



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



RÈGLEMENT DU 44^{ème} CONCOURS DES MEILLEURS JEUNES BOULANGERS DE FRANCE

ARTICLE 1 : BUT DU CONCOURS

Le but de ce concours est de :

- Mettre en valeur la boulangerie artisanale ;
- Susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre d'accéder ensuite au Brevet Professionnel, voire de concourir aux Meilleurs Ouvriers de France ;
- Sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et intéresser la presse aux fabrications artisanales, saines et de qualité, fabriquées en boulangerie et boulangerie- pâtisserie ;

ARTICLE 2 : LIEU DU CONCOURS NATIONAL

Afin de donner une animation nouvelle dans les régions au plan de la formation, le concours national a lieu chaque année dans une région différente.

Le concours se déroulera :

Du mardi 18 novembre au jeudi 20 novembre 2025
CMA Formation Nancy
10 rue Léonard de Vinci - 54000 NANCY

ARTICLE 3 : ÉLIGIBILITÉ (PARTICIPANTS AU CONCOURS)

Les candidats sont âgés au plus de 24 ans au 31 décembre de l'année du concours.

Ils doivent travailler dans des entreprises relevant du code NAF 1071C ou être en Lycée Professionnel (stage réalisé 1071C).

Le concours est ouvert aux candidats ayant obtenus un diplôme de niveau 3 et maximum niveau 4 en juin de l'année du concours ou qui préparent un BP (Brevet Professionnel) ou un BAC PRO boulangerie.

Autrement dit, le concours est ouvert aux :

1 - candidats ayant obtenu un diplôme de niveau 3 l'année du concours :

- C.A.P. boulanger
- Mention Complémentaire « boulangerie spécialisée »
- Mention Complémentaire « pâtisserie boulangère »

2 - candidats en cours de formation pour un diplôme de niveau 4 :

- BP (Brevet Professionnel) (1^{ère} ou 2^{ème} année)
- BAC PRO boulangerie (1^{ère} ou 2^{ème} ou 3^{ème} année)

3 - candidats ayant obtenu un niveau 4 l'année du concours :

- BP (brevet professionnel)
- BAC PRO

**Les mineurs devront être obligatoirement accompagnés d'un de leurs représentants légaux.
La Confédération se dégage de toute responsabilité si cette obligation n'est pas respectée.**

Les candidats ayant obtenu le titre de MJB ne peuvent plus se représenter à ce concours.

Chaque président de région, procède à la sélection d'un (ou 2) candidat(s) susceptible(s) de participer à la finale du concours et en informe la Confédération.

Le candidat s'engage à respecter la charte d'engagements signée et s'engage à respecter les valeurs démocratiques et les principes républicains.

Rappel : Les régions comptant 8 départements et 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.

La région transmettra obligatoirement à la Confédération la copie du dernier diplôme obtenu par le(s) candidat(s), à défaut, le relevé de notes fourni par l'établissement de formation.

Sans l'un ou l'autre de ces documents, ou encore si le document fourni ne correspond pas aux 5 diplômes mentionnés précédemment tels que prévus au présent article, le Président du Jury se réserve le droit de ne pas autoriser l'accès au concours au(x) candidat(s) toujours en activité dans une entreprise **code 1071C**.

ARTICLE 4 : 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 5 : ORGANISATION DES ÉPREUVES

Il est demandé aux candidats de réaliser en amont, à partir du modèle de fiche fourni **en annexe, deux cahiers anonymes de ses recettes réalisées pour le concours**, voir précisions au point 6.

Epreuve écrite : 30 minutes

L'épreuve écrite se présente sous la forme d'un Questionnaire à Choix Multiple (QCM) et de questions ouvertes.

Epreuve pratique :

Le sujet est proposé par la Commission Qualité, Formation et Innovation (CQFI).

Il comporte 5 postes :

1. Pains de tradition française :

- Fleuron de notre métier. Une attention particulière sur l'alvéolage et le croustillant est attendue.

2. Autres pains (2 sortes) dont obligatoirement le pain de campagne ;

3. Viennoiseries :

- Viennoiseries courantes (*croissants, brioches à têtes, pains au chocolat...*) et produits de viennoiseries complémentaires au choix du candidat ;

4. Création boulangère salée :

- Il s'agit de réaliser un NOMBRE de FABRICATIONS INDIVIDUELLES.
- Les ingrédients devront être apportés par le candidat pour la réalisation de ce produit.
- La pâte mise en œuvre pour cette épreuve est en sus de celle exigée par ailleurs.
- Une note sera attribuée pour la valorisation commerciale de ces produits. Cette valorisation prend la forme d'un court entretien avec le jury lors de la présentation des fabrications en salle d'exposition.

5. **Pain décoré** : à partir d'une pâte levée et d'une pâte morte, prélevée ou pétrie, le candidat réalisera un pain décoré sur le thème :

LES MONUMENTS INCONTOURNABLES DE NANCY

- **La pièce devra être réalisée à base de pâte levée et de pâte morte dans une dimension maximum l40, l60, H80.** Le support de présentation devra être obligatoirement réalisé en pain party. Ce pain décoré devra être réalisé intégralement pendant le concours et non préparé à l'avance. Il ne doit comporter aucun élément permettant de déterminer le lieu d'origine du candidat.
- Le sujet précise pour les viennoiseries un poids maximum et minimum. Il est fourni au candidat plusieurs semaines avant les épreuves.

Les smartphones sont interdits y compris dans le laboratoire, pendant la totalité des épreuves.

ARTICLE 6 : ORGANISATION DU CONCOURS

Les candidats sont convoqués par la Confédération au lieu désigné pour les épreuves du concours national.

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

Un numéro d'ordre est tiré au sort par chaque candidat dès le début du concours, afin de préserver l'anonymat. Dans l'affectation des numéros, le chiffre 13 est supprimé. Le numéro d'ordre détermine d'office le jour et l'heure de passage des épreuves ainsi que le poste de travail pour les épreuves pratiques.

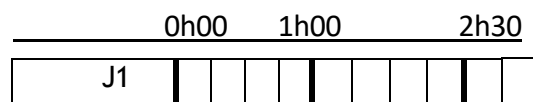
Chaque candidat doit remettre à l'organisation **2 exemplaires de son cahier de recettes** indiquant les méthodes de fabrication. Ces cahiers devront être totalement anonymes (ni mention du nom ou de la région d'origine du candidat).

Ces cahiers seront ensuite identifiés par le numéro d'ordre tiré au sort par le candidat. *(1 exemplaire restera dans le labo pendant les épreuves, consultable par les membres du jury, un 2^{ème} qui sera noté par ce même jury).* Une note est attribuée à la qualité du travail fourni.

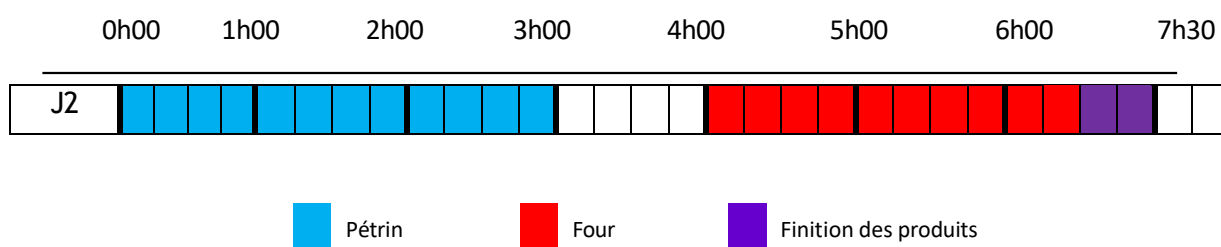
La durée des épreuves est fixée à **10h00**, comprenant la préparation des fabrications, leur cuisson et la présentation.

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE DE 10 HEURES :

Veille de l'épreuve



Jour de l'épreuve



Avant le démarrage de l'épreuve, le jury contrôle les matières premières apportées par le candidat.

L'organisation fournit les produits suivants :

- Farine,
- Beurre,
- Levure, levain
- Sel,
- Sucre,
- Œufs,
- Bâtons de chocolat et pépites de chocolat,

Les autres produits seront apportés par le candidat, en vrac ou pesés et seront validés par le Jury.

Les préparations faites à l'avance sont interdites ainsi que les PAI (produit alimentaire intermédiaire).

Les candidats utilisant des améliorants doivent le préciser lors de la présentation de leurs produits.

Aucune fabrication autre que des macérations nécessitant une macération de plus de 8 heures seront autorisées. Les ingrédients apportés par le candidat sont bruts, non transformés et non assemblés.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, aucun emplacement au sol ne sera autorisé outre que le matériel mise à disposition par le centre.

 Après le contrôle par le jury, les candidats disposent de 2h30 pour :

- ♦ La préparation des pré fermentations.
- ♦ Les pétrissages de la pâte à brioche, de la pâte levée feuilletée et, éventuellement, des pâtes pour le pain décoré.
- ♦ La préparation/cuisson des garnitures, le nettoyage du poste de travail.

Durant cette phase de 2h30, l'utilisation du four ventilé est autorisée uniquement pour la cuisson des garnitures et, éventuellement, d'éléments du Pain décoré.

 Le jour de l'épreuve, les candidats disposent de 7H30

- ♦ Les candidats sont convoqués au laboratoire 1 heure avant le début de l'épreuve.
- ♦ Les pétrins sont mis à disposition pendant 3 heures, nettoyage compris.
- ♦ Les fours sont mis à disposition à partir de la 4^{ème} heure pour une durée de 2h30.
- ♦ Les 30 dernières minutes sont consacrées à la finition des produits.
- ♦ Vous aurez 30 minutes pour présenter vos réalisations en salle d'exposition à la suite des 7H d'épreuves.
- ♦ Les candidats seront interrogés par le jury, pendant 15 minutes, sur leur création boulangère salée qui devra être en photo dans le livret.
- ♦ Après la fin de l'épreuve, les candidats disposent de **1 heure** pour le nettoyage de leur poste de travail et de sol (tous les éléments de travail doivent être nettoyés conformément aux règles d'hygiène et de sécurité pendant l'épreuve).

L'accès aux fournils d'examen et aux salles d'exposition n'est autorisé qu'aux seuls membres du jury. Les médias pourront y avoir accès, sous conditions, et avec l'accord du Président du jury.

Aucune personne accompagnatrice ne pénètre dans les fournils et les salles d'exposition avant la fin des épreuves et des notations.

ARTICLE 7 : MATÉRIEL

Le matériel est mis à disposition par le centre de formation organisateur. La liste est fournie aux candidats avant l'épreuve. Sont interdits : batteur, plaque de cuisson, échelle ou demi-échelle.

Sont uniquement autorisés le petit matériel (10 grilles, 10 plaques de cuisson, 10 récipients de style cul de poule, les petits récipients de moins de 33 cl, poches jetables, papier cuisson, toile et moule en silicone alimentaire, les consommables).

Devront être apportés : balance et mallette professionnelle.

Les organisateurs du concours seront présents pour coordonner les candidats.

Le fournil doit être équipé afin que chaque candidat pétrisse individuellement ses pâtes.

Le pesage et le façonnage sont manuels.

ARTICLE 8 : PRÉSENTATION DES PRODUITS

L'exposition des pièces se déroule dans une salle fermée.

L'étiquetage des produits est obligatoire (étiquettes fournies par l'organisation).

Le candidat présentera à sa convenance ses réalisations sur la table d'exposition. Les autres produits seront à disposition du jury dans l'échelle.

Le décor de la présentation finale est constitué uniquement par un fond et une nappe blanche fournie par le centre.

Toutes les tables servant à la présentation des produits, numérotées à l'avance et par ordre.

ARTICLE 9 : NOTATION DES ÉPREUVES

Chaque membre du jury donne une note sur 20 à chacun des postes suivants :

- ♦ Cahier de recettes
- ♦ Connaissances théoriques
- ♦ Organisation et hygiène
- ♦ Pains de tradition française ; une attention particulière sera portée à ce produit
- ♦ Pain de campagne, pain nutritionnel
- ♦ Viennoiserie en pâte levée feuilletée
- ♦ Viennoiserie en pâte levée
- ♦ Création boulangère salée
- ♦ Valorisation commerciale de la création boulangère salée
- ♦ Pain décoré

Des coefficients variables sont appliqués selon les postes.

Des pénalités, sous forme de retraits de points, sont appliquées pour sanctionner le non-respect de la durée du concours ou le non-respect du sujet (*nombre de pièces, poids des pièces*) :

- ♦ - 1 point par tranche de 5 minutes de dépassement du temps imparti. Le premier point est perdu entre 0 et 5 minutes de retard. Cette pénalité est appliquée sur la note finale sur 20. Au-delà de 30 minutes de dépassement, il sera demandé au candidat d'arrêter son travail.
- ♦ - 1 point par catégorie de produit manquant. Cette pénalité est appliquée sur la note sur 20 du poste concerné.
- ♦ - 1 point pour non-respect des poids d'une ou de plusieurs pièces par catégorie de produits. Cette pénalité est appliquée sur la note sur 20 du poste concerné.

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 juré, qui est d'une même région que le candidat ou la candidate, ne pourra pas le noter.

Le jury se réunit pour établir les moyennes par poste et par candidat et procédera à une harmonisation.

Le jury est souverain et les décisions seront sans appel.

Les notes ne sont pas communiquées et les membres du jury sont tenus à la réserve sur le contenu des délibérations.

ARTICLE 10 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La proclamation des résultats se déroulera le jeudi 20 novembre 2025 (horaire à préciser).

Les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 16/20 accèdent au titre de « Meilleur Jeune Boulanger de France », le lauréat, le 2^{ème} et le 3^{ème} seront distingués.

Les autres titrés sont classés par ordre alphabétique et déclarés 4^{ème} ex æquo.

Les candidats ayant obtenu le titre de « Meilleur Jeune Boulanger de France » s'engagent obligatoirement à participer aux manifestations publiques (2 au minimum au niveau national + 1 au niveau régional) organisées par la Confédération dont la traditionnelle cérémonie de remise de la Galette de l'Epiphanie aux hautes autorités de l'Etat, au Palais de l'Elysée et la soirée des « Rabelais des Jeunes Talents » organisée par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD).