



1^{er} MASTER NATIONAL DE LA BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE 2014

RÈGLEMENT

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française ayant son siège 27 avenue d'Eylau 75782 Paris Cedex 16, organise le 1^{er} Master National de la Baguette de Tradition Française, qui aura lieu, pendant la Fête du Pain, sur le Parvis de Notre-Dame de Paris du 11 au 14 mai 2014.

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

Sont admises à participer à ce concours les Entreprises relevant du code NAF 1071C, lauréat en titre du concours de la meilleure baguette de tradition française de chaque région de France métropolitaine de La Réunion et de la Guadeloupe, déclaré préalablement à la CNBF par le président de région.

Dans le cas où un candidat déclarerait forfait, il sera admis que le suivant du classement régional puisse prendre sa place.

Les candidats devront être issus d'un département adhérent à la CNBF.

Dans le cas où la baguette primée du concours régional n'aurait pas été fabriquée par le chef d'entreprise (*chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise*) il sera admis que le salarié ou l'apprenti* ayant fabriqué le produit du concours, remplace celui-ci.

Dans ce cas, le chef d'entreprise devra fournir, lors de son inscription au Master, un bulletin de salaire de son salarié ou de son apprenti* et une attestation sur l'honneur de l'employeur, certifiant que la baguette primée dans la région était de sa fabrication.

****La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 21 ans à la date du Master.***

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription, avant le **vendredi 25 avril 2014**, à la :

**CONFEDERATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE ET
BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANÇAISE
« *Master National de la Baguette de Tradition Française* »
27 avenue d'Eylau - 75782 PARIS CEDEX 16**

Chaque inscription doit impérativement être accompagnée du diagramme de fabrication ainsi que de la fiche recette de la baguette que le candidat s'engage à produire durant l'épreuve.

Ces documents permettront à l'organisation de fixer les horaires de passage des candidats.

L'absence de ces documents à l'inscription annule toute possibilité de participation.

ARTICLE 4 : CAUTION A L'INSCRIPTION

Lors de l'inscription, il sera demandé à chaque concurrent un chèque de caution de 300 €, qui ne sera remis à l'encaissement, qu'en cas d'absence de celui-ci le jour du concours. Dans le cas inverse le chèque sera restitué à l'issue de sa participation au concours.

ARTICLE 5 : ORGANISATION DES ÉPREUVES

Le Master National de la Baguette de Tradition Française est organisé en 2 étapes :

- **Jours 1 et 2 : QUALIFICATIONS : tous les candidats concourent puis le jury sélectionne les 6 meilleurs.**
- **Jour 3 : FINALE : les 6 meilleurs des jours 1 et 2 concourent pour le titre.**

Les candidats seront convoqués dans un ordre tiré au sort en amont par l'organisation.

Les candidats seront tous convoqués 2 par 2 à 1 heure d'intervalle.

Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 6 heures.

La veille, chaque candidat dispose au **maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de son choix. Ce temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le lendemain dont il est rappelé qu'il est de 6 heures maximum.

Exemples :

- Un candidat utilisant 30 mn de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 5h30 le lendemain.
- Un candidat utilisant 1h30 de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 4h30 le lendemain.
- Un candidat n'effectuant aucune préparation la veille de l'épreuve disposera de 6 heures le lendemain.

Le lendemain, les candidats sont convoqués par l'organisation pour terminer leur fabrication. L'ordre de passage est également conditionné par le document d'organisation de la fabrication fourni par le candidat lors de son inscription.

Le candidat devra produire **40 baguettes de tradition française** répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N° 93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer au minimum 50 cm de long (non farinées) et devront peser, **après cuisson, 250g (tolérance : + 5%)**.

La teneur en sel ne devra pas excéder 18 grammes par kilogramme de farine.

A l'issue de son épreuve, chaque candidat devra fournir une présentation de 20 baguettes.

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis, sans indication de marque, sur l'espace dédié au Master. L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite. Il sera mis à la disposition des candidats du levain liquide et de la pâte fermentée.

La tenue de travail des candidats devra également être neutre (sans logo)
Chaque candidat devra apporter son petit matériel.
Chaque candidat devra passer en bac à l'arrêt du pétrin.

Pour la Finale :

L'épreuve finale suit la même organisation pour les 6 candidats qualifiés :

Durée : 6 heures avec possibilité d'un temps de préparation la veille d'un maximum d'une heure et trente minutes, ce temps venant en déduction du temps restant disponible le lendemain, dont il est rappelé qu'il est de 6 heures maximum.

Chaque finaliste devra produire **40 baguettes de tradition française** répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N° 93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer au minimum 50 cm de long (non farinées) et devront peser, après cuisson, 250g (tolérance : + 5%).
La teneur en sel ne devra pas excéder 18 grammes par kilogramme de farine.

A l'issue de l'épreuve, chaque finaliste devra présenter la totalité de sa production, soit 40 baguettes.

ARTICLE 6 : NOTATION

Grille de Notation

Aspect	20 pts
Croûte (couleur/croustillant)	20 pts
Arôme	20 pts
Mie (couleur / alvéolage)	20 pts
Goût	20 pts
Mâche	20 pts
Total	120 pts

Pénalités : Pénalité sur le poids d'un ou plusieurs produits : -10 points
Pénalité sur la taille d'un ou plusieurs produits : - 10 points

La grille de notation est la même pour les Qualifications et la Finale.

ARTICLE 7 : JURY

Le jury est composé du Président du Jury, Monsieur Pascal BARILLON et de 6 jurés professionnels choisis par l'organisation.

Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

La composition du jury sera identique les 2 jours.

Les 12 et 13 mai 2014, le jury évaluera l'ensemble des candidats et sélectionnera les 6 meilleurs qui participeront à la finale le mercredi 14 mai 2014

Pour le 14 mai, au jury précédent sont ajoutées 4 personnalités conviées par l'organisation.

Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 8 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La remise des prix aura lieu le mercredi 14 mai 2014 à 16h30, sur le parvis de la Cathédrale Notre-Dame de Paris.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

L'entreprise vainqueur sera hors concours pendant 3 ans.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

NB : défraiement transport, hébergement et repas

Il sera accordé un défraiement forfaitaire à chaque candidat selon la règle suivante :

- Pour les candidats demeurant à moins de 300 km de Paris : 200 euros
- Pour les candidats demeurant à plus de 300 km de Paris : 300 euros

En outre, pour les 6 finalistes, un complément forfaitaire de 150 euros sera accordé.