



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



RÈGLEMENT DU 3^{ème} CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE 2022

Ce concours a pour but de mettre en valeur la viennoiserie maison dans les entreprises de boulangerie artisanale. L'entreprise qui se présente doit fabriquer ses croissants.

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 3^{ème} Concours National du Meilleur Croissant au Beurre, qui aura lieu, **les 24, 25 et 26 octobre 2022 au CFA de Versailles (Yvelines 78)**.

ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

Sont admises à participer à ce concours les Entreprises relevant du code NAF 1071C, lauréat en titre du concours du meilleur croissant de chaque région de France métropolitaine et des DROM-COM, déclaré préalablement à la CNBF par le président de région*.

Il peut donc s'agir du lauréat de l'année 2021 ou bien de l'année 2022 si le titre a été obtenu en amont de la finale nationale 2022.

Dans le cas où un candidat déclarerait forfait ou quitterait l'entreprise avant le concours national, il sera admis qu'un autre membre de la même entreprise puisse prendre sa place ou, le cas échéant, le suivant du classement régional.

Les candidats devront être issus d'une entreprise adhérente à un Groupement professionnel départemental, à jour de ses cotisations, groupement lui-même adhérent à la CNBF.

Dans le cas où le croissant primé du concours régional n'aurait pas été fabriqué 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 concours, un bulletin de salaire de son salarié ou de son apprenti** et une attestation sur l'honneur de l'employeur, certifiant que le croissant primé dans la région était de sa fabrication et constant dans l'entreprise.

Respecter les valeurs démocratiques et les principes Républicains.

* Les régions sont au nombre de 13 (cf. Règlement Intérieur de la CNBF en vigueur) :

- Les régions comptant 8 départements ou plus présentent 2 candidats
- Les régions comptant moins de 8 départements présentent 1 candidat

** **La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 18 ans à la date du concours.**

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les régions doivent impérativement inscrire leur candidat, avant le **mercredi 21 septembre 2022** auprès de la :

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
« Concours National du Meilleur Croissant 2022 »
27 avenue d'Eylau - 75782 PARIS cedex 16

Chaque inscription doit impérativement être accompagnée du diagramme de fabrication, ainsi que de la fiche recette des croissants 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 entreprise **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

Les candidats **apporteront leur propre tenue complète de travail (pas de tablier en plastique)** qu'ils porteront durant les épreuves, cette tenue devra être neutre (sans logo de marque). Le non-respect d'une tenue conforme est éliminatoire.

Le Concours National du Meilleur Croissant sera organisé en 2 groupes :

1^{er} groupe : Epreuves le mardi avec préparation la veille, soit le lundi 24 octobre

2^{ème} groupe : Epreuves le mercredi avec préparation la veille, soit le mardi 25 octobre

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

Les candidats seront tous convoqués 3 par 3, à 1 heure d'intervalle.

Un numéro d'anonymat leur sera attribué.


Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à 5 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 5 heures.

La veille, chaque candidat dispose au **maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de sa pâte (pétrissage des détrempes). Ce temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le jour J dont il est rappelé qu'il est de 5 heures maximum. **Le temps demandé la veille et non pris, ne pourra en aucun cas être reporté/ajouté le jour J.**

Exemples :

- *Un candidat utilisant 15 mn de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 4h45 le jour J.*
- *Un candidat utilisant 1h30 de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 3h30 le jour J.*
- *Un candidat n'effectuant aucune préparation la veille de l'épreuve disposera de 5 heures le jour J.*

 **Le jour J**, 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, à partir d'1 kg de farine, **produire et présenter 30 croissants au beurre traditionnels et de forme d'origine** qui devront peser, **après cuisson : 60 g (tolérance de 55 à 65 g)**.

Matières premières :

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis, sans indication de marque, sur l'espace dédié au concours, à savoir :

- Levain
- Farine de force, farine de gruau de tradition, farine de tradition avec alvéogramme.
- Sucre semoule, sel, levure, beurre, lait, poudre de lait, crème.
- 6 œufs (*dans une démarche éco-responsable contre le gaspillage, il a été décidé de mettre à disposition 6 œufs par candidats pour préparer la dorure*).

Les autres ingrédients **seront apportés par le candidat** et contrôlés par le jury : miel, sirop d'érable, sucre inverti, glucose, malt, etc,.

L'utilisation d'additifs est interdite. Aucune décoration après cuisson (fondant, glaçage, sirop, ...)

Matériel :

Il sera mis à leur disposition :

- batteur 5 l ;
- tour réfrigéré ;
- laminoir ;
- cellule de refroidissement ;
- armoire de fermentation ;
- four ventilé ...

Chaque candidat devra apporter son petit matériel (couteau, rouleau ...)

ARTICLE 6 : NOTATION

Grille de Notation :

Cuisson	25 pts
Forme /Aspect du produit /régularité	25 pts
Saveur/Odeur	25 pts
Texture, fondant, feuilletage	25 pts
Total	100 pts

Pénalités (*sur note finale ramenée à 20 pts*) :

- - 1 pt sur la note finale par produit manquant ou ne respectant pas le poids demandé de 60 g (tolérance de 55 à 65 g).
- Gaspillage sur la dorure suivant le barème ci-dessous :
 - De 0 à 50 g : pas de pénalité
 - Au-dessus de 50 g : - 1 pt par tranche de 20 g
- Perte de pâte suivant le barème ci-dessous :
 - De 0 à 100 g : pas de pénalité
 - Au-dessus de 100 g : - 1 pt par tranche de 100 g

Les produits seront dégustés entre 1 h et 2 h après cuisson. Le jury contrôlera la perte de pâte.

ARTICLE 7 : JURY

Le jury est composé du Président du Jury 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 3 jours.

Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 8 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La remise des prix aura lieu le mercredi 26 octobre après-midi.

Les candidats devront se présenter à la proclamation des résultats, en tenue professionnelle propre.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points, il remportera un trophée qu'il remettra, au bout d'un an, au vainqueur de l'année suivante.

Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, le 2^{ème} et le 3^{ème}. Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

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

L'entreprise arrivée première sera hors concours pendant une édition.

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

Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} (chef d'entreprise, salarié ou apprenti) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, le titre obtenu sera affiché dans les magasins conformément à la législation en vigueur.

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 Versailles (78) : 200 euros*
- *Pour les candidats demeurant à plus de 300 km de Versailles (78) : 300 euros*

Pièces nécessaires à la Confédération pour valider la participation des candidats :

- **Le bordereau d'inscription tamponné par le Groupement Régional**
- **Le diagramme de fabrication et la recette**
- **La feuille de mesures du candidat**
- **Le chèque de caution de 300 € (encaissé qu'en cas de non-présentation du candidat au concours)**
- **Un RIB (pour le défraiement forfaitaire)**