professionnelle (veste et toque).
- La stricte observation des candidats dans leur travail se fera dans le calme, le silence et la sérénité.
- Un juré ne peut être ni employeur, ni formateur d'un candidat, ni apparenté avec celui-ci.
- Chaque juré émargera sa grille de notation remplie et la remettra au secrétariat de l'épreuve.

Il sera constitué un jury de travail, un jury de dégustation, un jury de présentation. Les jurys, sont composés de professionnels qualifiés en pâtisserie. Ils se répartissent en professionnels, enseignants, compagnons. Sur ces bases le Président Régional des Pâtisseries a toute latitude pour composer un jury de représentativité équilibrée.

Suivi du jury de travail :

- Tout au long du travail, chaque candidat sera, en permanence, suivi, observé, noté, à l'aide de la grille de notation individuelle établie par le Comité Organisateur Confédéral.
- La notation des candidats s'effectuera par deux jurés en charge de suivre quatre candidats
- Le juré apportera ses observations justifiant ses appréciations en marge de ses notations.
- La notation de la grille terminée, le juré remettra sa feuille émargée au secrétariat du concours.

Suivi du jury de dégustation :

- Le jury de dégustation a pour particularité de ne pas avoir suivi les exécutions des réalisations. Il se prononce sur les qualités (*) organoleptiques des réalisations.
- Les appréciations et observations sont annotées sur les documents établis par le Comité Organisateur Confédéral dans les mêmes conditions d'exigences que le jury de travail.

Suivi du jury de présentation :

- Comme le jury de dégustation, le jury de présentation a pour particularité de ne pas avoir suivi les exécutions des réalisations. Il se prononce sur les qualités esthétiques et artistiques, le suivi du thème, la créativité, l'originalité des réalisations. Il peut être assisté par des représentantes du Centre Féminin de la Pâtisserie (C.F.P.).
- Les appréciations et observations sont annotées sur les documents établis par le Comité Organisateur Confédéral dans les mêmes conditions d'exigences que le jury de travail.

Article 9 : Documents administratifs :

Sous la responsabilité du Président en charge de l'épreuve, les résultats devront parvenir impérativement pour le **30 novembre** de l'année précédant la finale du concours à l'adresse suivante : Confédération Nationale des Artisans Pâtisiers, 31 rue Marius AUFAN, 92309 Levallois Perret Cedex.

Article 10 : Proclamation des Résultats :

Afin de marquer la considération due aux participants, il sera mis en place, à l'issue des épreuves éliminatoires régionales, par le Président en charge de l'épreuve, une réunion de proclamation des résultats au cours de laquelle seront remis, éventuellement, les prix et récompenses aux participants.

oooOooo

(*) La qualité organoleptique concerne tout ce qui, dans les produits, peut se voir, se goûter, se toucher, se sentir ou s'entendre (éventuellement).