



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



RÈGLEMENT DU 3^{ème} CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES

Ce concours national a pour but de sélectionner la meilleure galette aux amandes de fabrication artisanale. L'entreprise qui se présente doit fabriquer sa galette.

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 de la Meilleure Galette aux Amandes, qui aura lieu les :

**Dimanche 1^{er} et Lundi 2 décembre 2024 à
l'Institut de Formation Professionnelle de Haute-Loire
220, rue des Camélias – 43370 BAINS**

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

Sont admises à participer à ce concours les Entreprises relevant du code NAF 1071C, lauréates en titre du concours de la meilleure galette aux amandes de chaque région de France métropolitaine et des DROM-COM, déclaré préalablement à la CNBPF par le président de région*.

Il peut donc s'agir du lauréat de l'année N ou bien de l'année N-1.

Dans le cas où l'entreprise ne pourrait se présenter au concours national, l'entreprise suivante au concours régional prendrait sa place.

L'entreprise devra être issue d'une entreprise adhérente à un groupement professionnel départemental, à jour de ses cotisations, groupement lui-même adhérent à la CNBPF.

L'entreprise lauréate et/ou le lauréat ne pourra pas participer au concours les 2 années suivantes.

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 la galette primée dans la région était de sa fabrication.

Il s'engage à fabriquer maison avec une qualité au moins équivalente dans l'entreprise.

La CNBF se réserve le droit à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des galettes aux amandes par un contrôle inopiné dans L'établissement ainsi que les factures de matières premières dans l'entreprise ayant été primée au concours. En cas de refus ou de fraude avérée, le titre sera retiré et l'entreprise sera interdite de concours pendant 10 ans.

L'entreprise et ses représentants s'engagent à respecter la charte d'engagements signée.

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

- Les régions comptant 8 départements ou plus présentent 2 candidats.
- Les régions comptant moins de 8 départements présentent 1 candidat, une exception peut être faite pour les candidats des DROM COM.

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les régions doivent impérativement inscrire les entreprises candidates **au plus tard 30 jours avant le concours.**

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
« Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes »
27, avenue d'Eylau - 75782 PARIS cedex 16

ARTICLE 4 : ORGANISATION DES ÉPREUVES

Le participant doit se référer à la charte d'engagement pour sa tenue professionnelle. La veste et la toque seront fournies.

Par mesure d'hygiène et de sécurité, il sera interdit de déposer et stocker du matériel au sol.

Un numéro d'anonymat leur sera attribué et les groupes seront définis par tirage au sort.

✚ Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à **5H30 sur 2 jours.**

✚ Horaires des épreuves :

Dimanche 1^{er} décembre : Groupe 1 : de 10H à 11H puis de 14H à 15H30
Groupe 2 : de 12H à 13H puis de 16H à 17H30

Lundi 2 décembre : Groupe 1 : de 6H à 7H puis de 9H à 11H
Groupe 2 : de 8H à 9H puis de 11H à 13H

Les heures de cuisson seront imposées et la dégustation se fera par le jury au moins 2H après la fin de l'épreuve.

Le candidat devra, à partir de matières premières dont il dispose, **produire deux galettes aux amandes d'un diamètre de 30 cm (tolérance de 29 à 31 cm).**

Pour éviter la perte, nous demandons à chaque candidat de nous préciser la quantité des matières premières à l'aide du bon d'économat joint.

Matières premières :

Les ingrédients fournis sont :

- ♦ Farine T55, Gruau, Farine de Tradition
- ♦ Beurre sec de tourage 82 à 84 %, beurre doux en motte
- ♦ Œufs
- ♦ Poudre d'amandes blanches, poudre d'amandes brutes

Les fournisseurs vous seront communiqués.

Chaque candidat pourra apporter les ingrédients dont il a besoin. Ils seront vérifiés, contrôlés et validés par le jury.

En revanche, toutes les préparations faites à l'avance sont interdites, ainsi que les PAI (produit alimentaire intermédiaire) et devront donc être réalisées devant le jury.

Matériel :

Le petit matériel sera apporté par chaque candidat ainsi que leur balance (qui ne sera pas fournie).

Les pistolets ne sont pas autorisés. En revanche les sprays et pulvérisateurs manuels sont autorisés.

Il sera mis à leur disposition :

- ♦ Batteurs mélangeurs avec ses trois outils (fouet, feuille, crochet),
- ♦ Laminoirs
- ♦ Chambre avec froid négatif
- ♦ Chambre avec froid positif
- ♦ Four ventilé ou four à sole
- ♦ Robot coupe
- ♦ 2 Plaques de cuisson
- ♦ 2 Grilles

ARTICLE 5 : NOTATION

Grille de Notation :

○ Jury Dégustation

Cuisson	40 pts
Originalité et qualité du rayage	40 pts
Crème aux amandes ou frangipane	20 pts
Feuilletage	20 pts
Proportion feuilletage garniture	20 pts
Goût	40 pts
Total	180 pts

○ Jury Fabrication

Hygiène, respect du règlement et organisation	20 pts
Réalisation de la garniture crème (perte non autorisée)	10 pts
Dorure :	10 pts
(Barème perte 20 g maximum)	
0 à 10g	10 pts
11 à 20g	5 pts
Supérieur à 20g	0 pt
Technique de réalisation de la pâte feuilletée	10 pts
Sirop :	10 pts
(Barème perte 20 g maximum)	
0 à 10g	10 pts
11 à 20g	5 pts
Supérieur à 20g	0 pt
Feuilletage :	10 pts
(Barème perte 20 g maximum)	
0 à 500g	10 pts
501 à 700g	5 pts
Supérieur à 700g	0 pt
Matières premières jetées	10 pts
Total	80 pts

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

- ♦ Sur les produits de dimension non conforme (*tolérance de 29 à 31 cm*) - 1 pt
- ♦ Dépassement du temps 0 à 10 minutes - 1 pt
- ♦ Dépassement du temps de plus de 10 minutes éliminatoire

ARTICLE 6 : JURY

Le jury est composé du Président du Jury accompagné d'un jury de fabrication et d'un jury de dégustation.

Chaque membre du jury s'engage à respecter le règlement et la charte d'engagement du jury.

Le jury est souverain et les décisions seront sans appel.

ARTICLE 7 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La remise des prix aura lieu le lundi 2 décembre 2024, le lieu vous sera communiqué prochainement.

L'entreprise devra être représentée à la proclamation des résultats.

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.

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-site, le titre obtenu sera affiché dans le magasin lauréat.

Les candidats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, le millésime et la place obtenue dans le palmarès national.

ARTICLE 8 : FRAIS DE DÉPLACEMENT

Il sera accordé un défraiement pour le transport, l'hébergement et le repas à chaque candidat selon la règle précisé dans la charte d'engagement du candidat.

Pour le concours :

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

- **Le bordereau d'inscription tamponné par le Groupement Régional**
- **Signature de la charte, du règlement et du droit à l'image**
- **Le bon d'économat**
- **Pièce d'identité**