



# RÈGLEMENT DU 15<sup>ème</sup> TROPHÉE NATIONAL DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

## 1 - BUT DU CONCOURS

Le but de ce concours est de :

- Valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française ;
- Accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie ;
- Sensibiliser l'opinion publique sur la formation et les opportunités de carrière proposées ;
- Adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs.

## 2 - LIEU ET DATE DE LA FINALE NATIONALE

La finale nationale du concours se déroulera :

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

## 3 - PARTICIPANTS AU CONCOURS

Le concours est ouvert aux lauréats des sélections régionales :

- Qui ont 30 ans au maximum
- Pour les apprentis, ils sont en cours de formation visant un diplôme de niveau 5 au maximum dans le domaine de la vente en Boulangerie-Pâtisserie dans une entreprise 1071C :
  - CAP
  - BAC Professionnel
  - BTS

- Les personnes salariées sont autorisées à participer au concours lorsqu'elles travaillent en boulangerie-pâtisserie (code 1071C); qu'elles aient ou non des diplômes mais avec une expérience maximum de cinq années (apprentissage compris) dans le secteur d'activité.

Les candidats titrés ne peuvent se présenter qu'une seule fois.

Ils s'engagent à respecter la charte d'engagements signée.

#### 4 - LES SÉLECTIONS RÉGIONALES

Le président de chaque Groupement Professionnel Régional sélectionne le(s) candidat(s) qui participe(nt) à la finale nationale selon ses propres modalités.

Il peut s'inspirer du règlement de la finale nationale et organiser localement sa sélection régionale.

Il peut aussi, après entretiens avec les responsables des centres de formation et les enseignants, désigner directement le(s) candidat(s) qui représentera/ont sa région.

**Rappel :** Les régions comptant 8 départements et plus présentent 3 candidats  
Les régions comptant moins de 8 départements présentent 2 candidats  
Une exception peut être faite pour les candidats des DROM COM

Chaque président de Groupement Professionnel Régional ayant ainsi procédé à sa sélection informe la Confédération sur l'identité et les coordonnées utiles du/des candidat(s).

Si le candidat est étudiant, il transmettra obligatoirement à la Confédération la copie du dernier diplôme obtenu par le(s) candidat(s). A défaut, le relevé de notes fourni par l'établissement de formation ou une attestation réglementaire.

Sans l'un ou l'autre **de ces documents**, le **Président** du jury se réserve le **droit de ne pas autoriser l'accès au concours au(x) candidat(s)**.

#### 5 - COMPOSITION DU JURY DU CONCOURS NATIONAL

Le jury est composé du Président du Jury et de professionnels de la vente en boulangerie.

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.

## 6 - LES ÉPREUVES

### **Le non-respect d'une tenue conforme est éliminatoire**

Le contenu des épreuves est proposé par un groupe de travail constitué par la Confédération. La finale nationale est composée de 5 épreuves qui se dérouleront sur 2 jours : avant son épreuve pratique, chaque candidat se présente brièvement au jury (5 mn).

#### **Une épreuve écrite « connaissances théoriques et action commerciale » durée 30 minutes**

L'épreuve écrite se présente sous la forme d'un QCM et de questions diverses.

**Les portables seront interdits** pendant le temps de cette épreuve. Une calculatrice vous sera fournie.

#### **Une mise en place produits - durée 30 minutes**

Une gamme de produits (pains, viennoiseries, pâtisseries, autres.) devra être installée et mise en valeur.

La mise en place des produits se fera en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Le candidat disposera de 30 mn pour faire son installation et mettre en place les étiquetages pour le pain, les viennoiseries et les pâtisseries, et autres.

#### **Une mise en situation de vente - durée 15 minutes**

La mise en situation de vente s'appuiera sur les produits installés par les candidats.

Un ou plusieurs membres du jury tiendront le rôle du ou des clients pour des achats déterminés. Ils poseront quelques questions sur les produits pendant l'acte de vente.

Comme dans la réalité du travail en magasin, des éléments imprévus pourront survenir.

#### **Mise en valeur du produit régional Durée : 20 mn pour la présentation marchande et de la présentation de l'action commerciale.**

## **LA QUICHE LORAINE**

### **Travail à faire en amont de l'épreuve à la maison :**

A partir de la spécialité régionale désignée, élaborer une fiche technique de ce produit avec une action commerciale.

Cette fiche technique sera élaborée sur un format équivalant à une page de format A4 recto-verso maximum. Et devra comporter les informations suivantes :

- Origine
- Spécialité
- Recette
- Accord mets / produits
- Réglementation

### Au moment de l'épreuve :

A partir de votre fiche et d'une présentation marchande (le matériel sera fourni par l'organisation, surtout pas de matériel personnel), proposer au jury une action commerciale facile à mettre en place, en magasin.

Celle-ci devra mettre en avant le produit régional. Donner envie aux clients, les fidéliser, promouvoir le produit ...

L'épreuve comprend la mise en scène de la pièce présentée sur une assiette (2 pièces seront fournies).

### **Une prise de commande 15 minutes**

Un ou plusieurs membres du jury tiendront le rôle de client.

Le client ou les clients évoquera une commande à réaliser à l'occasion d'un évènement particulier (mariage, baptême, anniversaire, etc...).

#### **LE THÈME DE L'ÉVÈNEMENT EST TIRÉ AU SORT PAR LE JURY**

- ♦ Le candidat devra déceler les besoins du client, faire des propositions argumentées, récolter toutes les informations utiles et conclure sa vente. L'épreuve se déroule en face à face avec le client ou les clients, en présence du jury, dans un lieu ne disposant pas de produits.

Le candidat à toute liberté d'apporter « un book produits » tel qu'il en existe en entreprise. Ce document n'est qu'un support destiné à faciliter l'échange avec le client, **il n'est en aucun cas pris en compte dans la notation de l'épreuve.**

## **7 - ORGANISATION**

Les candidats sont convoqués par la Confédération au lieu désigné pour les épreuves de la finale nationale.

**A leur arrivée, les candidats devront impérativement revêtir leur tenue professionnelle personnelle qu'ils auront apportée.**

**Les téléphones portables sont interdits.** Les candidats devront déposer leurs effets personnels dans un vestiaire dès leur arrivée. L'accès à ce vestiaire ne sera pas autorisé pendant toute la durée des épreuves.

Un numéro d'ordre est attribué à 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 l'ordre de passage des épreuves.**

L'épreuve de mise en place des produits et l'épreuve de mise en situation de vente sont nécessairement consécutives et se déroulent dans la même pièce.

Les autres épreuves peuvent être positionnées avant ou après. Le candidat s'engage à passer l'ensemble des épreuves.

## 8 - NOTATION DES ÉPREUVES

Chaque épreuve supporte un coefficient différent.

**La note finale est obtenue par l'addition du nombre de points obtenu par épreuve.  
Ce nombre de points est ramené à une note sur vingt.**

Le jury se réunit pour établir les résultats par candidat.

En cas de contestation ou de désaccord, le président du jury tranche.

Les décisions du jury sont sans appel.

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

## 9 - PROCLAMATION DES RÉSULTATS

Les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 16/20 accèdent au titre de « **TROPHÉE DES TALENTS DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE** » de France.

Le lauréat(e), le 3<sup>ème</sup> et le 2<sup>ème</sup> seront distingués.

Les autres titrés sont classés par ordre alphabétique et déclarés 4<sup>èmes</sup> ex æquo.

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