

CONCOURS DEPARTEMENTAL DU MEILLEUR CROISSANT 2019

REGLEMENT

Article 1 : Organisateur

La Fédération des Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier ayant son siège 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat organise le concours départemental du Meilleur Croissant 2019, qui aura lieu, le **lundi 9 septembre** sur la Foire Internationale de Clermont-Cournon.

Article 2 : Eligibilité

Ce concours est ouvert à tous les professionnels boulangers (salariés et chefs d'entreprise). 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 mercredi 12 juin 2019**.

- Soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) à : Fédération des Artisans Boulangers 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 2019 est organisé en 2 étapes :

1. Vendredi 14 juin ou lundi 8 juillet au choix du candidat - Pré sélection :

Les candidats devront apporter 5 croissants avant 14h le vendredi 14 juin ou le lundi 8 juillet 2019 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 9 septembre 2019 - Finale :

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

Epreuve finale :

La durée de l'épreuve est fixée à 5 heures.

Pétrissage possible la veille (au maximum 1h30) sur le lieu du concours, temps déduit sur l'épreuve finale.

Vos produits devront être prêts pour 15 h. Début du concours possible à partir de 8h.

Le candidat devra **produire et présenter 50 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 seront fournis sur l'espace dédié au concours.

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

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 de la foire,
- de représentants du grand public et d'exposants,
- de partenaires de notre profession.

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 7 : Proclamation des résultats

La remise des prix aura lieu sur la foire.

Les participants devront être présents sur le stand 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 2020, 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 2020.

Tous les participants à la finale recevront également une plaque « finaliste du concours départemental 2019 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