

RÈGLEMENT DU 39^{ème} CONCOURS MJB

CFA de Vesoul (70) – 26-29 Novembre 2019



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 d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, au Brevet de Maîtrise, voire de concourir 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.

Cette année, elle se déroulera du mardi 26 au vendredi 29 novembre 2019 à :

CFA DE VESOUL
3 Rue du Talerot - 70000 VESOUL
☎ 03 84 76 39 70

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 » (3 ans de formation),
- ◆ de la Mention Complémentaire « 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 les 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 (ou 2) candidat(s) susceptible(s) de participer à la finale du concours et en informe la Confédération.

Rappel : Les régions comptant 8 départements et plus présentent 2 candidats ; celles comptant moins de 8 départements présentent 1 candidat.

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

Sans l'un ou l'autre de ces documents, ou encore si le document fourni ne correspond pas aux 4 diplômes tels que prévus au présent article, le Président du Jury se réserve le droit de ne pas autoriser l'accès au concours au(x) candidat(s).

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 et le président sont désignés par les membres du Bureau.

5 - **EPREUVES**

Il est demandé aux candidats de réaliser en amont, à partir du modèle de fiche fourni en annexe, un cahier anonyme de ses recettes réalisées pour le concours, voir précisions point 6 - page 4.

Epreuve écrite :

L'épreuve écrite se présente sous la forme d'un Questionnaire à Choix Multiple (QCM).

Les candidats devront répondre à une quarantaine de questions orientées sur la Technologie Boulangère. La durée de cette épreuve est fixée à 30 mn. Elle est positionnée en amont de l'épreuve pratique, avant ou après le temps réservé aux préparations.

Epreuve pratique :

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 5 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,
- ◆ Création boulangère salée :

Il s'agit de fabriquer un PETIT NOMBRE de produits INDIVIDUELS sous forme de tartines (poids en pâte limité) à partir de l'une des pâtes mises en œuvre (Tradition, autres pains, Régional/aromatique). Les ingrédients sont fournis par le centre et peuvent être incorporés à la pâte choisie par le candidat (en respectant la limite du poids de pâte qui sera donnée dans le sujet) et/ou venir en garniture. La pâte mise en œuvre pour cette épreuve est en sus de celle exigée par ailleurs. La liste des ingrédients mis à disposition par le centre sera transmise avec le sujet de la finale environ 1 mois avant.

Une note sera attribuée pour la valorisation commerciale de ces produits. Cette valorisation prend la forme d'un court entretien avec le jury lors de la présentation des fabrications en salle d'exposition.

- ◆ Pain décoré : à partir d'un poids de pâte levée de 2000g minimum, prélevée sur une des pétrissées précédentes ou pétrie spécialement, le candidat réalisera un pain décoré sur le thème :

Le Tour de France et la légende de la Planche des Belles Filles

Le poids de pâte levée devra représenter au minimum la moitié du poids total du pain décoré. 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.

L'utilisation de pâtes durcies dans la fabrication des pains est interdite.

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

6 - ORGANISATION

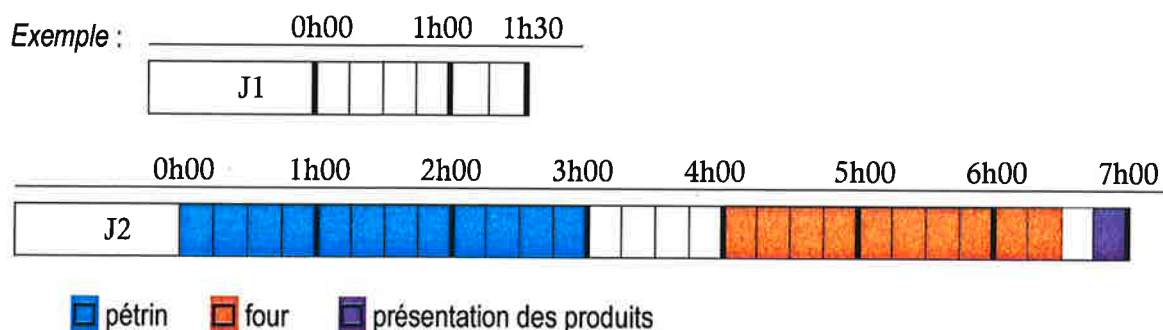
Les candidats sont convoqués par la Confédération au lieu désigné pour les épreuves du concours national. Un numéro d'ordre est tiré au sort par chaque candidat dès le début du concours afin de préserver l'anonymat. Dans l'affectation des numéros, le chiffre 13 est supprimé. Le numéro d'ordre détermine d'office le jour et l'heure de passage des épreuves ainsi que le poste de travail pour les épreuves pratiques.

Chaque candidat doit remettre à l'organisation 2 exemplaires de son cahier de recettes indiquant les méthodes de fabrication. Ces cahiers devront être totalement anonymes (ni mention du nom ou de la région d'origine du candidat). Ces cahiers seront ensuite identifiés par le numéro d'ordre tiré au sort par le candidat. (1 exemplaire restera dans le labo pendant les épreuves, consultable par les membres du jury, un 2^{ème} qui sera noté par ce même jury).

La durée des épreuves est fixée à 7 h, comprenant la préparation des produits, leur cuisson et la présentation.

DEROULEMENT DE L'EPREUVE DE 7 HEURES :

Préparation la veille (pâtes) – autorisations :



Les candidats sont convoqués au laboratoire 15 minutes avant le début de l'épreuve.

Les pétrins sont mis à disposition pendant 3 heures, nettoyage compris.

Les fours sont mis à disposition à partir de la 4^{ème} heure pour une durée de 2 h 30.

Les 30 dernières minutes sont consacrées à la présentation des produits en salle d'exposition. C'est durant cette période que les candidats seront interrogés par le jury, pendant quelques minutes, sur leur création boulangère salée.

Après la fin de l'épreuve, les candidats disposent de 30 minutes pour le nettoyage de leur poste de travail.

La veille de l'épreuve, les candidats disposent d'1 h 30 supplémentaire pour :

- la préparation des pré fermentations,
- les pétrissages de la pâte à brioche, de la pâte levée feuilletée et, éventuellement, des pâtes pour le pain décoré,
- La préparation/cuisson des garnitures,
- Le nettoyage du poste de travail.

Durant cette phase d'1 h 30, l'utilisation du four ventilé est autorisée uniquement pour la cuisson des garnitures et, éventuellement, d'éléments du Pain décoré.

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. Les médias pourront y avoir accès, sous conditions, et avec l'accord du Président 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 est organisé le concours. Concernant poste « Création boulangère salée », les ingrédients nécessaires à la préparation de leur garniture seront mis à disposition des candidats. La liste est envoyée 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 (étiquettes fournies par l'organisation).

Avant d'installer ses fabrications, chaque candidat sélectionne 2 produits par famille destiné à être dégusté par le jury. Ces produits seront stockés sur un plateau à part identifié par le numéro d'ordre du candidat.

Tous les autres produits sans exception doivent être présentés sur la table d'exposition.

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, numérotées 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 :

- ◆ cahier de recettes,
- ◆ QCM,
- ◆ organisation et hygiène,
- ◆ pains de tradition française,
- ◆ pain de campagne,
- ◆ pain régional,
- ◆ viennoiserie en pâte levée feuilletée,
- ◆ viennoiserie en pâte levée,
- ◆ création boulangère salée,
- ◆ valorisation commerciale de la création boulangère salée,
- ◆ 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 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.

11 - PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La proclamation des résultats se déroulera exceptionnellement le vendredi 29 au matin, le lieu précis sera communiqué à tous ultérieurement.

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

Les candidats ayant obtenu le titre de « Meilleur Jeune Boulanger » de France s'engagent obligatoirement à participer aux manifestations publiques (2 au minimum au niveau national + 1 au niveau régional) organisées par la Confédération dont la traditionnelle cérémonie de remise de la Galette de l'Épiphanie aux hautes autorités de l'État, au Palais de l'Élysée et la soirée des « Rabelais des Jeunes Talents » organisée par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD).

De plus, parmi les candidats ayant obtenu le titre de « Meilleur Jeune Boulanger » de France, **deux des trois premiers participent, l'année suivante, au Concours International des Jeunes Boulangers. Ils devront impérativement participer à la totalité de l'environnement autour des épreuves au même titre que les candidats des autres pays.**

Nom du produit

Ingrédients :

-
-
-
-

Procédé de Fabrication :

Commentaire éventuel :

(mini argumentaire commercial / qualités nutritionnelles / suggestion éventuelle d'accompagnement de mets)

.....

.....

.....

.....

Allergènes présents dans ma recette :

<i>PHOTO DU PRODUIT</i>	Céréales / Gluten ¹	Œufs	Lait + produits à base de lait ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
	¹ Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ... ² Y compris le lactose ³ Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland ⁴ Uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produit fini													
Croissant au beurre <i>(exemple)</i> <i>Farine, beurre, sel, eau, dorure</i>	X	X												
.....														