

CONCOURS DEPARTEMENTAL 2019 PÂTE FEUILLETÉE (pompes aux pommes-galettes des rois)

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 de la meilleure pâte feuilletée 2019, qui aura lieu, le **mercredi 11 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 de la meilleure pâte feuilletée 2018 est organisé en 2 étapes :

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

Les candidats devront apporter ½ plaque de pompe aux pommes et une galette des rois de 24 cm de diamètre 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. Mercredi 11 septembre 2018 - Finale :

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

Epreuve finale :

La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures.

Pétrissage possible la veille 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.

Chaque finaliste devra produire sa pâte feuilletée pour la réalisation de 2 plaques de pompes aux pommes (40x60cm) et de 2 galettes rondes de 24 cm de diamètre (sans fève).

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

Hygiène-organisation	30 pts
Tourage	30 pts
Aspect feuilleté	30 pts
Goût	30 pts
Total	120 pts

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.

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 de la meilleure pâte feuilletée 2019 ».

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