

RÈGLEMENT DU CONCOURS

30^{ème} Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France

CFA d'Eschau en Alsace
16, 17, 18 et 19 novembre 2010

1 - BUT DU CONCOURS

Le but de ce concours est de :

- ◆ mettre en valeur la boulangerie artisanale ;
- ◆ susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de concourir ensuite au Brevet Professionnel, au Brevet de Maîtrise et aux Meilleurs Ouvriers de France ;
- ◆ sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et intéresser la presse aux produits naturels, sains et de qualité, fabriqués en boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

2 - LIEU DU CONCOURS NATIONAL

Afin de donner une animation nouvelle dans les régions au plan de la formation, le concours national a lieu chaque année dans une région différente.

3 - PARTICIPANTS AU CONCOURS

Le concours est ouvert aux lauréats :

- ◆ du C.A.P. boulanger (2 ans de formation) ;
- ◆ du C.A.P. boulanger obtenu en C.A.P. connexe (3 ans de formation) ;
- ◆ de la Mention Complémentaire « boulangerie spécialisée » ou « pâtisserie boulangère » (3 ans de formation).

Les candidats ont obtenu un diplôme de niveau V en juin de l'année du concours. Ils sont âgés au plus de 21 ans au 31 décembre de l'année du concours.

Les candidats, même s'ils répondent aux critères ci-dessus, ne peuvent se présenter qu'une seule fois au concours.

Le président de la région boulangère détermine le nombre de candidats qui participe à la sélection régionale et informe les présidents des départements de sa région boulangère du nombre de candidats à retenir par département.

Chaque département désigne ensuite le ou les deux candidats jugés les plus aptes à concourir à l'épreuve régionale. Il en informe aussitôt le président de région.

Chaque président de région, procède à la sélection d'un candidat susceptible de participer à la finale du concours et en informe la Confédération.

Il transmettra obligatoirement à la Confédération la copie du dernier diplôme obtenu par le candidat, à défaut, le relevé de notes fourni par l'établissement de formation.

Sans l'un ou l'autre de ces documents, le Président du Jury se réserve le droit de ne pas autoriser l'accès au concours au candidat.

La sélection départementale a lieu après les résultats du CAP.

La sélection régionale a lieu au début de l'automne.

Le concours national se déroule à une date fixée par la Confédération.

4 - COMPOSITION DU JURY DU CONCOURS NATIONAL

Le jury du concours national est composé de membres de la commission de la qualité, de la formation et de l'innovation de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, d'un formateur en boulangerie et d'un ouvrier boulanger.

Le jury est désigné par les membres du Bureau et présidé par le Président de la commission de la qualité, de la formation et de l'innovation, avec comme vice-président, le suppléant à la commission.

En cas d'empêchement du président du jury, le vice-président le remplacera en tant que président de jury.

5 - CHOIX DU SUJET

Le sujet est proposé par le C.F.A. qui accueille la manifestation avant d'être entériné par la commission de la qualité, de la formation et de l'innovation.

Il comporte 4 postes :

- ◆ pains de tradition française ;
- ◆ autres pains (2 sortes) dont obligatoirement le pain de campagne ;
- ◆ viennoiseries : viennoiseries courantes (croissants, brioches à têtes, pains au chocolat...) et produits de viennoiseries complémentaires au choix du candidat ;
- ◆ pain décoré : à partir d'un poids de pâte de 1500g minimum, prélevée sur une des pétrissées précédentes ou pétrie spécialement, le candidat réalisera une pièce artistique sur le thème :

« L'œuvre de l'illustrateur HANSI »

Ce pain décoré devra être réalisé intégralement pendant le concours et non préparé à l'avance. Il ne doit comporter aucun élément permettant de déterminer le lieu d'origine du candidat.

Le sujet précise pour les viennoiseries un poids maximum et minimum. Il est fourni au candidat plusieurs semaines avant les épreuves.

6 - ORGANISATION

Les candidats sont convoqués par la Confédération au lieu désigné pour les épreuves du concours national.

Un numéro d'ordre est attribué à chaque candidat dès le début du concours afin de préserver l'anonymat. Dans l'affectation des numéros, le chiffre 13 est supprimé.

La durée des épreuves est fixée à 8 heures, comprenant la préparation des produits, leur cuisson et la présentation. La pâte morte mise en œuvre pour la pièce décorée est préparée par le candidat durant le temps imparti.

La veille de l'épreuve, les candidats disposent d'une heure supplémentaire pour :

- ◆ la préparation des pré fermentations ;
- ◆ le pétrissage de la pâte à brioche ;
- ◆ la préparation/cuisson des garnitures ;
- ◆ le nettoyage du matériel utilisé et du plan de travail.

Toute autre préparation est interdite pendant cette heure.

Le contrôle des matières premières apportées par le candidat est effectué par le jury avant le démarrage de cette heure de travail.

L'accès aux fournils d'examen et aux salles d'exposition n'est autorisé qu'aux seuls membres du jury.

Aucune personne accompagnatrice ne pénètre dans les fournils et les salles d'exposition avant la fin des épreuves et des notations.

7 - MATIÈRES D'ŒUVRE

Les matières d'œuvre sont fournies et prises en charge par la région où se tient le concours. La liste est fournie aux candidats plusieurs semaines avant l'épreuve.

Si le candidat envisage d'utiliser d'autres ingrédients dans ses viennoiseries ou son pain régional, il devra les apporter. Les macérations sont autorisées. Tous les produits et macérations apportés par le candidat ne doivent être ni pesés ni portionnés en fonction de (des) la recette(s) mises en œuvre.

Les candidats utilisant des améliorants doivent le préciser lors de la présentation de leurs produits.

8 - MATÉRIEL

Le matériel est mis à la disposition par la région. La liste est fournie aux candidats plusieurs semaines avant l'épreuve.

Les professeurs chargés de l'encadrement du concours seront présents pour veiller notamment à ce que les candidats ne changent pas la température des fours.

Le fournil doit être équipé afin que chaque candidat pétrisse individuellement ses pâtes. Le pesage et le façonnage sont manuels.

La publicité, le sponsoring... sont interdits sur les vêtements.

9 - PRÉSENTATION DES PRODUITS

L'exposition des pièces se déroule dans une salle fermée.

L'étiquetage des produits est obligatoire.
Tous les produits sans exception doivent être présentés.

Le décor de la présentation finale est constitué uniquement par un fond et une nappe blanche fournie par le centre.

Toutes les tables servant à la présentation des produits numérotés à l'avance et par ordre, sont appuyées à un mur.

La présentation des pièces est effectuée par le candidat durant le temps imparti aux épreuves.

10 - NOTATION DES ÉPREUVES

La grille de notation est communiquée aux candidats plusieurs semaines avant les épreuves.

Chaque membre du jury donne une note sur 20 à chacun des postes suivants :

- ◆ organisation et hygiène ;
- ◆ pains de tradition française ;
- ◆ pain de campagne ;
- ◆ pain régional ;
- ◆ viennoiserie en pâte levée feuilletée ;
- ◆ viennoiserie en pâte levée ;
- ◆ pain décoré.

Des coefficients variables sont appliqués selon les postes.

Des pénalités, sous forme de retraits de points, sont appliquées pour sanctionner le non-respect de la durée du concours ou le non-respect du sujet (nombre de pièces, poids des pièces) :

- ◆ moins 1 point par tranche de 5 minutes de dépassement du temps imparti. Cette pénalité est appliquée sur la note finale sur 20. Au-delà de 30 minutes de dépassement, il sera demandé au candidat d'arrêter son travail ;
- ◆ moins 1 point par produit manquant. Cette pénalité est appliquée sur la note sur 20 du poste concerné ;
- ◆ moins 1 point pour non-respect des poids d'une ou de plusieurs pièces par catégorie de produits. Cette pénalité est appliquée sur la note sur 20 du poste concerné.

Le jury se réunit pour établir les moyennes par poste de fabrication et par candidat. La délibération se fait à l'unanimité des membres du jury.

En cas de contestation ou de désaccord, le président du jury tranche.

Les décisions du jury sont irrévocables et sans appel.

Les notes ne sont pas communiquées et les membres du jury sont tenus à la réserve sur le contenu des délibérations.

II - PROCLAMATION DES RÉSULTATS

Les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 16/20 accèdent au titre de « Un des Meilleurs Jeunes Boulangers de France ». Parmi eux, le 3^{ème}, le 2^{ème} et le 1^{er} sont distingués. Les autres sont classés par ordre alphabétique et déclarés 4^{ème} ex æquo.

Parmi les candidats ayant obtenu le titre « Un des Meilleurs Jeunes Boulangers de France », deux des trois premiers participent, l'année suivante, au Concours International des Jeunes Boulangers.