



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



RÈGLEMENT DU 3^{ème} MASTER NATIONAL DU MEILLEUR PAIN AU CHOCOLAT 2024

**Ce concours a pour but de sélectionner le meilleur pain au chocolat FAIT MAISON.
L'entreprise qui se présente doit apporter ses pains au chocolat.**

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, ce concours sur :

**Le Salon du Chocolat, le mercredi 30 octobre 2024,
Parc des Expositions - Porte de Versailles - 75015 PARIS**

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

Sont admises à participer à ce Master, les entreprises de Boulangerie-Pâtisserie, déclaré préalablement à la CNBPF par le président de région*.

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.

Dans le cas où un candidat déclarerait forfait ou quitterait l'entreprise avant le concours national, il sera admis qu'un autre membre la même entreprise puisse prendre sa place.

Dans le cas où le pain au chocolat n'aurait pas été amené par le chef d'entreprise (*chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise*), il sera admis que le salarié ou l'apprenti ayant fabriqué et amené le produit du concours, remplace celui-ci.

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 les pains au chocolat dans la région considérée sont de sa fabrication et constant dans l'entreprise.

Les pains au chocolat devront respecter la réglementation du fait maison.

L'entreprise prend l'engagement à ce que les pains au chocolat fournis lors du concours soient fabriqués pendant une durée minimum d'un an peu importe qui les a fabriqués.

La CNBF se réserve le droit à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des pains au chocolat par un contrôle inopiné dans l'établissement ayant été primé 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 s'engage à respecter la charte d'engagement signée.

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

- *Les régions pourront présenter 5 candidates ou candidats par ordre de remise du bulletin.*
- *65 candidats au total seront retenus pour le Master national.*

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les régions doivent impérativement inscrire leur candidat, avant le **lundi 30 septembre 2024** :

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
« Master du Pain au Chocolat »
27, avenue d'Eylau - 75782 PARIS cedex 16

ARTICLE 4 : ORGANISATION DE LA REMISE DES PAINS AU CHOCOLAT

Les candidats apporteront leur propre tenue de travail (sans logo de marque).

Le Master du Pain au chocolat sera organisé par dépôt des pains au chocolat et les candidats seront convoqués le mercredi 30 octobre 2024 de 8h00 à 9h30.

 Les candidats devront déposer ou faire déposer un lot de 5 pains au chocolat :

- ♦ Dans un contenant neutre fermé sans identification extérieure
- ♦ Accompagnée d'une enveloppe fermée sans identification extérieure dans laquelle ils auront consigné leur nom, prénom, leur adresse professionnelle, les numéros de téléphone fixe et mobile, leur région d'appartenance.

Chaque entreprise ne pourra participer qu'une seule fois ou ne présenter qu'un seul candidat.

Pour le classement général, il ne sera retenu que l'établissement ayant la meilleure place. Tout lot de pains au chocolat déposé au-delà des horaires ci-dessus entraînera l'élimination du candidat.

- Les pains au chocolat identiques devront impérativement être pur beurre.
- Ils devront peser entre 55 et 65 grammes (poids cuit).

Tous les pains au chocolat dont le poids n'est pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartés de la suite du concours.

Les candidats pourront disposer des locaux du fournil du Grand Paris ou de la Maison des Boulangers-Pâtisseries de Versailles, pour préparer ou cuire leur pain au chocolat.

ARTICLE 5 : NOTATION

Grille de Notation :

♦ Cuisson	20 pts
♦ Brillance	20 pts
♦ Aspect visuel	20 pts
♦ Goût	20 pts
♦ Fondant	20 pts
♦ Feuilletage	20 pts
Total	120 pts

ARTICLE 6 : JURY

Le jury est composé du Président du Jury pour suivre le bon déroulement de l'épreuve ainsi que de 8 à 10 jurés professionnels choisis par l'organisation (8 à 10 boulangers-pâtisseries) et d'un panel de consommateurs au nombre de 2.

Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

Les décisions du jury seront sans appel.

ARTICLE 7 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La remise des prix aura lieu sur la scène Cacao Show du Salon du Chocolat le lundi 30 octobre 2024 à 15H00.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points, il remportera un trophée millésimé.

Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, le 2^{ème} et le 3^{ème}.

Les 7 autres candidats suivants 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.

Aucun défraiement ne sera accordé

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**
- **Pièce d'identité**