



48^{ème} Concours International UIBC de Jeunes Boulangers 2019

28-30 Janvier 2019

Lyon, France

Organisateur: SALON SIRHA – EUREXPO
Boulevard des Droits de l'Homme
69500 Bron (LYON, FRANCE)

Patronage: UIBC
International Union of Bakers and Confectioners

Thème du concours:
“Présentez votre propre pays.”

1. Général

Le Concours international UIBC de jeunes boulangers est un championnat très traditionnel, qui a lieu chaque année depuis 1971 et motive les meilleurs jeunes boulangers internationaux. Son objectif est de présenter cela au public et avoir un impact positif sur les futurs professionnels.

Le concours doit rester en bonne mémoire. Les **relations publiques** sous forme de photos, vidéos, reportages télévisés, articles de journaux, les publications sur Facebook, Instagram, WhatsApp, Snapchat, etc. sont **explicitement souhaitées**, aussi de la part des participants (candidats et membres du jury) eux-mêmes. En participant, tous les participants déclarent être d'accord que les images peuvent être prises et publiées.

L'hashtag de l'événement est **# UIBC2019**. Cet hashtag peut déjà être utilisé au cours de l'entraînement.

Les questions sur le règlement doivent être écrites en anglais. Le Président du Jury les recueillera et enverra les réponses en anglais à toutes les équipes.

2. Conditions d'admission

Éligible pour la participation sont deux boulangers / pâtisseries qualifiés, qui ne doivent pas dépasser l'âge de 25 ans, de chaque pays participant.

L'âge doit être prouvé par une copie de la carte d'identité, envoyée avec le certificat d'études au moment de l'inscription des candidats. Une exception à cette limitation d'âge peut être demandée au moment de l'inscription, en indiquant les raisons et à condition que le candidat n'ait pas encore participé à aucune compétition internationale. Le président du jury décide sur la demande.

Une **photo** de chacun des deux candidats en tenue professionnelle doit accompagner l'inscription. La participation au concours est **seulement possible une fois** pour chaque candidat.

3. Jury

Le jury sera composé **d'un membre de chaque pays participant** qui sera déterminé par le pays. Les membres du jury doivent être des professionnels actifs dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie. L'inscription sera jointe à une **photo** du membre du jury dans les vêtements professionnels, ainsi que ses coordonnées (adresse mail et numéro de téléphone mobile).

Le **Président du Jury** préside les réunions. Il veille à ce que les règles soient respectées, assure un concours loyal et nomme les gagnants. Pour les années 2018 - 2020, Bernd Kütscher (Allemagne) a été nommé Président du Jury par l'UIBC.

Pour faciliter la communication au sein du jury, les membres doivent avoir une connaissance de base de l'anglais comme langue officielle du concours.

4. Code vestimentaire

Durant les travaux pratique, pour la photo souvenir et la cérémonie de remise des prix, les candidats doivent être habillés de la manière suivante :

- Pantalon de boulanger-pâtissier
- Veste de boulanger / t-shirt (avec le drapeau du pays, si possible)
- Calot (ou toque)
- Tablier (pas durant la cérémonie de remise des prix)

Pour la cérémonie de remise des prix, chaque équipe apportera **un drapeau de son pays**.

Le jury va en veste professionnelle avec un pantalon noir ou pantalon professionnel. Calot ou toque n'est pas requis.

Dans le cas d'une invitation à un dîner de fête finale, tous les participants porteront des vêtements festifs (p. ex. une robe de soirée / chemise, pantalon et veste pour les hommes).

5. Matières premières

Toutes les matières premières **sont fournies par le pays d'accueil**. Les pays participants demanderont les matières premières sur la base d'une liste de matières premières fournie par l'organisateur. La demande doit être reçue par l'organisateur au moins 4 semaines avant le concours.

Les candidats peuvent apporter d'autres matières premières au concours. En cas d'apporter de la farine, il n'est permis qu'apporter un maximum de 5 kg de farine. Le reste de la farine doit devenir du pays d'accueil. Les détails des farines sont fournis aux participants avant la compétition par le pays hôte.

Toutes les matières premières, instruments, outils, etc. apportés par les participants doivent être montrés au début du temps de préparation au jury et approuvés par celui. Du matériel non-montré ou non-approuvé ne sera pas autorisé pendant le concours.

Il est interdit d'apporter des matières premières pré-mélangées. Toutes les matières premières doivent être pesées par les candidats durant le temps de préparation ou le concours. À titre d'exception à cette règle, les remplissages peuvent être apportés au concours.

6. Dossier de recettes

Chaque pays participant doit préparer un dossier de recettes avant le concours et donner **une copie à chacun des membres du jury et le président du jury** le jour du concours. Le dossier de recettes doit inclure :

1. Une présentation des candidats et du membre du jury du pays
2. Toutes les recettes utilisées par les candidats du pays
3. Le processus de fabrication des produits, y compris les remplissages et crèmes

Le dossier doit être écrit en anglais.

7. Programme du concours

7.1 La veille du concours

La veille du concours, les candidats doivent montrer leurs matières premières et outils apportés. Après, ils auront 2 heures pour préparer leur travail dans le fournil désigné. Tous les travaux sont autorisés. Les fours ne peuvent pas être utilisés, seul le grillage de matières premières est permis. Le fournil doit être nettoyé pendant le temps de préparation.

7.2 Le jour du concours

Le fournil peut être préparé par les candidats peu avant le début du concours, si les conditions le permettent. Cette décision est prise par le président du jury.

Le temps de compétition le jour du concours est de **6 heures** y compris le nettoyage du fournil.

Le Président du jury peut permettre jusqu'à 20 minutes de plus, mais en déduisant des points.

A la fin du temps du concours, les pièces d'exposition seront évaluées dans les fournils. Pendant ce temps, les candidates pourront placer leur produits sur les table d'affichage. Ils auront 30 minutes pour cela, y compris le transport de la pièce d'exposition a la table d'affichage, après son évaluation.

8. Collaboration dans l'équipe

Il s'agit d'un concours individuel : chaque candidat doit fabriquer lui-même tous les produits requis et les soumettre en nombre suffisant. Chaque candidat sera évalué individuellement. Cependant, les deux candidats d'un pays peuvent s'entraider.

Il est admis, par exemple, que les deux candidats produisent des pâtes conjointement et les partagent.

Cependant, chaque candidat doit effectuer les tâches suivantes seul:

- Plier la pâte
- Étaler la pâte
- Peser les pièces individuelles de pâte
- toute mise en forme (moulage, découpage)
- toute décoration ou garniture

L'autre candidat peut aider à l'assemblage final de la pièce d'exposition.

9. Produits requis

L'examen pratique comprend les catégories suivantes:

Catégorie 1: Pain

Catégorie 2: Petits pains

Catégorie 3: Produits en pâte levée sucrée

Catégorie 4: Produits en pâte levée feuilletée

Catégorie 5: Pièce d'exposition

9.1 Catégorie Pain

Chacun des deux candidats d'une équipe doit fabriquer les produits suivants lui-même :

- a) **8 pains traditionnels au levain** en 2 formes différentes, 4 pièces par forme
- b) **8 pains spéciaux avec des ingrédients libres** en 2 formes différentes, 4 pièces par forme

Les pains traditionnels au levain doivent être cuits exclusivement avec de la farine, l'eau, le sel, la levure et le levain. Les types de farine sont libres. ~~Le levain doit être préparé pendant le temps de préparation la veille.~~

Chacun des 16 pains doit avoir un poids final **d'au moins 300 g et un maximum de 800 g** refroidis.

La forme des pains traditionnels doit être typique de la variété de pain. Une référence au concours (illustration ou lettres de farine ou similaire) est possible, mais pas obligatoire.

Dans le cas des pains spéciaux, la forme est libre. Une référence au thème du concours est recommandée.

9.2 Catégorie Petits pains

Chaque **Chacun des deux candidats d'une équipe** doit fabriquer les produits suivants lui-même :

- a) **30 petits pains traditionnels**
- b) **30 petits pains spéciaux avec des ingrédients libres**

Les recettes sont libres. Les petits pains traditionnels doivent correspondre à pain commun dans le pays d'origine ou dans un autre pays. Les petits pains avec forme de fantaisie doivent tenir une relation avec le thème du concours, si possible.

Chacun des petits pains doit avoir un poids final **d'au moins 30 g et un maximum de 70 g** refroidis.

9.3 Catégorie Produits en pâte levée sucrée

Chacun des deux candidats d'une équipe doit fabriquer les produits suivants lui-même :

- a) **2 types de produits en pâte levée sucrée sans remplissage**, 15 pièce de chaque type
- b) **2 types de produits en pâte levée sucrée avec remplissage**, 15 pièce de chaque type

Les produits en pâte levée sucrée ne doivent pas être faits de pâte pliée, sans incorporer de beurre ou de graisse.

Au moins un type de a) doit être tressé.

Le remplissage de b) doit être appliqué avant la cuisson et cuire tout le temps.

Chacun des 60 produits en pâte levée sucrée doit avoir un poids final **de 40 – 80 g.**

9.4 Catégorie Produits en pâte levée feuilletée

Chacun des deux candidats d'une équipe doit fabriquer les produits suivants lui-même :

- a) **1 type de produits en pâte levée feuilletée sans remplissage, en forme traditionnelle**, 15 pièces
- b) **1 type de produits en pâte levée feuilletée avec remplissage sucré ou salé**, 15 pièces

Les produits en pâte levée feuilletée de a) doivent être standard du marché, comme des croissants. Les produits en pâte levée feuilletée de b) peuvent être décorées selon le thème de la compétition.

Chacun des 30 produits en pâte levée feuilletée doit avoir un poids final **de 50 – 100 g.**

9.5 Catégorie Pièce d'exposition

Chacun des deux candidats d'une équipe doit fabriquer les produits suivants lui-même :

- 1 pièce d'exposition cuite au four** associée avec le thème du concours: „Présentez votre propre pays “.

La pièce d'exposition ne doit pas dépasser une **surface de base de 80 cm x 80 cm** et une **hauteur de 150 cm**. La pièce d'exposition ne doit être faite que de matières premières entièrement comestibles, cela vaut aussi pour l'assemblage des pièces individuelles. Au moins un tiers de la pièce d'exposition doit être fait avec de la pâte de levure, qui doit être clairement visible.

La pièce d'exposition doit être assemblée sur la table d'affichage dans le délai imparti. La pièce d'exposition doit y rester après la fin du concours, sans casser, jusqu'à ce que le jury a terminé l'évaluation.

10. Évaluation

Chaque membre du jury évalue chaque candidat selon le tableau ci-dessous, à l'exception des candidats de son propre pays. Le tableau est uniquement disponible en anglais.

Chaque membre du jury peut attribuer jusqu'à 10 points par caractéristique d'évaluation, qui sont multipliés par plusieurs facteurs, en donnant jusqu'à 500 points par candidat. Pour les caractéristiques individuelles, le membre du jury peut, s'il le souhaite, attribuer aussi demi-points, par exemple 4,5 ou 7,5 points. Pour les points de catégorie, ce nombre est arrondi.

Le Président du jury est chargé de contrôler les temps (pendant la préparation et le concours), ainsi que le nombre et le poids des pièces (échantillons). Il décide les déductions de points comme suit:

- jusqu'à 90 points de déduction pour excéder le temps, en fonction du retard (max. 20 minutes)
- jusqu'à 30 points de déduction par catégorie pour des écarts de poids ou le nombre de pièces
- jusqu'à 90 points de déduction pour d'autres violations du règlement, comportement déloyal, gaspillage excessif des matières premières, utilisation de matériaux non autorisés, utiliser de l'espace du four supplémentaire sans autorisation ou similaire

Toutes les déductions sont valables par membre du jury!

Les points de catégorie (pas les points individuels) sont introduits, sous la supervision du président du jury, dans un tableau général, qui déterminera les gagnants.

Le classement général avec les points de catégorie sera ouvert aux membres du jury et le président du jury le mettra à la disposition de tous les jurés après la compétition.

Les décisions du jury ne peuvent être contestées. Dans le cas de divergences de points de vues et d'interprétation des règles du concours, la version allemande est retenue pour le concours.

1. Bread	Appearance	Technique	Taste	Summary	Factor	Category
Traditional	max. 10	max. 10	max. 10			
Special	max. 10	max. 10	max. 10	max. 60	x 1,5	max. 90
2. Bread Rolls	Appearance	Technique	Taste			
Traditional	max. 10	max. 10	max. 10			
Special	max. 10	max. 10	max. 10	max. 60	x 1,5	max. 90
3. Sweet yeast pastries	Appearance	Technique	Taste			
Without filling	max. 10	max. 10	max. 10			
With filling	max. 10	max. 10	max. 10	max. 60	x 1,5	max. 90
4. Danish Pastries	Appearance	Technique	Taste			
Traditional	max. 10	max. 10	max. 10			
With filling	max. 10	max. 10	max. 10	max. 60	x 1,5	max. 90
5. Show piece	Appearance	Technique	Creativity			
	max. 10	max. 10	max. 10	max. 30	x 3	max. 90
6. Working	Hygiene	Working Method				
	max. 10	max. 10		max. 20	=	max. 20
7. Presentation	Theme	Creativity	Apperance			
	max. 10	max. 10	max. 10	max. 30	=	max. 30
Total						max. 500

Les points marqués en jaune sont publiés à tous les membres du jury et aux candidats après le concours

11. Détermination des gagnants et prix

- a) Tous les candidats et les membres du jury recevront un certificat de participation et un souvenir (médaille ou similaire) en mémoire du concours.
- b) 5 Distinctions de Catégorie: Pour chacune des catégories du concours, il y aura une Distinction de Catégorie. Pour éviter la duplication de prix, les trois gagnants de c) ne peuvent pas recevoir une Distinction de Catégorie. En outre, chaque candidat ne peut recevoir qu'une Distinction de Catégorie. Si le candidat est en tête dans plusieurs catégories par points, il ne gagne que dans la catégorie dans laquelle il a obtenu les meilleurs résultats. Chaque Distinction de Catégorie reçoit une petite coupe et un certificat.
- c) Le 1^{er} prix, 2^e prix et 3^e prix seront attribués aux candidats avec les scores totaux les plus élevées. Chaque gagnant recevra une coupe, un certificat et un cadeau comme prix.
- d) Pays Vainqueur : Le pays dont les deux candidats ensemble ont le score le plus élevé sera distingué séparément lors de la cérémonie de remise des prix. Le membre du jury, qui représente le pays, reçoit un trophée et un certificat conjointement avec les membres de l'équipe, en écoutant l'hymne national.
- e) Après le prix au pays vainqueur, tous les candidats et les membres du jury sont convoqués pour la photo officielle finale avec tous les coupes et certificats.
- f) En cas d'égalité absolue de points, le Président du jury a la possibilité de choisir la distinction d'une catégorie ou d'un classement en attribuant 1 point supplémentaire à sa discrétion. Le point supplémentaire sera ajouté à la feuille de résultats d'un membre du jury de son choix.

12. Responsabilités du pays d'accueil

L'organisateur dans le pays hôte est responsable du bon déroulement du concours. Cela comprend:

- a) **Organisateur:** Avant le concours, mettre à la disposition une personne de contact (« Organisateur ») facilement accessible, qui organisera les détails du concours (horaires, etc.) en coordination avec le président du jury. Cette personne devrait également être disponible pendant le concours. La personne de contact doit parler anglais
- b) **Sponsors:** L'organisateur va essayer de trouver des sponsors pour couvrir les coûts du concours
- c) **Fournils:** Mettre à disposition des fournils complètement équipés où 4 équipes peuvent travailler en parallèle. Cela inclut les matières premières appropriées et au moins un superviseur technique, qui sera disponible au cours du concours en cas de difficultés avec les fours et d'autres questions des équipes. Le superviseur doit parler anglais.

- d) **Salle du jury:** Fournir une salle où le jury peut se retirer pour les consultations. La salle doit pouvoir être fermée à clé.
- e) **Sécurité et accès:** L'organisateur est responsable de la sécurité de tous les participants. En collaboration avec le président du jury, il doit également assurer le bon déroulement. Par conséquent, seules les personnes suivantes peuvent entrer dans la zone du concours:
- Les candidats qui travaillent
 - Les membres du jury
 - Le personnel technique de l'organisation
 - Les délégués de l'UIBC
 - Les journalistes
 - D'autres personnes seulement avec l'autorisation du président du jury
- f) **Hébergement et repas:** L'organisateur organise et paie un hôtel et les repas pour les membres du jury et les candidats de la veille du concours (arrivée) jusqu'au lendemain de la cérémonie de remise des prix (départ). Si la cérémonie de remise des prix aura lieu le matin et il est possible pour la plupart des équipes partir le même jour, la dernière nuit n'est pas nécessaire.
- g) **Programme social:** Un petit programme social s'organiserá pour les équipes qui ne sont pas en compétition, afin de permettre aux candidats de connaître le pays d'accueil ou la ville ou région.
- h) **La dernière soirée:** Après le concours, une soirée festive sera organisée pour tous les candidats, les jurés et les délégués UIBC. Selon le programme, cela peut se faire avant ou après la cérémonie de remise des prix, mais pas en même temps car tout le monde ira avec des vêtements de fête le soir et pas de vêtements professionnels.
- i) **Relations publiques:** L'organisateur est responsable de l'information et l'invitation des journalistes, y compris les chaînes de télévision, au concours, y compris les personnes de contact. Des activités dans les réseaux sociaux devraient également tenir lieu (publier des photos ou des vidéos du concours sur Facebook et / ou Instagram, etc.).
- j) **Photos souvenir:** Organiser des photos souvenir de toutes les équipes individuellement et du concours en général. Les photos seront mis à la disposition de toutes les équipes après le concours.

25.09.2018, Bernd Kütscher

Contact: kuetscher@akademie-weinheim.de