



# 35<sup>e</sup> GRAND CONCOURS DÉPARTEMENTAL DES BOULANGERS-PÂTISSIERS DU MAINE-ET-LOIRE

Octobre 2020

## RÈGLEMENT GÉNÉRAL

### Article 1 :

La Fédération de la Boulangerie Pâtisserie de Maine-et-Loire organise, sur tout le mois d'octobre 2020, un grand concours autour des métiers de la boulangerie, pâtisserie et vente en boulangerie, qui se subdivisera en vingt-quatre catégories.

*Pour les concours sans catégories, elles peuvent toutes y participer : cat. patrons, cat. ouvriers et cat. apprentis.*

- 1) Pain maison de consommation courante
- 2) Pain de Tradition Française
- 3) Pain bio d'Anjou
- 4) Baguette aux rillauds
- 5) Pain au vin d'Anjou
- 6) Snacking
- 7) Meilleur croissant (*concours réservé aux adhérents de la Charte Viennoiserie Maison*)
- 8) Meilleur pain au chocolat
- 9) Meilleure brioche
- 10) Meilleure couque (viennoiserie garnie)
- 11) Gâteau de voyage Combiér (*concours également ouvert aux entreprises de pâtisserie et de chocolaterie*)
- 12) Cookies traditionnel et original (*concours également ouvert aux entreprises de pâtisserie et de chocolaterie*)
- 13) Tarte traditionnelle aux pommes (*concours également ouvert aux entreprises de pâtisserie et de chocolaterie*)
- 14) Pièce artistique de boulangerie catégorie « patrons/ouvriers »
- 15) Pièce artistique en chocolat cat. « patrons/ouvriers » (*concours également ouvert aux entreprises de pâtisserie et de chocolaterie*)
- 16) Croquembouche cat. « patrons/ouvriers » (*concours également ouvert aux entreprises de pâtisserie*)
- 17) Pièce décorée (vente) catégorie « patrons/ouvriers»
- 18) Pièce artistique de boulangerie catégorie « apprentis de niveau IV »
- 19) Pièce artistique de boulangerie catégorie « apprentis niveau V »
- 20) Pièce artistique en chocolat cat. « apprentis de niveau IV » (*concours également ouvert aux entreprises de pâtisserie et de chocolaterie*)
- 21) Pièce artistique en chocolat cat. « apprentis niveau V » (*concours également ouvert aux entreprises de pâtisserie et de chocolaterie*)
- 22) Croquembouche cat. « apprentis de niveau IV » (*concours également ouvert aux entreprises de pâtisserie*)
- 23) Croquembouche cat. « apprentis niveau V » (*concours également ouvert aux entreprises de pâtisserie*)
- 24) Pièce décorée (vente) catégorie « apprentis »



## Article 2 :

Peuvent participer aux concours, **tous les artisans boulangers-pâtisseries de Maine-et-Loire**, ainsi que leurs ouvriers et leurs apprentis. Pour les concours où la catégorie n'est pas indiquée, il s'agit d'un concours toutes catégories confondues. Pour les autres, chacun doit concourir dans sa catégorie.

### **Certains concours sont également ouverts aux entreprises de pâtisserie et de chocolaterie.**

Détail des catégories :

- Patrons/ouvriers : peuvent participer tous les chefs d'entreprise, conjoints collaborateurs et les salariés.
- Apprentis de **niveau IV** : peuvent participer les apprentis qui sont en Bac Pro 3<sup>e</sup> année, en BTM ou en BP.
- Apprentis de **niveau V** : peuvent participer les apprentis qui sont en CAP 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> année, en Bac Pro 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> année ou en Mentions complémentaires.

## Article 3 :

Les frais d'inscription sont de :

- 15€ **par** participant et **par** concours pour les adhérents
- 30€ **par** participant et **par** concours pour les non adhérents
- 5€ **par** apprenti et **par** concours (pour leur catégorie)

Pour le concours réservé aux équipes de vente le tarifs est de **25€** pour les adhérents, de **50€** pour les non adhérents et de **15€** pour les apprentis.

**En cas de non-présentation aux concours, le chèque sera débité en raison des frais engagés.**

## Article 4 :

Concours	Date d'inscription max	Date du Concours	Lieu du Concours
- Pain Maison de Consommation Courante - Pain de Tradition - Pain Bio	lundi 28 septembre	Jeudi 1er octobre	FÉDÉRATION 50 Boulevard du Doyenné 49100 Angers
- Baguette aux rillauds - Pain au vin d'Anjou - Snacking	lundi 5 octobre	jeudi 8 octobre	MFR LA BONNAUDERIE rue de la Bonnauderie 49300 Cholet
- Meilleure couque (viennoiserie garnie) - Gâteau de voyage Combier - Cookies traditionnel et original	lundi 12 octobre	jeudi 15 octobre	CCI – ESPACE FORMATION SAUMUR Square Balzac, 49400 Saumur
- Meilleur croissant - Meilleur pain au chocolat - Meilleure brioche	lundi 19 octobre	jeudi 22 octobre	Segréen (lieu à déterminer)
- Tarte traditionnelle aux pommes - Pièce artistique de boulangerie cat. « P/O » - Pièce artistique en chocolat cat. « P/O » - Croquembouche cat. « P/O » - Pièce décorée cat. « P/O »	lundi 26 octobre	jeudi 29 octobre	FÉDÉRATION 50 Boulevard du Doyenné 49100 Angers

**Pour tous les concours apprentis, le format 2020 sera sous forme de concours photo. Retrouvez toutes les modalités de ces concours sur la page réservée.**



### Article 5 :

A l'exception des concours photos (règlement spécifique), le dépôt des pièces et des produits se fera dans les locaux indiqués dans l'article 4 entre **10h00 et 13h00** chaque jour de concours.

**En raison du caractère exceptionnel de cette organisation, les participants n'auront pas à réaliser une vitrine pour présenter leurs produits. Ces derniers devront être seulement déposés.**

### Article 6 :

Un responsable, désigné par la Fédération des Boulangers de Maine-et-Loire, assignera, à chaque dépôt, un numéro d'ordre. Il sera le seul, jusqu'à la fin du concours, à déterminer la liste de concordance entre l'identité des concurrents et les numéros assignés. Un « superviseur » désigné par la Fédération surveillera l'installation des pièces, des produits et l'application stricte du règlement.

### Article 7 :

La Fédération de la Boulangerie Pâtisserie, désignera au maximum 5 membres de jury par concours composé de professionnels ou d'anciens professionnels de la Boulangerie Pâtisserie et de consommateurs.

### Article 8 :

Un jury se réunira chaque jour de concours, afin de procéder au classement des concurrents. En cas d'ex æquo, le président du jury tranchera. Les décisions du jury seront sans appel. Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.

### Article 9 :

Pour chaque concours, seuls les 3 premiers seront classés et récompensés par une plaque. Un diplôme, précisant la nature du concours et du classement, pourra être fourni ultérieurement sur demande.

Les classements seront diffusés chaque semaine avec une mise à jour de la « Course » au Talmelier et au Gindre d'Or. Une remise des prix globale se fera le jeudi 29 octobre 2020.

**ATTENTION, pour le concours de Pain de Tradition Française et du Croissant, seuls les lauréats adhérents à la Fédération pourront participer aux concours Régionaux.**

### LE GINDRE D'OR :

Le jury attribuera le Gindre d'Or (ce mot signifiait le "Compagnon de confiance" au Moyen Âge) à l'ouvrier le plus récompensé, toutes catégories confondues. Ce trophée ne peut être attribué qu'une seule fois au même candidat ; toutefois les lauréats l'ayant déjà obtenu pourront participer aux différents concours.

### LE TALMELIER D'OR

Le jury attribuera le Talmelier d'Or, représentant la plus haute distinction, à **l'entreprise adhérente** ayant obtenu le plus de points suite aux différents classements dans les catégories suivantes :

- Pain Maison de Consommation Courante,
- Pain de Tradition Française,



- Pain Bio d'Anjou
- Baguette aux Rillauds
- Pain au Vin d'Anjou
- Snacking
- Croissant
- Pain au chocolat
- Couque
- Brioche
- Pièce Artistique de Boulangerie – Catégorie Patrons/Ouvriers
- Pièce Artistique de Boulangerie – Catégorie Apprentis niveau IV
- Pièce Artistique de Boulangerie – Catégorie Apprentis niveau V
- Pièce décorée (vente) « Bouteille », catégorie « patrons/ouvriers»
- Pièce décorée (vente) « Bouteille », catégorie « apprentis »
- 1 concours parmi les autres (non cités ci-dessus), tiré au sort par le Grand Maître de la Commanderie de France des Talmeliers du Bon Pain le jour de la remise des prix générale.



La Grille de Notation pour déterminer le Talmelier d'Or est la suivante :

CONCOURS	1 <sup>ER</sup> PRIX	2 <sup>E</sup> PRIX	3 <sup>E</sup> PRIX
Pain Maison de Consommation Courante	1000 pts	500 pts	100 pts
Pain de tradition	1000 pts	500 pts	100 pts
Croissant	1000 pts	500 pts	100 pts
Brioche	1000 pts	500 pts	100 pts
Pièce Artistique de Boulangerie Cat. Patrons ouvriers	1000 pts	500 pts	100 pts
Concours tiré au sort	1000 pts	500 pts	100 pts
Pain Bio	500 pts	300 pts	100 pts
Baguette aux Rillauds	500 pts	300 pts	100 pts
Pain au Vin d'Anjou	500 pts	300 pts	100 pts
Snacking	500 pts	300 pts	100 pts
Pain au Chocolat	500 pts	300 pts	100 pts
Couque	500 pts	300 pts	100 pts
Pièce décorée Cat. Patrons/ouvriers	500 pts	300 pts	100 pts
Pièce Artistique de Boulangerie Cat. Apprentis niv. IV	300 pts	200 pts	100 pts
Pièce Artistique de Boulangerie Cat. Apprentis niv. V	300 pts	200 pts	100 pts
Pièce décorée Cat. Apprentis	300 pts	200 pts	100 pts

Les décisions du jury seront sans appel. En cas d'égalité, le lauréat sera celui ayant **le plus de prix en pains**.

Le lauréat du Talmelier d'Or s'engage à n'utiliser ce titre à des fins commerciales qu'exclusivement dans le contexte de son activité artisanale.

Ce trophée ne peut être attribué qu'une seule fois au même candidat ; toutefois, les lauréats l'ayant déjà obtenu peuvent participer aux différents concours.

#### **Article 10 :**

Chaque jour de concours et après le passage du jury, les résultats seront annoncés sur le site internet de la Fédération ainsi que sur les réseaux sociaux.

Les classements pour le Talmelier d'Or et le Gindre d'Or seront également diffusés et mis à jour pendant toute la durée du concours.

La proclamation finale des résultats et la remise des prix de tous les concours aura lieu le jeudi 29 octobre 2020 aux alentours de 17h30.



### Article 11 :

Pour les pièces artistiques, elles devront rester en place jusqu'après la proclamation des résultats (environ 18h30), le jeudi 29 octobre 2020. Après cette heure, les candidats pourront disposer de leurs travaux. En cas de non-récupération, les éléments seront détruits.

### Article 12 :

La Fédération ne saurait, en aucun cas, être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure. Les récompenses non retirées dans le délai de 30 jours seront acquises à la Fédération.

Pour les concours de pièces artistiques notamment, la Fédération ne saurait être tenue pour responsable de l'endommagement des pièces exposées pour quelque cause que ce soit.

### Article 13 :

La Fédération se réserve le droit d'utiliser tous documents (photos, films, etc.) dans le cadre de la promotion et de la communication de la Fête du Pain et de la Fédération.

**TOUS LES RÉSULTATS SERONT DIFFUSÉS AUPRÈS DE LA PRESSE ET SUR INTERNET**

## **PROTOCOLE SANITAIRE LIÉ AU COVID 19**

1 seule personne par entreprise (PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE)

Les produits seront déposés puis ils seront mis en place par la Fédération



# CONCOURS DU 1ER OCTOBRE 2020 - ANGERS

## - RÈGLEMENT -

**Article 1 :** L'ensemble des articles du règlement général s'applique à ce concours.

**Article 2 :** Précisions sur chaque catégorie :

**TOUS LES POIDS INDIQUÉS CORRESPONDENT A UN POIDS « CUIT » (tolérance : +5%)**

Demande	Notation
<b>PAIN MAISON DE CONSOMMATION COURANTE</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 baguettes de 200 g</li><li>• 2 pains de 400 g</li><li>• 1 pain de 1 kg</li></ul>	La notation se fera sur un total de 40 points : <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 pour l'aspect global des produits</li><li>• 10 pour le goût</li><li>• 10 pour la texture</li></ul>
<b>PAIN DE TRADITION FRANÇAISE</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 baguettes de 250 g<ul style="list-style-type: none"><li>◦ dont 1 ouverte</li><li>◦ Taille : 50 cm (tolérance de +5%)</li></ul></li><li>• 2 pains de 400 g</li><li>• 3 pains de 500 g (3 formes libres)</li></ul>	La notation se fera sur un total de 40 points : <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 pour l'aspect global des produits</li><li>• 10 pour le goût</li><li>• 10 pour la texture</li></ul>
<b>PAIN BIO D'ANJOU</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 pièces de 1,5kg dont 1 coupée en 2<ul style="list-style-type: none"><li>◦ 1 forme libre (3 pièces identiques)</li><li>◦ Farine Type 80</li></ul></li><li>• 3 pièces identiques (forme et poids libre) d'une autre sorte</li></ul> <p><b><u>Vous devez joindre, à l'inscription, la certification, valide et en cours, de votre label BIO.</u></b></p>	La notation se fera sur un total de 40 points : <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 pour l'aspect global des produits</li><li>• 10 pour le goût</li><li>• 10 pour la texture</li></ul>



# CONCOURS DU 8 OCTOBRE 2020 - CHOLET

## - RÈGLEMENT -

**Article 1 :** L'ensemble des articles du règlement général s'applique à ce concours.

**Article 2 :** Précisions sur chaque catégorie :

**TOUS LES POIDS INDIQUÉS CORRESPONDENT A UN POIDS « CUIT » (tolérance : +5%)**

Demande	Notation
<b>BAGUETTE AUX RILLAUDS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>4 baguettes identiques de 250g et de 30 cm min</li></ul>	La notation se fera sur un total de 40 points : <ul style="list-style-type: none"><li>20 pour l'aspect global des produits</li><li>10 pour le goût</li><li>10 pour la texture</li></ul>
<b>PAIN AU VIN D'ANJOU</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>4 pièces identiques (forme libre) de 350g<ul style="list-style-type: none"><li>Dont une tranchée</li><li>Bristol anonyme avec le type de vin utilisé</li></ul></li></ul> <p>Attention, le vin utilisé ne peut être que de l'Anjou !</p>	La notation se fera sur un total de 40 points : <ul style="list-style-type: none"><li>20 pour l'aspect global des produits</li><li>10 pour le goût</li><li>10 pour la texture</li></ul>
<b>SNACKING</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>3 sortes différentes de Snacking :<ul style="list-style-type: none"><li>1 pain de tradition</li><li>1 pain moelleux</li><li>1 libre</li></ul></li><li>2 pièces de présentation et 1 pour la dégustation par sorte (soit 6 pièces de présentation et 3 pièces de dégustation)</li><li>Poids max. de pièce, garniture comprise : 300g</li></ul> <p>Sur un bristol (anonyme) faire figurer le nom du produit, sa composition et ses allergènes.</p> <p><b>Les pains doivent être facilement commercialisables et consommables</b>, catégorie de type « Snacking » (déjeuner /goûter), à <b>consommer sur place (sans ustensiles en plastique ou verre)</b>.</p>	La notation se fera sur un total de 60 points : <ul style="list-style-type: none"><li>60 pour les produits (20 par sorte) :<ul style="list-style-type: none"><li>L'Aspect Global des produits</li><li>Le Goût et la Texture</li><li>L'Originalité/Créativité</li><li>Commercialisation</li></ul></li></ul>



# CONCOURS DU 15 OCTOBRE 2020 - SAUMUR

## - RÈGLEMENT -

**Article 1 :** L'ensemble des articles du règlement général s'applique à ce concours.

**Article 2 :** Tous les participants devront certifier sur l'honneur (voir bulletin d'inscription) que les produits présentés sont bien de leur propre fabrication, selon des méthodes artisanales traditionnelles.

**Article 3 :** Précisions sur chaque catégorie :

Demande	Notation
<b>COUQUE (VIENNOISERIE GARNIE)</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 sortes de couques<ul style="list-style-type: none"><li>◦ 2 sortes à base de pâte levée feuilletée</li><li>◦ 1 sorte à base de pâte briochée</li></ul></li><li>• 3 pièces par sorte</li></ul> <p>Faire apparaître sur un bristol (anonyme) les compositions. Les couques seront goûtées à température ambiante par le jury. La matière grasse entrant dans la fabrication ne peut être que le beurre tout en respectant la tradition artisanale.</p>	<p>La notation se fera sur un total de 45 points :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 15 pour l'aspect global des produits (5 points par sorte)</li><li>• 15 pour le goût - finesse de la saveur (5 points par sorte)</li><li>• 15 pour la texture (5 points par sorte)</li></ul>
<b>GÂTEAU DE VOYAGE COMBIER</b>	
<p>Pour rappel, un gâteau de voyage se garde plusieurs jours à température ambiante et est facilement transportable.</p>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 gâteaux de voyage identiques (forme libre)<ul style="list-style-type: none"><li>◦ poids : 550g à 600g (cuit)</li></ul></li></ul> <p><u>Le produit que vous devez travailler est l'AMBOKA COFFEE SPIRIT. L'entreprise COMBIER offrira une bouteille pour les essais de fabrication aux inscrits. Ce produit n'étant pas encore disponible à la vente, veuillez contacter La Distillerie COMBIER au 02 41 40 23 02.</u></p> <p>Faire apparaître sur un bristol (anonyme) la composition. Les gâteaux de voyages seront goûtés à température ambiante.</p> <p style="text-align: center;"><b>ATTENTION LES PRODUITS SERONT PESÉS !</b></p>	<p>La notation se fera sur un total de 100 points :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 pour la mise en valeur d'un produit Combiér</li><li>• 20 pour l'originalité du Gâteau de Voyage</li><li>• 20 pour l'aspect global des produits</li><li>• 20 pour le goût (finesse de la saveur)</li><li>• 20 pour la texture (qualité du feuilleté)</li></ul>
<b>COOKIES TRADITIONNEL ET ORIGINAL</b>	
<p>Cookie traditionnel : biscuit rond dont la pâte comporte des éclats de chocolats et de fruits secs Cookie original : biscuit rond dont la pâte comporte une garniture libre.</p>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 cookies traditionnels (1 seule recette)</li><li>• 6 cookies originaux (1 seule recette)</li><li>• Faire apparaître sur un bristol (anonyme) la composition des cookies</li></ul> <p>Les cookies seront goûtés à température ambiante par le jury. La matière grasse entrant dans la fabrication des produits ne peut être que le beurre tout en respectant la tradition artisanale.</p>	<p>La notation se fera sur un total de 150 points :</p> <p>Cookies traditionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 pour l'aspect global des produits</li><li>• 20 pour le goût</li><li>• 20 pour la texture</li></ul> <p>Cookies Originaux :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 pour l'aspect global des produits</li><li>• 20 pour le goût</li><li>• 20 pour la texture</li><li>• 30 pour l'originalité</li></ul>





# CONCOURS DU 22 OCTOBRE 2020 - SEGRÉ

## - RÈGLEMENT -

**Article 1 :** L'ensemble des articles du règlement général s'applique à ce concours.

**Article 2 :** Tous les participants devront certifier sur l'honneur (certification avec le bulletin d'inscription) que les produits présentés sont bien de leur propre fabrication, selon des méthodes artisanales traditionnelles.

**Article 3 :** pour les concours du pain au chocolat et de la brioche, la matière grasse entrant dans la fabrication des produits ne peut être que le beurre tout en respectant la tradition artisanale. Pour les croissants, vous devez respecter la charte. **TOUS LES PRODUITS SERONT PESÉS ET GOUTÉS A TEMPÉRATURE AMBIANTE.**

**Article 4 :** Précisions sur chaque catégorie :

Demande	Notation
<b>CROISSANT - 1 seule inscription par entreprise !</b> <u>Concours réservés aux adhérents de la Charte Viennoiserie Maison dont le dossier est complet et à jour !</u>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 croissants</li><li>• poids : entre 70 et 80g (cuit)</li></ul>	La notation se fera sur un total de 60 pts : <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 pour l'aspect global des produits</li><li>• 20 pour le goût (finesse de la saveur)</li><li>• 20 pour la texture (qualité du feuilleté)</li></ul> <b>Comme indiqué dans la charte un commentaire du jury sur vos produits vous sera transmis ultérieurement.</b>
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 6 pains au chocolat</li><li>• poids : entre 70 et 80g (cuit)</li></ul>	La notation se fera sur un total de 60 points : <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 pour l'aspect global des produits</li><li>• 20 pour le goût (finesse de la saveur)</li><li>• 20 pour la texture (qualité du feuilleté)</li></ul>
<b>BRIOCHE</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 brioches tressées (3 branches)<ul style="list-style-type: none"><li>○ poids : entre 400 et 450g (cuit)</li><li>○ Cuisson en moule ou sur plaque</li><li>○ Arômes autorisés</li><li>○ Ajouts de fruits secs, chocolat, sucre en grain ou autres interdit</li></ul></li></ul> <p>La présentation des brioches n'est pas admise en moule. La présentation dans le papier de cuisson est admise.</p>	La notation se fera sur un total de 60 points : <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 pour l'aspect global des produits</li><li>• 20 pour le goût (finesse de la saveur)</li><li>• 20 pour la texture (qualité de la mie)</li></ul>



# CONCOURS DU 29 OCTOBRE 2020 - ANGERS

## - RÈGLEMENT -

**Article 1 :** L'ensemble des articles du règlement général s'applique à ce concours.

**Article 2 :** Précisions sur chaque catégorie :

TARTE AUX POMMES TRADITIONNELLE	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 tartes aux pommes de 6 personnes (<math>\varnothing</math> 22/24)</li><li>• Tartes exclusivement aux pommes</li><li>• Pâte libre</li></ul> <p>Les tartes aux pommes seront conservées et goûtées à température ambiante.</p> <p>Tous les participants devront <b>certifier sur l'honneur</b> que les produits présentés sont bien de leur propre fabrication, selon les méthodes artisanales traditionnelles. La certification apparaîtra sur le bulletin d'inscription.</p>	<p>La notation se fera sur un total de 60 pts :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 20 pour l'aspect global des produits</li><li>- 20 pour le goût</li><li>- 20 pour la texture</li></ul>

### POUR LES PIÈCES ARTISTIQUES CI DESSOUS :

- A exposer sur un espace de 1,00 m x 0,60 m maximum, la pièce d'exposition aura une base de 0,60 m x 0,60 m sur une hauteur de 1,5m maximum
- Sur un bristol (anonyme), faire obligatoirement figurer tous les ingrédients pour la couleur et le vernis.
- COLLAGE ET MONTAGE INTERDITS DANS LA SALLE
- le thème est : **ENNIO MORRICONE et ses WESTERNS**

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT - PATRONS / OUVRIERS	
<p>Toutes les pièces doivent obligatoirement être réalisées à base de chocolat, <b>tous les ingrédients doivent être comestibles. Aucun support intérieur artificiel ne sera autorisé. De même, l'utilisation de colle est interdite.</b></p>	<p>La notation se fera sur 60 points :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 20 pour la créativité et l'originalité</li><li>- 20 pour la difficulté technique</li><li>- 20 pour le soin apporté à la pièce</li></ul>
CROQUEMBOUCHE - PATRONS / OUVRIERS	
<p>Les candidats devront déposer une pièce d'exposition d'un minimum de 80 choux et d'un maximum de 120 choux à pièces montées, non garnis, d'une taille comprise entre 3 cm et 5 cm.</p> <p>Pour la mise en valeur de la pièce montée, il sera autorisé l'utilisation de nougatine, de pastillage, de dragées, de sucre tiré et coulé.</p> <p><b>Aucun support intérieur artificiel ne sera autorisé. De même, l'utilisation de colle est interdite.</b></p>	<p>La notation se fera sur 100 points :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 40 pour le montage des choux (régularité, netteté des glaçages, assemblage et collage des choux, des pièces en nougatine et en pastillage)</li><li>- 30 pour la qualité artistique des éléments décoratifs : nougatine, pastillage, sucre tiré et coulé</li><li>- 30 pour l'aspect global de la pièce</li></ul>



### PIÈCE ARTISTIQUE DE BOULANGERIE - PATRONS / OUVRIERS

La présentation pourra être une seule pièce ou un ensemble de fabrications en pâte de boulangerie (fermentée ou en pâte morte), à l'exclusion de tout autre produit (**supports et armatures absolument interdits**).

Les colorants ne sont pas admis, sauf le café, les épices et le vernis incolore, pour assurer une meilleure conservation. **La pâte à sel et la colle non alimentaire sont interdites.**

- La notation se fera sur 60 points :
- 20 pour la créativité et l'originalité
- 20 pour la difficulté technique
- 20 pour le soin apporté à la pièce.

### PIÈCE DÉCORÉE - PATRONS / OUVRIERS

« **ENNIO MORRICONE et ses WESTERNS** »

La pièce à présenter est composée d'une pièce en polystyrène qui devra, après décoration (avec le pain comme élément principal), représenter le thème d'**ENNIO MORRICONE et ses WESTERNS**.

Les éléments de décoration qui doivent obligatoirement figurer sur la pièce :

**5 articles différents minimum**, faisant référence au pain ou à la viennoiserie (ex : Tranches de pain, Petits pains, Petites viennoiseries, Fleurs en pain, etc .)

Les éléments de décoration exclus sont :

- Tous les éléments de décor en plastique (feuillage, fleurs, etc.)
- Tous les éléments en pâte à sel et en pâte morte
- Chocolats et Confiseries

La pièce sera notée sur 60 points :

- 20 pour l'aspect général et l'harmonie des couleurs
- 20 pour l'originalité
- 20 pour la mise en valeur des produits



## CONCOURS APPRENTIS

### - RÈGLEMENT -

**Article 1 :** L'ensemble des articles du règlement général s'applique à ce concours.

**Article 2 :** se reporter aux règlements des catégories Patrons/ Ouvriers pour la commande des pièces et la notation.

**Article 3 :** les pièces pourront être réalisées en binôme mais un seul des participants recevra la récompense.

**Article 4 :** les participants enverront un minimum 6 photos (4 pour chaque côtés de la pièce et 2 gros plans des éléments de la pièce) de leur pièce artistique/croquembouches **avant le 19 octobre 2020** à la Fédération des Boulangers du Maine et Loire.

Aucun signe distinctif ne pourra être visible sur les photos, auquel cas le candidat sera disqualifié.

**Article 5 :** les photos devront être envoyées à l'adresse mail suivante : [fed.boul49@federationboulangerie49.fr](mailto:fed.boul49@federationboulangerie49.fr)

Le mail aura pour un objet intitulé de la manière suivante :

NOM ET PRÉNOM DU PARTICIPANT	ENTREPRISE OU ÉCOLE	VILLE DE L'ENTREPRISE OU DE L'ÉCOLE	CONCOURS : Pièces de boulangerie : PBOUL Croquembouches : CROQ Pièces en chocolat : PCHOC Pièces Décorées : PDEC	NIVEAU(sauf pour les pièces décorées) : NIV4 NIV5
------------------------------------	------------------------	--	--	--

Par exemple :

Camille Martin participe au concours de Pièce décorée et représente l'entreprise LE PETIT MITRON de Grigneland. Le nom de son dossier est donc :

CAMILLE\_MARTIN\_LEPETITMITRON\_GRIGNELAND\_PDEC

Louis Dupont est inscrit au concours de croquembouche de niv 5 par le CFA BOULPAT de Artimie. Le nom de son dossier est donc :

LOUIS\_DUPONT\_CFABOULPAT\_ARTIMIE\_CROQ\_NIV5

Lisa Durand est inscrite au concours de pièce de boulangerie niv 4 par son entreprise MON BOULANGER de Farisan . Le nom de son dossier est donc :

LISA\_DURAND\_MONBOULANGER\_FARISAN\_PBOUL\_NIV4



**BULLETIN D'INSCRIPTION - A retourner à la Fédération au plus tard aux dates d'inscription mentionnées dans le règlement général**

**Cocher les cases correspondantes pour chacune des personnes inscrites**

Nom et Prénom des participants	Catégorie *	01/oct.		08/oct.			15/oct.		22/oct.		29/oct. ou PHOTOS				Total					
		Pain Maison de Consommation Courante	Pain de tradition française	Pain Bio d'Anjou	Baguette aux rillauds	Pain au Vin d'Anjou	Snacking	Meilleur Croissant	Meilleur Pain au Chocolat	Meilleure Brioche	Meilleure Couque (viennoiserie garnie)	Gâteau de voyage Combier	Cookies traditionnel et original	Tarte traditionnelle aux pommes		Pièce artistique de boulangerie **	Pièce artistique en Chocolat **	Croquembouche **	Pièce décorée « Bouteille de Vin » **	

\* se référer à l'article 2 du règlement général **\*\*Concours ayant des catégories**



**ATTENTION, CHAQUE PARTICIPANT DOIT FOURNIR SA PROPRE ATTESTATION ! FAIRE DES COPIES SI BESOIN.**

Merci de cocher les cases correspondantes au(x) concours, au(x)quel(s) participe le candidat

<b>ATTESTATION SUR L'HONNEUR- A remplir impérativement pour concourir</b>		<b>ATTESTATION SUR L'HONNEUR- A remplir impérativement pour concourir</b>	
Je soussigné		Je soussigné	
certifie sur l'honneur, présenter à ce concours des :		certifie sur l'honneur, présenter à ce concours des :	
<input type="checkbox"/> Croissants	<input type="checkbox"/> Gâteaux de Voyage Combiér	<input type="checkbox"/> Croissants	<input type="checkbox"/> Gâteaux de Voyage Combiér
<input type="checkbox"/> Pains au Chocolat	<input type="checkbox"/> Cookies	<input type="checkbox"/> Pains au Chocolat	<input type="checkbox"/> Cookies
<input type="checkbox"/> Brioches	<input type="checkbox"/> Tartes aux Pommes	<input type="checkbox"/> Brioches	<input type="checkbox"/> Tartes aux Pommes
<input type="checkbox"/> Couques		<input type="checkbox"/> Couques	
de ma fabrication, élaborés de façon traditionnelle.		de ma fabrication, élaborés de façon traditionnelle.	
Signature du Participant	Cachet de l'entreprise	Signature du Participant	Cachet de l'entreprise



## FICHE TARIFAIRE RÉCAPITULATIVE

*A retourner avec les bulletins d'inscriptions. Une facture vous sera adressée.*

CONCOURS	Nombre d'Inscrits	PU Adhérent	PU Non Adhérent	TOTAL
Pain Maison de consommation courante		15,00 €	30,00 €	
Pain de Tradition Française		15,00 €	30,00 €	
Pain Bio d'Anjou		15,00 €	30,00 €	
Baguette aux Rillauds		15,00 €	30,00 €	
Pain au Vin d'Anjou		15,00 €	30,00 €	
Snacking		15,00 €	30,00 €	
Meilleur Croissant		Compris dans la Charte		
Meilleur Pain au Chocolat		15,00 €	30,00 €	
Meilleure Brioche		15,00 €	30,00 €	
Meilleure Couque (viennoiserie garnie)		15,00 €	30,00 €	
Gâteau de voyage Combier		15,00 €	30,00 €	
Cookies traditionnel et original		15,00 €	30,00 €	
Tarte traditionnelle aux pommes		15,00 €	30,00 €	
PA de boulangerie « patrons/ouvriers»		15,00 €	30,00 €	
PA en Chocolat « patrons/ouvriers»		15,00 €	30,00 €	
Croquembouche « patrons/ouvriers»		15,00 €	30,00 €	
Pièce décorée (vente) « patrons/ouvriers»		25,00 €	50,00 €	
PA de boulangerie « ap. de niv. 4 »		5,00 €	5,00 €	
PA de boulangerie « ap. de niv. 5 »		5,00 €	5,00 €	
PA en Chocolat « ap. de niv. 4 »		5,00 €	5,00 €	
PA en Chocolat « ap. niv. 5»		5,00 €	5,00 €	
Croquembouche catégorie « ap. de niv. 4 »		5,00 €	5,00 €	
Croquembouche catégorie « ap. de niv.5 »		5,00 €	5,00 €	
Pièce décorée (vente) «apprentis »		15,00 €	15,00 €	
<b>TOTAL</b>		-	-	