

COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL
ET DU CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (COET-MOF)

ÉPREUVE FINALE DU CONCOURS DIPLÔMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e Concours 2016 – 2018	Groupe II – MÉTIERS DE L'ALIMENTATION Classe 4 – BOULANGERIE	SEPTEMBRE 2018
--	---	-----------------------

I – QUOI ?

1.1. Déroulement des épreuves

Les différentes épreuves se dérouleront de la façon suivante :

- épreuve orale et théorique – durée : 20 minutes ;
- épreuve artistique – durée : 6 heures en amont ou en aval de l'épreuve pratique, selon le tirage au sort de l'ordre de passage des candidats ;
- épreuve pratique durée – 13 heures réparties sur 2 journées (4 heures le 1^{er} jour et 9 heures le 2^e jour).

Lors de l'accueil général le lundi 22 octobre 2018, un tirage au sort est effectué concernant :

- le poste de travail pour chaque candidat et le four qui lui est associé ;
- le jour de l'épreuve artistique ;
- les jours de l'épreuve pratique.

Le sujet et le détail de la commande pour l'épreuve pratique seront remis aux candidats à la fin de l'installation du candidat à leur poste de travail.

1.2. Livret de présentation des produits

En amont de la finale, les candidats doivent réaliser un livret de présentation de l'ensemble des produits (pain de tradition, pain au levain, pain de création personnelle à caractère nutritionnel, chacune des viennoiseries en pâte levée, chacune des viennoiseries en pâte levée-feuilletée, les produits salés, le goûter sucré, les produits de restauration boulangère nomade) au format 21 x 29,7 cm.

Ce livret devra avoir la composition suivante :

- une page de garde anonyme ;
 - o une fiche explicative pour chaque produit à réaliser sur site pendant la finale ;
 - o le nom du produit ;
 - o sa photo ;
 - o sa définition, son origine, sa localisation... ;
 - o les ingrédients entrant dans sa composition sur la base de 1kg de farine ;
 - o l'identification des allergènes ;
 - o son procédé de fabrication ;
 - o son argumentaire commercial ;
- la fiche technique du pain à caractère nutritionnel (un modèle type de cette fiche est joint en annexe). Cette fiche technique détaillera les matières premières et ingrédients utilisés, leurs coûts, le procédé de fabrication et l'organigramme. Cette fiche devra comporter un argumentaire commercial valorisant les qualités nutritionnelles du produit réalisé ;
- la fiche descriptive de la pièce artistique.

Ce livret sera remis au jury, en début d'épreuve orale et théorique, sur support numérique en pdf et sur support papier en 3 exemplaires.

Ce livret de présentation des produits doit être totalement anonyme.

1.2. Les épreuves

1.2.1. Épreuve orale et théorique – Durée : 20 minutes

Cette épreuve est un entretien avec le jury qui consiste à vérifier les connaissances des candidats de la profession.

Au cours de cette épreuve, les candidats devront présenter leur livret de présentation des produits.

1.2.2. Épreuve artistique -- Durée : 6 heures

Les candidats doivent réaliser sur place la fabrication des côtés du socle de leur pièce artistique qui aura été réalisée en amont de la finale et réaliser toutes les finitions nécessaires.

Les candidats ont accès au batteur 2 heures en début d'épreuve, et 3 soles de 1,25 m² chacune et un four ventilé 8 étages seront mis à leur disposition pour une durée de 2 heures.

Ce temps de cuisson est positionné 3 heures avant la fin de l'épreuve ; toutes les cuissons doivent donc être terminées une heure avant la fin de l'épreuve.

Le temps consacré au nettoyage est en plus des 6 heures.

Remarque : une heure d'installation et de contrôle des matières premières et du matériel est prévue en dehors du temps imparti à l'épreuve.

1.2.3. Épreuve pratique – Durée : 13 heures

L'épreuve pratique est répartie sur 2 jours :

- 4 heures le premier jour ;
- 9 heures le deuxième jour.

Pendant ces 13 heures d'épreuves, les candidats devront réaliser un programme de production défini par un sujet qui sera remis au candidat au début de l'épreuve pratique.

Cinq minutes avant la fin de la période d'installation des candidats à leur poste de travail, un tirage au sort est effectué concernant :

- une variété de pain régional ou européen ;
- un pain d'improvisation.

Premier jour – Durée : 4 heures

Le sujet et le détail de la commande seront remis aux candidats 30 minutes avant le démarrage de l'épreuve. Ce temps de 30 minutes est consacré à la lecture du sujet et aux calculs professionnels et se déroulera au poste de travail.

Les candidats ont toute liberté pour organiser leur production en dehors des cuissons finales des produits finis qui seront impérativement réalisées le 2^e jour.

Un four à soles 9 m² (3 étages / 6 bouches) sera mis à disposition de chaque candidat pour la durée du temps de préparation.

Un four ventilé 8 étages sera mis à disposition pour la durée du temps de préparation. Il sera à partager pour 2 candidats.

Le temps consacré au nettoyage est compris dans les 4 heures.

Remarque : une heure d'installation, de contrôle matières premières / matériel et pour le tirage au sort de la variété de pain régional ou européen et du pain improvisation est prévue en dehors du temps imparti à l'épreuve.

Deuxième jour – Durée : 9 heures

Les fours (voir ci-dessus) seront mis à disposition pour une durée de 3 heures. Ces heures de cuisson sont positionnées 3h30 avant la fin de l'épreuve ; toutes les cuissons doivent donc être terminées 30 minutes avant la fin de l'épreuve.

Remarque : 15 minutes d'installation sont prévues en dehors du temps imparti à l'épreuve.

1 h 30 est prévue pour le rangement et le nettoyage des ateliers en dehors du temps imparti aux épreuves.

Une heure est prévue pour l'exposition des fabrications en dehors du temps imparti aux épreuves

La dégustation des produits se déroulera 1 h 30 après la fin des épreuves.

1.3. Contenu des épreuves – catégorie pain

L'utilisation de pâtes durcies à fin décorative sur tous les pains est interdite.

1.3.1. Pains de tradition française (fermentation libre)

Les candidats doivent élaborer un assortiment classique et fantaisie de pains, selon la commande indiquée dans le sujet.

1.3.2. Pains au levain

Les candidats devront apporter leur chef et le rafraîchir obligatoirement lors du temps de préparation de la veille de l'épreuve avec une farine de Type 80.

Les candidats doivent élaborer un assortiment fantaisie de 3 variétés de pains (dont un nature), selon la commande indiquée dans le sujet.

Ceux, qui le souhaitent, peuvent travailler à partir d'un levain liquide. En revanche, il est interdit d'utiliser un levain déshydraté ou un starter.

Le laboratoire d'essais des matériels et produits alimentaires effectuera un contrôle de l'acidité au moyen des deux paramètres définis dans l'article 3 du décret pain du 13/09/1993 :

- le pH qui est fixé au plus à 4,3 ;
- l'acidité acétique endogène qui doit être présente à hauteur d'au moins 900 ppm.

1.3.3. Pain régional ou européen

Au démarrage de l'épreuve, les candidats tireront au sort une variété de pain qu'ils devront élaborer.

Le tirage au sort se fera parmi les 6 variétés suivantes :

- le pain de Lodève ;
- le pain de seigle auvergnat ;
- la couronne bordelaise ;
- la main de Nice ;
- le Sûbrot ;
- la Focaccia garnie (le candidat doit fournir ses ingrédients) ;

Le nombre et le poids de ces pièces seront précisés dans le sujet.

1.3.4. Pain d'improvisation

Les candidats doivent composer une variété de pain, à partir de ces éléments suivants :

- une liste d'ingrédients de base (sel, levure, pâte fermentée) mise à leur disposition par l'organisation ;
- d'une farine (parmi une liste de farines) ;
- d'une méthode de fermentation (poolish, levain, pâte fermentée) ;
- d'une liste de 4 ingrédients.

Ces éléments seront tirés au sort le 1^{er} jour de l'épreuve. Dans le cadre du tirage au sort de la méthode de fermentation, l'organisation tient à la disposition des candidats un levain et une pâte fermentée, mais le candidat peut également utiliser son propre levain ou sa propre pâte fermentée.

Les candidats seront obligés d'utiliser au moins 2 ingrédients parmi la liste d'ingrédients tirée au sort.

La commande est de 10 pièces, le poids de ces pièces sera précisé dans le sujet.

Les candidats devront compléter l'étiquette fournie par l'organisation mettant en avant la composition du pain.

1.3.5. Pain de création personnelle à caractère nutritionnel

À partir de 4 kg de pâte, tous ingrédients compris, les candidats devront réaliser un nombre à leur choix de pièces.

L'utilisation de la graine de chia est obligatoire et peut être associée à d'autres ingrédients à caractère nutritionnel.

Ce produit doit faire preuve d'originalité, tant dans sa forme que dans son goût et doit être en phase avec le marché commercial actuel.

Les candidats devront compléter l'étiquette fournie par l'organisation mettant en avant la composition du pain.

Pour ce pain, les candidats doivent apporter toutes leurs matières premières et ingrédients. Ces produits ne doivent être ni pesés ni portionnés d'avance en fonction de la recette mise en œuvre.

Dans les points 1.3.1., 1.3.3., 1.3.4. et 1.3.5., une des fabrications devra être réalisée en pointage bac au froid (pointage retardé).

1.4. Contenu des épreuves – Catégorie viennoiserie

Les candidats devront réaliser un assortiment classique et fantaisie de pièces, selon la commande indiquée dans le sujet.

Tous les produits type crème et autres préparations et appareils divers, doivent être réalisés dans leur intégralité sur place.

Les produits de décoration doivent être entièrement comestibles en l'état. Toutes les viennoiseries doivent être garnies avant cuisson. Seul un décor comestible en l'état sera autorisé après cuisson.

La tolérance pour le poids des pièces de viennoiserie sera indiquée dans le sujet.

1.4.1. Viennoiserie en pâte levée

Les candidats devront élaborer un assortiment classique et fantaisie de pièces, selon la commande indiquée dans le sujet. Ils devront aussi proposer :

- 2 pièces individuelles ;
- 2 grosses pièces obligatoirement garnies.

Le nombre de pièces et leur poids seront indiqués dans le sujet.

1.4.2. Viennoiserie en pâte levée-feuilletée

Les candidats devront élaborer un assortiment classique et fantaisie de pièces, selon la commande indiquée dans le sujet.

1.4.3. Produits salés

Sur une base de 800 g de pâte levée, les candidats devront réaliser 4 variétés d'amuse-bouches salés.

1.4.4. Goûter sucré

Sur une base de 900 g de pâte levée feuilletée, les candidats devront réaliser 3 produits « goûter sucré » identiques.

1.4.5. Produits de restauration boulangère nomade

À partir de deux pâtes différentes prélevées sur les pétrissées précédentes ou pétries spécifiquement, les candidats devront réaliser 2 variétés de produits de restauration boulangère nomade dont le prix de revient doit rester raisonnable.

Les ingrédients de garniture seront apportés par les candidats.

1.5. Contenu des épreuves – Catégorie artistique

Le thème retenu est : « Les Jeux Olympiques d'Hiver 2018 ».

Du 9 au 25 février 2018 se sont tenus à Pyeongchang, en Corée du Sud, les XXIII^e Jeux Olympiques d'hiver. Luge, patinage, bobsleigh ou encore ski alpin, ce sont au total 15 sports qui étaient mis à l'honneur.

La pièce artistique réalisée en partie en amont de la finale devra valoriser l'évènement et au moins deux de ces sports.

1.5.1. Règlement relatif à la pièce artistique

La pièce est assemblée dans le temps imparti (6 heures), les candidat réalisent, sur place, la fabrication des côtés du socle de sa pièce artistique et réalise toutes les finitions nécessaires.

Ils réalisent donc sur place les pâtes de son choix en quantité adaptée à son projet et procède aux cuissons, aux finitions et, le cas échéant, aux différents collages.

L'ensemble de la pièce doit être contenu dans une surface de 80 cm x 80 cm pour une hauteur totale de 80 cm, socle compris.

La surface de base ne saurait être inférieure à 70 cm x 70 cm, la hauteur totale de la pièce ne saurait être inférieure à 70 cm.

Le socle en pâte levée doit mesurer entre 10 et 20 centimètres de hauteur. Il sera décoré par le candidat sur place.

Toutes les pâtes sont autorisées : levées, séchées, cuites, sculptées, moulées, à maquette... Aucune armature n'est autorisée.

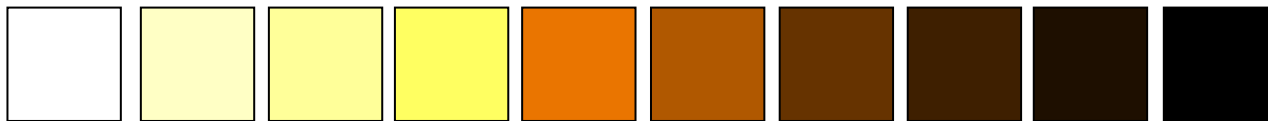
Le pastillage et les accessoires sont interdits.

Seuls les colorants naturels sont autorisés : café, chocolat, caramel, œufs....

Nuancier des couleurs autorisées

Les couleurs naturelles du pain allant du blanc crème au brun foncé et jusqu'au noir.

Les couleurs intermédiaires du nuancier ci-dessous sont autorisées.



La pièce artistique sera notée dans l'heure qui suit la fin de l'épreuve dans le laboratoire dédié à l'artistique avant tout déplacement. Elle devra donc rester intacte au minimum une heure après la fin de l'épreuve.

La pièce devra ensuite être transportée sur le lieu d'exposition par les candidats, qui seront accompagnés dans cette manœuvre par une personne de l'organisation.

Sur le lieu d'exposition, aucun collage et aucun travail avec outils, matériels et ingrédients ne seront autorisés.

La pièce sera présentée sans vitrage.

1.4.6. Exposition des fabrications

Chaque candidat dispose d'une surface d'exposition égale et de présentoirs identiques.

L'étiquetage des pains et de la viennoiserie s'effectue à partir d'un jeu d'étiquettes fourni par l'organisation (excluant toute création de la part des candidats)

Lors de la présentation des produits, chaque candidat garde la possibilité de choisir les pièces à présenter dans chaque catégorie en fonction de l'espace imparti. Néanmoins, l'ensemble de la fabrication reste à la disposition des membres du jury de délibération.

La pesée des produits se fait en présence des candidats.

Les candidats devront présenter au jury oralement leur table de travail et expliquer les produits réalisés et leurs choix d'orientation.

Aucun accessoire n'est autorisé pour la mise en valeur des produits.

II – OÙ ?

Cette épreuve se déroulera dans les locaux de :

l'Université des Métiers Bayonne Pays Basque
25, boulevard d'Aritxague
64100 BAYONNE,

III – QUAND ?

Cette épreuve se déroulera du lundi 22 au vendredi 26 octobre 2018.

IV – COMMENT, AVEC QUOI ?

4.1. Les candidats seront évalués selon les critères ci-dessous.

Épreuve orale et théorique

Domaine / tâches	Critères	Indicateurs	Note /10	Coef.	Sous-total
Entretien	Répondre à deux questions ouvertes.	Proposition de solutions adaptées à l'analyse d'une situation thématique : – économique ; – technique ; – environnementale.		0,75	7,5
Livret de présentation des produits	Réaliser un cahier de recettes en amont de la finale.	Maîtrise de l'outil informatique (clarté et présentation). Valorisation des produits fabriqués (photos) et justifier ses différents choix. Cohérence des recettes des pâtes (sur la base de 1 kg de farine) et cohérence des garnitures. Planifier les différentes étapes de fabrication. Développer un argumentaire commercial.		0,75	7,5
Fiche pain à caractère nutritionnel	Réaliser une fiche recette selon le modèle en annexe.	Cohérence de la recette (sur la base de 1 kg de farine). Cohérence du choix des ingrédients visant à valoriser le caractère nutritionnel du pain. Planifier les différentes étapes de fabrication. Développer un argumentaire commercial.		0,75	7,5
Fiche descriptive de travail de la pièce artistique	Réaliser une fiche descriptive de la pièce artistique réalisée	Descriptif du choix des pâtes utilisées. Descriptif de la technicité de la pièce. Présentation écrite du sens artistique donné à la pièce artistique dans le respect du thème et des modalités de conception.		0,75	7,5

Total : / 30

Épreuve pratique

Domaine / tâches	Critères	Indicateurs	Note / 10	Coef.	Sous-total
Production des pains et des viennoiseries	Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de sécurité alimentaire, tout au long de l'épreuve.	Tenue et hygiène corporelle. Poste et matériel de travail. Attention portée à l'utilisation des produits à risques.		3	/ 30
	Suivre l'organisation du travail dans le respect du sujet.	Respect des méthodes de travail imposées dans le sujet. Horaire début / fin des épreuves. Temps alloué à l'utilisation du matériel de pétrissage. Temps alloué à l'utilisation du matériel de cuisson. Bonne gestion des matières premières.		1	/ 10
	Maîtriser les pétrissages	Consistance des pâtes. Température des pâtes. Structure des réseaux glutineux.		2,25	/ 22,5
	Maîtriser les manipulations (rapidité, dextérité, régularité, adresse et tour de main).	Décuvage, pesage, façonnage, beurrage, tourage, détaillage. Finitions et mise au four.		2,25	/ 22,5
	Maîtriser les fermentations.	Pré-fermentation. Pointage. Apprêt.		2,25	/ 22,5
	Maîtriser les cuissons	Température du four. Dosage buée. Juste cuisson du produit. Ressuage approprié.		2,25	/ 22,5

Total : / 130

Domaine / tâche	Critères	Indicateurs	Note / 10	Coef.	Sous-total
Présentation des pains	Obtenir un aspect et une présentation du pain de tradition française conforme à sa commercialisation.	Aspect extérieur : volume, coloration, coup de lame, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie,		1,5	15

	texture / alvéolage, régularité des produits. Respect de la commande. Respect de la législation en vigueur.			
Obtenir un aspect et une présentation du pain au levain conforme à sa commercialisation.	Aspect extérieur : volume, coloration, coup de lame, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie, texture / alvéolage, régularité des produits. Respect de la commande. Respect de la législation en vigueur. Respect du PH et du ppm.		0,75	7,5
Obtenir un aspect et une présentation du pain régional ou européen conforme à sa commercialisation.	Aspect extérieur : volume, coloration, coup de lame, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie, texture / alvéolage, régularité des produits. Respect de la commande et de la forme originale du produit		1	10
Obtenir un aspect et une présentation du pain improvisation conforme à sa commercialisation	Aspect extérieur : volume, coloration, coup de lame, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie, texture / alvéolage. Difficulté technique de réalisation. Respect de la commande.		0,75	7,5
Obtenir un aspect et une présentation du pain nutritionnel conforme à sa commercialisation.	Aspect extérieur : volume, coloration, coup de lame, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie, texture / alvéolage. Difficulté technique de réalisation.		1	10

		Régularité des produits. Respect de la commande et des valeurs nutritionnelles.			
--	--	--	--	--	--

Total : / 50

Domaine / tâche	Critères	Indicateurs	Note / 10	Coef.	Sous-total
Présentation des viennoiseries	Obtenir un aspect et une présentation de la viennoiserie en pâte levée conforme à sa commercialisation.	Aspect extérieur : volume, coloration, forme, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie, texture de la mie. Difficulté technique de réalisation. Régularité des produits. Respect de la commande. Cohérence des garnitures (créations personnelles).		1,25	/ 12,5
	Obtenir un aspect et une présentation de la viennoiserie en pâte levée feuilletée conforme à sa commercialisation.	Aspect extérieur : volume, coloration, forme, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie, qualité du feuilletage. Difficulté technique de réalisation. Régularité des produits. Respect de la commande. Cohérence des garnitures (créations personnelles).	10	1,25	/ 12,5
	Obtenir un aspect et une présentation des produits salés en pâte levée conforme à sa commercialisation.	Aspect extérieur : volume, coloration, forme, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie, texture de la mie. Difficulté technique de réalisation. Régularité des produits.	10	0,75	/ 7,5

		Respect de la commande. Cohérence des garnitures.			
	Obtenir un aspect et une présentation du gouter sucré en pate levée feuilletée conforme à sa commercialisation.	Aspect extérieur : volume, coloration, forme, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie, qualité du feuilletage. Difficulté technique de réalisation. Régularité des produits. Respect de la commande. Cohérence de la garniture.	10	1	/ 10
	Obtenir un aspect et une présentation du produit de restauration boulangère nomade conforme à sa commercialisation.	Aspect extérieur : volume, coloration, forme, qualité visuelle appétente. Aspect intérieur : couleur de la mie, texture de la mie. Difficulté technique de réalisation. Régularité des produits. Respect de la commande. Cohérence des garnitures.	10	0,75	/ 7,5

Total : / 50

Domaine / tâche	Critères	Indicateurs	Note / 10	Coef.	Sous-total
Dégustation des pains	Obtenir un aspect gustatif du pain de tradition française conforme à sa commercialisation.	Odeur. Goût. Mâche. Texture. Croustillant de la croûte.		2	/ 20
	Obtenir un aspect gustatif du pain au levain conforme à sa commercialisation.	Odeur. Goût. Mâche. Texture. Croustillant de la croûte.		2,5	/ 25

Obtenir un aspect gustatif du pain régional ou européen conforme à sa commercialisation.	Odeur. Goût. Mâche. Texture. Croustillant de la croûte.		1,25	/ 12.5
Obtenir un aspect gustatif du pain improvisation conforme à sa commercialisation.	Odeur. Goût. Mâche. Texture. Croustillant de la croûte. Cohérence des associations de saveurs.		1,25	/ 12.5
Obtenir un aspect gustatif du pain nutritionnel conforme à sa commercialisation.	Odeur. Goût. Mâche. Texture. Croustillant de la croûte. Cohérence des associations de saveurs. Valeurs nutritionnelles.		1,5	/ 15

Total : / 85

Domaine / tâche	Critères	Indicateurs	Note / 10	Coef.	Sous-total
Dégustation des viennoiseries	Obtenir un aspect gustatif de la viennoiserie en pâte levée conforme à sa commercialisation.	Odeur. Goût. Mâche. Texture. Croustillant de la croûte. Cohérence des garnitures.	10	2	20
	Obtenir un aspect gustatif de la viennoiserie en pâte levée feuilletée conforme à sa commercialisation.	Moëlleux. Fondant. Mâche. Texture de la mie ou du feuilletage. Cohérence des garnitures.	10	2,5	25
	Obtenir un aspect gustatif des produits salés en pâte levée conforme à sa commercialisation.	Moëlleux. Fondant. Mâche. Texture de la mie ou du feuilletage. Cohérence des garnitures.	10	1,25	12.5

	Obtenir un aspect gustatif du goûter sucré en pâte levée feuilletée conforme à sa commercialisation.	Moëlleux. Fondant. Mâche. Texture de la mie ou du feuilletage. Cohérence des garnitures.	10	1,25	12.5
	Obtenir un aspect gustatif du produit de restauration boulangère nomade conforme à sa commercialisation.	Moëlleux. Fondant. Mâche. Texture de la mie ou du feuilletage. Cohérence des garnitures.	10	1.5	15

Total : / 85

Domaine / tâche	Critères	Indicateurs	Note / 10	Coef.	Sous-total
Buffet de présentation	Présentation sous la forme d'un buffet les produits réalisés pendant l'épreuve pratique. Exposition de la pièce artistique réalisée.	Facilité d'expression orale. Présentation orale des produits réalisés. Présentation orale du sens artistique donné à la pièce artistique dans le respect du thème et des modalités de conception.	10	1	10

Total : / 10

Épreuve artistique

Domaine / tâche	Critères	Indicateurs	Note / 10	Coef.	Sous-total
-----------------	----------	-------------	-----------	-------	------------

Pièce artistique	Proposer une pièce en respect avec le sujet.	Respect du thème. Respect des dimensions. Respect du socle en pâte levée. Originalité. Qualité artistique. Difficultés techniques. Harmonie de la pièce. Soin de la finition de la pièce	10	6	/ 60
-----------------------------	--	--	----	---	------

Total : / 60

Toute note inférieure à 12 / 20 dans chacune des 8 catégories de produits – pains de tradition française, pains au levain, pains régionaux ou européens, pain improvisation, pains à caractère nutritionnel, viennoiseries en pâte levée, pâte levée-feuilletée, produits salés, goûter sucré, pièce artistique – ne permet pas d’obtenir le titre de MOF.

L’utilisation de tout améliorant est interdite.

Les matières premières mises à disposition par le centre de concours doivent obligatoirement être utilisées.

Les matières premières et ingrédients apportés par les candidats sont contrôlés et validés par le jury avant le démarrage des épreuves.

Les candidats apportent obligatoirement leurs ingrédients pour le pain de création personnelle à caractère nutritionnel, les viennoiseries de création personnelle (y compris le produit salé et le goûter sucré), le produit de restauration boulangère nomade et la Focaccia dans le cas où ils la tireraient au sort.

Tous les produits et macérations apportés par les candidats ne doivent être ni pesés ni portionnés en fonction de la (des) recette(s) mise(s) en œuvre.

Toutes les viennoiseries (sauf les amuse-bouche et le goûter sucré) doivent être garnies avant cuisson.

Les produits de décoration après cuisson doivent être entièrement comestibles en l’état.

La tenue de travail ainsi que le livret de présentation des produits doivent être anonymes et ne comporter aucune mention publicitaire.

La pesée des produits se fait en présence des candidats.

V – COMMUNICATION-MEDIAS

L’épreuve pourra faire l’objet d’un reportage médiatique qui sera diffusé.

Il sera demandé aux candidats de signer une décharge concernant le droit à l’image (voir article 25 du règlement).

VI – CONVOCATION

Le COET-MOF précisera, si nécessaire, dans les convocations individuelles adressées aux finalistes les modalités d’organisation particulières à cette classe.

Toute question doit être adressée à : contact@meilleursouvriersdefrance.org. Le COET-MOF retransmettra, le cas échéant, au Président de classe.

par l'utilisation de médias divers.

VII – RÉSULTATS

Aucun résultat ne sera donné immédiatement après la fin les épreuves. Le jury général se réunira pour valider les propositions du président de jury de classe. Les résultats seront communiqués individuellement selon des modalités qui seront définies ultérieurement.

ANNEXE

26^e concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France »

- Pain à caractère nutritionnel -

Ingrédients :	Matières Premières et Ingrédients		Coûts matières premières et ingrédients
	Pour 1kg de Farine	Pour la commande	
Total □			

- Procédé de fabrication :