



Règlement 2019

Trophées de l'excellence professionnelle

« Boulanger-Pâtissier »

Article 1 : Objet du concours

Le concours de l'excellence professionnelle « boulanger-pâtissier » constitue une manifestation nationale à finalité pédagogique parrainée par la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française (CNBF) et le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL). Il a pour vocation de promouvoir l'excellence des futurs boulangers pâtissiers et la qualité des relations entre les centres de formation et les milieux professionnels. Il valorise les métiers concernés et les usages professionnels des produits en boulangerie-pâtisserie. Il s'agit de récompenser le niveau d'excellence des élèves et apprentis dans le cadre de leurs études en établissement de formation et en entreprise.

Article 2 : Partenariats professionnels

Le concours est piloté par l'inspection générale de l'Éducation nationale, en partenariat avec la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française, le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière et le ministère de l'Éducation nationale. Il s'appuie sur la participation active des professionnels boulangers et pâtissiers.

Un comité national d'organisation est créé pour piloter l'organisation de ce concours. Il comprend des représentants du ministère de l'Éducation nationale, de la Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française et du Centre national interprofessionnel de l'économie laitière.

D'autres partenaires professionnels seront associés au concours lors de la finale afin d'accompagner dans les meilleures conditions possibles les équipes finalistes.

Article 3 : La constitution des équipes finalistes

Sont admis à participer au concours les lycéens et apprentis de terminale baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier finalistes des sélections régionales

qui auront été organisées sous la co-présidence de professionnels et d'inspecteur(s) de l'éducation nationale en charge de la filière alimentation.

Chaque équipe sélectionnée au niveau régional est constituée d'un binôme élèves ou apprentis (boulangier et pâtissier) et accompagnée par un commis choisi en classe de seconde ou de première du baccalauréat boulangier-pâtissier.

Seule l'équipe gagnante du concours régional sera sélectionnée pour le concours national.

Article 4 : Le déroulement du concours

Les trophées de l'Excellence professionnelle « boulangier-pâtissier » se déroulent en deux étapes :

1. Une manifestation régionale avec une sélection au niveau des régions académiques.

Sous l'autorité des IEN d'économie et gestion en charge de l'alimentation, chaque région académique organise un concours régional « Boulangier-Pâtissier », reprenant le même thème et modalités que le concours national (art. 5, 6, 7 et 8).

Pour proposer une candidature au niveau national, il faut une sélection régionale avec au moins 4 équipes.

La sélection régionale devra se faire par des professionnels, boulangers et pâtissiers, un représentant de la filière laitière (CNIEL), sous la co-présidence d'un inspecteur et de deux professionnels (un boulangier et un pâtissier) de la confédération nationale de la boulangerie, boulangerie-pâtisserie française (*).

La candidature de chaque trophée régional, pour la manifestation nationale (1 équipe sélectionnée par région académique) est à retourner avant le 29 mars 2019 au comité national d'organisation via un formulaire à compléter sur la page Trophée de l'excellence professionnelle Boulangier-pâtissier du [CRNMA, centre de ressources nationales des métiers de l'alimentation](#).

2. Une manifestation nationale.

Une manifestation nationale est organisée les 9 et 10 mai 2019, au lycée Château des Coudraies, 2 boulevard Charles de Gaulle, à Etioilles (91450).

Une délégation représentant chaque équipe sélectionnée est invitée à participer à cette manifestation.

Cette délégation est composée de six membres :

- Les deux élèves ou apprentis sélectionnés et leur commis (équipe régionale sélectionnée).
- Un professeur de la section, et un représentant de l'établissement (proviseur, proviseur adjoint, DDF),
- Un inspecteur en charge de la filière alimentation.

Au cours de cette manifestation seront décernés 4 prix nationaux :

Le Trophée de l'excellence professionnelle Boulanger 2019.
Le Trophée de l'excellence professionnelle Pâtissier 2019.
Le Trophée du meilleur commis Boulanger-pâtissier 2019.
Le trophée de l'excellence professionnelle Boulanger-pâtissier des établissements de formation 2019.

La finale se déroule sur deux jours :

Jour 1 : Accueil et préparation

Première phase (le matin : 8h30-12h) : visite des locaux, installation du matériel, mise en place des matières d'œuvre et portionnage, soutenance du dossier par équipe (binôme) 20 minutes maximum.

Seconde phase (après-midi : 13h15-17h) : réalisation des préparations pour les confections du jour 2.

Soir (à partir de 17h15) : sortie collective dans la région.

Jour 2 : Réalisations et remise des trophées

Matin à 6h45 : accueil des concourants et petit déjeuner

7h30 – 15h : réalisation des productions en laboratoires dont 30 minutes de pause repas imposée entre 11h30 et 13h30

15h – 16h : délibération des jurys

16h30 – 18h00 : remise des prix et cocktail

Article 5 : Le thème du concours 2019

Chaque binôme doit présenter des réalisations en boulangerie et pâtisserie sur le thème :

« **Le Japon : pays des contrastes, entre traditions et modernité** »

Article 6 : Le livret du concours

Les concourants devront réaliser un livret numérique qui a pour but de valoriser les recherches et les travaux préparatoires sur le thème et de pouvoir apprécier dans sa globalité les réalisations des candidats lors du concours. Le livret sera également composé des fiches techniques et recettes que les candidats réaliseront le jour de l'épreuve. Le livret devra mettre en valeur les produits utilisés.

Les candidats devront disposer d'une version imprimée du livret le jour du concours.

Ce livret sera exigé au niveau régional et pourra être amélioré pour le niveau national. Il fera l'objet d'une soutenance devant le jury qui sera particulièrement attentif à l'expression écrite et artistique.

Pour le concours national, sera également exigé :

La présentation d'une des recettes du concours (ingrédients, grammage, progression) en anglais sous la forme d'une vidéo (de une à trois minutes maximum) par smartphone (format mov ou mp4). Cette vidéo sera envoyée au même moment que le livret numérique avant le 29 mars. Un lien de dépôt des fichiers vous sera

communiqué lors de l'inscription sur le formulaire du CRNMA (centre de ressources nationales des métiers de l'alimentation).

Article 7 : La réalisation des produits en boulangerie et en pâtisserie

Chaque binôme devra présenter une réalisation en boulangerie et en pâtisserie définie selon le règlement et le thème du concours.

Présentation des produits en boulangerie

- Un décor ou support à base de pain, de pain party ou de pâte morte (en harmonie avec le thème).
- 6 viennoiseries identiques (au choix des candidats) avec garniture ou fourrage à base de produits laitiers (lait de vache) : poids entre 80 et 100 grammes.
- 6 pains spéciaux identiques de 450 g (pâte crue)
- 12 ficelles apéritives identiques, incluant un ou plusieurs fromages (au lait de vache) comme ingrédients, environ 100g.
- 12 baguettes de tradition identiques.

La réalisation des pains spéciaux ne doit pas excéder 2 kg de farine et la réalisation des ficelles ne devra pas excéder 1 kg de farine. La production de viennoiseries de chaque candidat ne devra pas être supérieure à 500 g de farine. L'ajout de pâte fermentée ou de levains est autorisé. Les quantités de farine pour la confection de la pièce décor en boulangerie resteront à l'appréciation des candidats. Les 12 baguettes de tradition française devront répondre aux prescriptions de l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer 50 cm de long (tolérance + ou - 5%) non farinées et devront peser au moins 250 g après cuisson (tolérance + 5%).

Le non-respect des critères de nombre pour la production de viennoiseries, de pains spéciaux, ficelles apéritives et les baguettes de tradition, entraînera la pénalisation des candidats.

Pièce décor boulangerie (en harmonie avec le thème) : une forme libre en pâte levée ou une pâte levée ou une morte de diamètre ou de côté de 30 cm minimum et de 50 cm maximum dans le respect du thème. Les colorants sont interdits (sont autorisés uniquement l'extrait de café, le cacao, les épices, graines et sons). Le collage des pièces doit être réalisé à partir de colle alimentaire et/ou isomalt.

Toute pièce hors cotes sera systématiquement pénalisée.

Réalisation d'une assiette de dégustation : pour la dégustation, prélever un ou deux échantillons de chaque produit qui seront présentés hors pièces de décor.

Présentation des produits en pâtisserie

- 1 entremets 8 parts (forme libre)
- 6 petites pièces dérivées de l'entremets
- 1 pièce artistique (Croquembouches) + assiette de dégustation

Croquembouches : réaliser selon le choix du candidat, une pièce montée (entre 80 et 100 choux non garnis). La pièce devra être réalisée dans le respect du thème (sucre coulé et/ou sucre tiré et/ou en pastillage et/ou nougatine d'une hauteur de 80 cm maximum). Les colorants sont autorisés dans le respect de la réglementation.

Toute pièce hors cotes sera systématiquement pénalisée. Le glaçage et le montage des choux devront se faire obligatoirement au sucre cuit caramélisé. Pour des raisons de santé publique, l'utilisation de l'Isomalt est interdite pour les glaçages et le montage des choux. Cet édulcorant sera uniquement toléré pour les collages et éléments artistiques délicats.

Réalisation de l'assiette dégustation : pour la dégustation, 12 choux seront garnis d'une crème parfumée puis glacés de sucre caramel coloré ou non et aromatisés ou non. Ils seront présentés à plat sur une assiette et accompagnés d'une fiche technique de la garniture sur laquelle seront précisés le ou les parfums utilisé(s).

Article 8 : La préparation des équipes

Un accompagnement à la préparation du concours par les tuteurs ou maîtres d'apprentissage est encouragé.

Ce travail de préparation se déroule également dans le cadre de la formation en entreprise des élèves ou apprentis.

Article 9 : Présentation des produits réalisés

Chaque binôme présentera ses produits dans le lieu défini et choisi par les responsables de l'organisation du concours, à la fin de l'épreuve. Les produits seront transportés jusqu'au lieu d'exposition. Des chariots seront mis à disposition, ainsi que des tables d'exposition. Un cahier des charges plus précis sera mis rapidement à disposition.

Tous produits déposés au-delà de l'horaire prévu ne pourront être pris en considération.

Article 10 : Le jury

Le jury est co-présidé par l'inspecteur général en charge de la filière alimentation ou son représentant et deux parrains, un représentant les boulangers et un représentant les pâtisseries. Le jury sera composé, de représentants de la CNBF, du CNIEL et de l'ambassade du Japon.

Le jury de la finale est constitué sous la responsabilité des organisateurs. Les membres du jury seront invités à évaluer l'excellence des compétences professionnelles des candidats à partir :

- du livret numérique dont les fiches techniques et l'ordonnancement,
- de la vidéo d'une recette en anglais,
- de l'organisation et du respect des règles d'hygiène et sécurité,
- des activités des candidats lors du concours,
- des réalisations fabriquées,
- de l'argumentation orale,
- de la dégustation des produits.

Les décisions du jury seront sans appel. Les critères d'appréciation et de classement sont la qualité des réalisations et présentations, la qualité organoleptique des produits réalisés, les choix esthétiques des candidats par rapport au thème, la

valorisation des produits et la mise en œuvre des compétences techniques professionnelles.

Article 11 : Droit à l'image

En acceptant le règlement, les candidats déclarent accepter que les organisateurs procèdent à titre gracieux, à l'enregistrement de leur image, de leurs propos et des documents présentés. La diffusion et l'exploitation de ces images, propos et documents pourront se faire par le biais de sites Internet, réseaux sociaux, presse, vidéos, photothèque, accessibles sans aucune restriction d'accès et sans rémunération de la personne concernée.

Article 12 : Participation et litiges

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement. L'établissement qui accueille la finale nationale et les organisateurs ne sauraient encourir une quelconque responsabilité dans le cas où le concours serait annulé, écourté, reporté ou dans le cas où les conditions et dates seraient modifiées. De ce fait, sa responsabilité ne pourrait être engagée.

Article 13 : Proclamation des résultats – Remise des trophées

La distribution des prix a lieu dans le lieu choisi et défini par les organisateurs. Les candidats doivent être présents lors de la proclamation des résultats, en tenue professionnelle.

Les différents résultats sont proclamés en fin de journée par les co-présidents du jury. Chaque équipe lauréate reçoit un prix.

Les résultats font l'objet d'une large diffusion sur le site internet du CRNMA (centre de ressources nationales des métiers de l'alimentation), ainsi que sur les différents sites académiques et la presse.

Article 14 : Les trophées de l'excellence professionnelle 2020

La région académique d'accueil 2020 sera celle qui aura remporté le trophée de l'excellence professionnelle Boulanger-pâtissier des établissements de formation 2019.

Article 15 : Organisation et prises en charge

Le transport des équipes finalistes jusqu'au site de la finale est à la charge et convenance des établissements de formation et/ou de leurs partenaires.

Tous les autres frais de transport, de logement, de restauration seront pris en charge par le comité d'organisation du concours.