

DOSSIER DE PRESSE



Semaine de l'Excellence



DU 21 AU 23
NOVEMBRE 2023
AVIGNON



Retrouvez toutes les informations sur www.boulangerie.org



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



AG2R LA MONDIALE





Semaine de l'Excellence

LA CRÈME DE LA BOULANGERIE EN COMPÉTITION

Dans le cadre de la Semaine de l'excellence, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) organise deux finales nationales à Avignon, du 21 au 23 novembre, pour consacrer les meilleurs jeunes professionnels du pays : le Concours des meilleurs jeunes boulangers de France et le Trophée du conseil et de la vente en boulangerie-pâtisserie.

Du 21 au 23 novembre, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie Française (CNBPF) organise deux événements majeurs dans le cadre de la 10^e Semaine de l'excellence : la 42^e finale nationale du concours des Meilleurs jeunes boulangers de France (MJB) et la 13^e finale du Trophée du conseil et de la vente en boulangerie-pâtisserie. Pour l'occasion, 28 jeunes choisis au terme de sélections départementales et régionales âprement disputées se donneront rendez-vous à Avignon pour défendre les couleurs de leur

région lors de ces deux concours de haut niveau : 18 côté fournil et 10 côté magasin. Ils s'affronteront dans des épreuves théoriques et pratiques sous l'œil d'un jury d'experts pour tenter de décrocher le titre tant convoité.

Les épreuves se dérouleront dans les locaux de l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat, sur le campus d'Avignon (CFA Saint-Roch - 12 boulevard Saint-Roch). La proclamation des résultats est prévue, quant à elle, le jeudi 23 novembre, à 18H30, au Novotel Avignon Centre.



Edito



La Région PACA Corse a bien voulu accueillir la 10^{ème} édition de la Semaine de l'Excellence en Boulangerie-Pâtisserie, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Je remercie vivement Aline Delanou pour l'organisation de ce rendez-vous incontournable de la profession.

Un événement phare de la Confédération, durant lequel se tiendront les finales du 42^{ème} Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France et du 13^{ème} Trophée des Talents du Conseil et de la Vente. Le boulanger, la boulangère, le vendeur, la vendeuse en boulangerie sont des métiers de passion qui, en duo, donnent le meilleur d'eux-mêmes au service de la clientèle. L'excellence artisanale sera le leitmotiv des finales de ces concours nationaux qui mettent en avant l'étendue du savoir-faire boulanger aussi bien au fournil qu'en boutique.

Des candidats issus de sélections départementales, régionales seront en lice pour remporter le précieux sésame. Dextérité, concentration, rigueur et créativité seront les mots d'ordre pour décrocher le titre. Par ailleurs, les objectifs de ce concours sont multiples. Comme tout concours de la profession, ils valorisent la boulangerie-pâtisserie artisanale, le travail et la détermination qui transparaissent au travers des épreuves et plus largement dans le quotidien du métier d'artisan boulanger-pâtissier ou de vendeur. Il s'agit également de renforcer la passion de ces jeunes pour qu'ils poursuivent dans cette voie professionnelle, qu'ils puissent accéder au Brevet Professionnel, au Brevet de Maîtrise ou encore au concours des Meilleurs Ouvriers de France, ou qu'ils puissent avoir la possibilité de s'installer ou de voyager. Enfin, ce concours permet de susciter l'intérêt du consommateur pour les produits

artisans, qualitatifs, mais aussi de les sensibiliser aux enjeux de la formation en boulangerie.

Révéler les talents, élever la profession !

Ces concours représentent une véritable opportunité pour les jeunes qui souhaitent monter en compétences. La boulangerie-pâtisserie est riche en concours qui distinguent les meilleurs d'entre eux, mettent en avant les produits et sensibilisent l'opinion publique sur les formations dispensées pour assurer une production de qualité. Merci à nos partenaires pour leur soutien :

AG2R LA MONDIALE, EDF, INBP, LAFONT, LESAFFRE, MAPA, SOCA-MA BANQUE POPULAIRE et OCF.

Belle réussite à tous les candidats, pour cette édition 2023 !

*Dominique ANRACT
Président de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française*



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



LES EPREUVES DE BOULANGERIE DU CONCOURS NATIONAL DES MJB

La veille de l'épreuve (jour 1), les candidats disposent de deux heures et demie pour la préparation des pré fermentations, des pétrissages de la pâte à brioche, de la pâte levée feuilletée et éventuellement, des pâtes pour le pain décoré, la préparation et/ ou la cuisson des garnitures ainsi que le nettoyage du poste de travail.

Le lendemain (Jour 2), la durée de l'épreuve est fixée à sept heures et demie, comprenant la préparation des produits, leur cuisson et leur présentation en salle d'exposition.

Les candidats disposent ensuite à la fin de l'épreuve d'une heure supplémentaire pour le nettoyage du sol et de leur poste de travail uniquement.

● LE SUJET

1/ Pain de tradition française avec une pré-fermentation obligatoire

- 14 baguettes de 250 g cuites, grignées (5 coups de lame) non farinées dont 2 épis différents
- 6 pains long à 400 g cuits grignés dont 1 polka
- 6 pièces à 400 g cuites, deux formes libres mais identiques
- 15 petits pains de 50 g cuits dont 3 formes différentes

2/ Pain de campagne (fermentation libre différente de la tradition)

- 9 pièces de 450 g cuites de 3 formes différentes
- 4 couronnes de 700 g cuites de 2 sortes différentes

3/ Pain créatif et nutritionnel

Le candidat pourra réaliser ce pain à l'aide d'ingrédients de son choix mais dont sa composition et sa préparation auront une plus-value nutritionnelle pour sa consommation et son attractivité commerciale.

4/ Viennoiseries au beurre

Pâte levée feuilletée

- 12 croissants courbés, d'un poids individuel compris entre 55 g et 65 g après cuisson
- 12 pains au chocolat d'un poids individuel compris entre 55 et 65 g après cuisson
- 16 pièces garnies avant cuisson de 2 formes différentes soit 2 séries de 8 pièces.

Pâte levée

- 8 brioches individuelles tressées de 2 branches hautes et basses
- 16 pièces garnies avant cuisson de deux formes et de deux garnitures différentes
- Une couronne ciselée et une couronne tressée comprise entre 350 g et 400 g cuite.

5/ Création boulangère salée

Réaliser 6 pièces de restauration nomade boulangère avec un coût de revient individuel d'un maximum de 2€.

6/ Pain décoré

Réaliser une pièce décorée sur le thème suivant : Le Pont d'Avignon





● LA 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
- Pain 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).

LES ÉPREUVES DU TROPHÉE DES TALENTS DU CONSEIL ET DE LA VENTE

La finale nationale est composée de 6 épreuves qui se dérouleront sur 2 jours : avant son épreuve pratique, chaque candidat se présente brièvement au jury (5 mn).

● UNE ÉPREUVE « CONNAISSANCES THÉORIQUES ET ACTION COMMERCIALE » (30 MN)

Le candidat devra :

- Répondre par écrit à un questionnaire à choix multiples (QCM) orienté sur la réglementation (étiquetage, affichage) l'hygiène et les produits, les bases de la sécurité physique et sanitaire.
- Répondre sous la forme d'une courte rédaction (environ 10 lignes), à une question relevant du domaine d'activité (ex : connaissance produits, argumentaire de vente, action commerciale, etc.).

● UNE MISE EN PLACE PRODUITS (30 MN)

Une gamme de produits (pains, viennoiseries, pâtisseries...) 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.

● UNE MISE EN SITUATION DE VENTE (15 MN)

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

Une personne désignée appartenant à l'organisation du concours, tiendra le rôle de client. Ce dernier se présentera dans le cadre d'un achat déterminé. Il posera quelques questions sur les produits pendant l'acte de vente.

Le candidat devra ensuite conclure sa vente, effectuer l'emballage adéquat des produits, calculer le montant de la vente et effectuer un rendu de monnaie.

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





Semaine de l'Excellence

● MISE EN VALEUR DU PRODUIT RÉGIONAL : LA TARTE TROPÉZIENNE (20 MN)

Travail à faire en amont de l'épreuve à la maison

A partir de la spécialité régionale décrite dans la plaquette, élaborer une fiche technique de ce produit avec un argumentaire commercial.

Au moment de l'épreuve

A partir de la fiche et d'une présentation marchande simple, 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...

● UNE PRISE DE COMMANDE (15 MN)

Une personne désignée appartenant à l'organisation du concours, tiendra le rôle de client. Le client évoquera une commande à réaliser à l'occasion d'un événement particulier (mariage, baptême, anniversaire...). Le thème de l'événement sera 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 déroulera en face à face avec le client, en présence du jury, dans un lieu ne disposant pas de produits.

● LA NOTATION DES ÉPREUVES

La grille de notation est communiquée aux candidats avant les épreuves, en même temps que sa convocation. Chaque épreuve fait l'objet d'une notation séparée. Il y a également une note « coup de cœur du Jury ». 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.

COMPOSITION DU JURY MJB

Président de jury : Xavier BORDET

Vincent NAGELSCHMIT
Laurent BISSON
Aurélien ALLAIZEAU
Olivier GERARD
Gérard LOUBET
Pierre NURY

JURY TROPHEE DE LA VENTE

Sandrine GIROUX
Gladys GOUT
Catherine THOMASSE
Stéphanie ALLAIZEAU
Robert BONAL
Séverine BENOIST
Morgane BERNARDIN



PRESENTATION DE LA CONFEDERATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANCAISE



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie Française

Rôle

Les boulangers-pâtisseries sont unis et représentés au sein d'une organisation professionnelle organisée et compétente : la Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française. Elle a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents. Pour permettre cette représentation, la Confédération est constituée de 94 groupements professionnels départementaux, rassemblés chaque année en Assemblée Générale et de 13 groupements professionnels interdépartementaux réunis en Conseil d'Administration.

Elle est administrée par un Bureau national. Les travaux de la Confédération s'organisent dans le cadre de 4 grandes commissions permanentes. Par ses actions, la Confédération facilite la vie quotidienne des boulangers-pâtisseries et apporte son appui aux groupements professionnels départementaux ou interdépartementaux dans les litiges où l'intérêt de la profession l'exige.

Les missions principales

- Informer les boulangers-pâtisseries
- Représenter les artisans boulangers-pâtisseries
- Défendre les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession
- Former des passionnés

- Promouvoir le savoir-faire artisanal
- Conseiller les adhérents
- Valoriser l'image de la profession, son identité et ses produits.

La boulangerie-pâtisserie en chiffres

- **33 000** boulangeries-pâtisseries artisanales
- **12 millions** de consommateurs chaque jour
- **35 000** points de vente répartis sur le territoire
- **180 000** personnes salariées et non salariées
- **11 milliards** d'euros TTC de chiffre d'affaires annuel.

BOULANGER DE FRANCE



« **Boulangier de France** » est une initiative de l'organisation professionnelle représentant et défendant les 33 000 artisans boulangers pâtisseries : **la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**. La boulangerie artisanale que nous représentons et que nous défendons préserve **la tradition, l'innovation, la qualité ; des valeurs plébiscitées par les consommateurs** et que nous portons à travers notre charte de qualité.

Des engagements ont été arrêtés par un groupe d'élus de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, qui les ont consignés dans une charte de qualité des pratiques, consultable sur www.boulangerdefrance.org

Un Boulanger de France s'engage :

- à fabriquer lui-même tous ses pains,
- à fabriquer lui-même croissants, pains au chocolat (ou chocolatines), pains aux raisins (ou escargots), brioches, pains au lait, galettes des rois (ou gâteaux des rois), éclairs,

religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits frais, flans, chaussons aux pommes, quiches, pizzas et sandwiches,

- à respecter un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains,
- à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation,
- à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

Ce qui différencie un artisan Boulanger de France d'un vendeur de produits de boulangerie industrielle, c'est « **le fait-maison** ». Un artisan Boulanger de France est fier de fabriquer ses pains, sa viennoiserie, ses pâtisseries et sa restauration boulangère.

Cette charte marque l'identité de la boulangerie artisanale : une véritable opportunité pour la profession répondant aux attentes des consommateurs : 12 millions au quotidien.

Le professionnel veille à adapter ses horaires d'ouverture aux attentes de ses clients et à proposer un accueil attentif et des conseils personnalisés ; à offrir une bonne accessibilité de son magasin aux personnes handicapées.

Le professionnel choisit de préférence des circuits courts d'approvisionnement, des produits nobles, de saison, privilégiant la qualité gustative. Il veille à la pérennité du métier grâce à la transmission des savoir-faire en accompagnant les apprentis. Au-delà, il s'engage à former l'ensemble de son personnel. Il veille à la qualité et, notamment, à la fraîcheur de ses produits et s'efforce de donner ses invendus à des œuvres caritatives et à pratiquer le tri sélectif des déchets. L'adhésion du boulanger-pâtisseries est renouvelable tous les deux ans.

En savoir plus
www.boulangerdefrance.org



Semaine de l'Excellence



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

27, avenue d'Eylau - 75016 Paris

Notre partenaire national



AG2R LA MONDIALE

Nos sponsors nationaux



Nos partenaires régionaux



Retrouvez toutes les informations sur www.boulangerie.org

Contacts presse :

Elodie Heurtault - 06 87 49 60 12 - contact@media-pass.fr
Anne Aldeguer - CNBPF - 01 53 70 16 25 - aaldeguer@boulangerie.org