

CONCOURS DEPARTEMENTAL DU MEILLEUR CROISSANT 2021

REGLEMENT

Article 1 : Organisateur

La Fédération des Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtissiers du Puy-de-Dôme et de l'Allier ayant son siège 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat organise le concours départemental du Meilleur Croissant 2021, qui aura lieu, le **LUNDI 10 MAI 2021** à la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers du Puy-de-Dôme et de l'Allier.

Article 2 : Eligibilité

Ce concours est ouvert à tous les professionnels boulangers (chefs d'entreprise et salariés, la participation d'un apprenti est autorisée si celui est âgé de 18 ans à la date du concours).
Le concours est gratuit pour les adhérents à la Fédération, une participation de 100 € est demandée par candidat pour les entreprises non adhérentes.

Article 3 : Inscriptions

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription **avant le 4 avril 2021**.

- Soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) à : Fédération des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Puy-de- Dôme, 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat.
- Soit par mail à : fede.boulangier@wanadoo.fr
- Soit remis en main propre auprès du secrétariat.

Siège social :
27 rue Fernand Forest - 63540 Romagnat
Tél : 04.73.91.41.78 – Fax : 04.73.91.09.84
Mail : fede.boulangier@wanadoo.fr

Article 4 : Organisation des épreuves

Le concours départemental du Meilleur Croissant 2021 est organisé en 2 étapes :

1. Jeudi 29 avril 2021 - Pré sélection :

Les candidats devront apporter 5 croissants avant 14h le jeudi 29 avril 2021 à la Fédération 27 rue Fernand Forest à Romagnat.

Un jury se réunira en fin d'après-midi pour sélectionner les 5 meilleurs candidats.

2. Lundi 10 mai 2021 - Finale :

Les 5 meilleurs candidats de la pré-sélection concourent pour le titre.

Epreuve finale :

L'épreuve se déroulera dans les locaux de la Fédération 27 rue Fernand Forest à Romagnat.

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

La veille, le dimanche 9 mai entre 14h et 16h, chaque candidat disposera **s'il le souhaite 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 lendemain dont il est rappelé qu'il est de 5 heures maximum.

Le candidat devra **produire et présenter 30 croissants au beurre traditionnels et de forme d'origine (courbés) qui devront peser, après cuisson : 60 g (tolérance de 55 à 65 g)**.

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis 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, œufs, lait, poudre de lait, crème.

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,...) n'est acceptée.

Les candidats qui le souhaitent pourront venir retirer de la farine à la Fédération pour leur entraînement.

Les candidats devront porter une tenue professionnelle impeccable.

Article 5 : 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 points) :

- - 1 pt de 0 à 10 mn de dépassement,
- - 1 pt par produit manquant ou ne respectant pas le poids demandé de 60g (tolérance de 55 à 65g),
- Perte de pâte suivant barème ci-dessous :
 - De 0 à 100g : pas de pénalité
 - Au-dessus de 100g : -1 pt par tranche de 100g
- Pénalité pour manquement à l'hygiène : à l'appréciation du jury

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

Article 6 : Jury

Le jury final sera composé :

- de boulangers,
- de représentants du grand public,
- de partenaires de notre profession.

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 7 : Proclamation des résultats

La remise des prix aura lieu à la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier le 10 mai 2021.

Les participants devront être présents en tenue professionnelle le jour de la remise des prix.

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

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

Le vainqueur participera au concours régional du meilleur croissant 2021, et devra alors impérativement être adhérent à la Fédération.

Article 8 : les prix

1er prix : 250 €

Tous les participants, y compris le premier se verront offrir un stage au centre de formation Jean Paquet, stage à choisir dans notre catalogue et à effectuer avant le 30 juin 2022.

Tous les participants à la finale recevront également une plaque « finaliste du concours départemental 2021 du Meilleur Croissant ».

Article 9 : le droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leur auteur pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs afin de pouvoir les utiliser dans la presse.

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