



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





Sommaire

P4 à P11	Les éditos
P14	Le programme
P15	Le concours des MJB
P16 à 22	Le règlement du concours des MJB
P23	Le sujet des MJB
P25	La composition du jury
P26	Le thème des MJB
P31	Le Trophée national du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie
P34 à 39	Le règlement du Trophée
P39	La composition du jury
P40	La Tropézienne
P42	Informations pratiques
P43	Présentation de la CNBPF
P45	La composition du bureau de la CNBPF
P46	L'organigramme des structures de la CNBPF



Avec Côté santé, suivez vos remboursements santé en un clin d'œil

Pas toujours facile de voir clair dans vos dépenses de santé !

Entre la Sécurité sociale, la mutuelle et votre reste à charge, le suivi de vos remboursements peut parfois être compliqué. Retrouvez en une seule et même application toutes ces informations.

Vous pouvez même ajouter les membres de votre famille pour suivre votre budget santé global.

N'attendez pas !

Téléchargez gratuitement Côté santé sur :



AG2R LA MONDIALE

00006945-230605-01 A4 portrait cmjn couleur
AG2R Prévoyance – Institution de prévoyance régie par le Code de la
Sécurité sociale – Membre d'AG2R LA MONDIALE et du GIE AG2R – Siège
social : 14/16, boulevard Malesherbes 75008 PARIS – SIREN 333 232 270.

Edito



Crédit photo : F. Vielcanet

La Région PACA Corse a bien voulu accueillir la 10ème 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 42ème Concours du Meilleur Jeune Boulanger de France et du 13ème 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, LE-SAFFRE, MAPA, SOCAMA 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

Edito



Le Vaucluse accueille avec fierté la 10^{ème} Semaine de l'Excellence, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française du 21 au 23 novembre 2023. A cette occasion, les plus jeunes boulangères et boulangers de France auront à cœur de démontrer l'étendue de leur savoir-faire et de leur talent lors de la grande finale nationale qui récompensera le meilleur jeune boulanger ainsi que la meilleure vente. Que cette manifestation se tienne en Vaucluse apparaît comme une évidence dans notre département, terre historique de culture, de gastronomie et d'agriculture, qui cultive aussi le goût du dépassement de soi par le sport et l'innovation.

Entre tradition et modernité, le secteur de la boulangerie-pâtisserie sait se réinventer pour demeurer dans l'air du temps et dans le cœur de nos concitoyens. Demeurer dans l'air du

temps pour mener les luttes contre le gaspillage alimentaire, pour la réduction des déchets et de la facture énergétique. Demeurer dans le cœur de nos concitoyens, en demeurant un commerce de proximité, dans les villes comme dans les villages, en adoptant de nouvelles pratiques respectueuses de l'environnement, en proposant de nouvelles recettes, en adoptant le bio. Une boulangerie, dans une commune, c'est la vie !

Les artisans-boulangers savent aussi faire preuve de résilience face aux crises multiples qu'ils rencontrent ces dernières années. Ils peuvent compter sur le soutien indéfectible de l'État pour les protéger et leur permettre de résister aux tempêtes du moment. Ils peuvent aussi compter sur le soutien du monde de l'artisanat qui représente en Vaucluse plus de 20 000 entreprises dynamiques, engagées dans l'emploi et le développement du département.

La Semaine de l'Excellence en Vaucluse est l'occasion de sensibiliser le grand public aux métiers de la boulangerie-pâtisserie. Voir les meilleurs boulangers de France s'affronter amicalement et se dépasser peut permettre de susciter de nouvelles vocations et de futurs champions chez les jeunes vauclusiennes et vauclusiens.

Cette Semaine de l'Excellence est enfin l'opportunité de saluer collectivement l'engagement des boulangers-pâtisseries, et plus largement des artisans dans la vie économique mais aussi sociale du département. Qu'ils en soient chaleureusement remerciés.

Bienvenue en Vaucluse et bonne chance à toutes et tous !

Violaine DEMARET
Préfète de Vaucluse



**PRÉFÈTE
DE VAUCLUSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Edito



Savoir-faire, transmission, apprentissage : telles sont les valeurs portées par la Semaine de l'Excellence, autour des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie. Nous disposons ici d'un vivier de talents de grande qualité, avec des filières professionnelles reconnues, et des compétences recherchées.

En prenant part au concours des meilleurs jeunes boulangers, vous montrez ici votre volonté de progresser et

de tutoyer ce qu'il se fait de mieux en France. Merci à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat pour son travail sur ces sujets indispensables pour le développement économique de notre région.

Renaud Muselier

*Président de la Région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur
Président délégué de Régions de France*



Edito



Le Vaucluse est très heureux d'accueillir, du 21 au 23 novembre 2023, la finale nationale du 42^{ème} concours des meilleurs jeunes boulangers de France et la finale du Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie.

Ces événements vont mettre en lumière pendant trois jours le formidable talent de ces jeunes lauréats passionnés par leur métier.

Ce sera également l'occasion de valoriser toute une profession à laquelle nous sommes tous profondément attachés, de susciter de nouvelles vocations chez les jeunes et de sensibiliser les Vauclusiens sur l'excep-

tionnel travail de toute une filière.

Au nom de l'ensemble des élus du Conseil Département, je souhaite un plein succès à cette manifestation et remercie la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française d'avoir choisi notre département pour l'organiser.

Le Département de Vaucluse soutient bien évidemment tous les boulangers et pâtisseries qui œuvrent et travaillent sur notre territoire.

Ils font partie de notre vie quotidienne et assurent, au-delà de leur métier, un lien social indispensable auprès de la population.

Et pourtant ils traversent, comme d'autres professions, des moments

très difficiles compte tenu de l'inflation, de la flambée des coûts de l'énergie et du contexte économique dégradé.

C'est pourquoi nous devons les aider et les accompagner afin qu'ils puissent surmonter ces difficultés et envisager l'avenir dans de bonnes conditions.

Des événements comme ce concours et cette finale permettent de rappeler à quel point l'artisanat en général et la boulangerie-pâtisserie en particulier font partie intégrante de notre identité.

Dominique SANTONI
Présidente du Département de Vaucluse

Edito



La Chambre de métiers et de l'artisanat Provence-Alpes-Côte d'Azur est très heureuse d'accueillir pour la troisième fois le Concours National des Meilleurs Jeunes Boulangers (après le CFA d'Avignon en 1982 et le CFA du Beausset en 2012).

L'organisation de cette manifestation d'ampleur nationale, dorénavant appelée Semaine de l'Excellence (puisqu'elle réunit la 42^{ème} édition du Concours National des Meilleurs Jeunes Boulangers ainsi que la 13^{ème} édition du Trophée National du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie) est une grande chance pour notre région.

Il est naturel que la CMA Provence-Alpes-Côte d'Azur en soit un partenaire étroit puisque cette Semaine

de l'Excellence met en avant le savoir-faire artisan, l'apprentissage, tout en prônant les valeurs portées par ces concours d'excellence.

Ce concours, ouvert aux jeunes lauréats du secteur de la boulangerie, a pour but de mettre en valeur la boulangerie artisanale, de susciter des vocations chez les jeunes et de tirer tout le monde vers le haut pour retrouver cette qualité dans nos entreprises artisanales !

J'aime le rappeler, avec 217 000 entreprises, 400 000 actifs qui réalisent 30 milliards de chiffre d'affaires soit près de 20 % du PIB, l'artisanat est la 1^{ère} entreprise de la région et fait vivre nos territoires !

Cependant, nous avons un défi majeur à affronter : près de 25% de ces entreprises seront à reprendre dans

les dix prochaines années. Il en est de même pour les 3 083 boulangeries et boulangeries-pâtisseries de notre région. Notre engagement pour l'apprentissage et la formation tout au long de la vie est indispensable et notre rôle est de proposer à chacun un parcours qui va de la formation initiale jusqu'à la création et la reprise d'une entreprise. Pour cela, une offre de formation complète est proposée dans nos 8 CFA régionaux (du CAP au BM). Je vous invite à venir la consulter !

Mes encouragements à tous les participants de cette Semaine de l'Excellence et bonne chance à tous !

*Yannick Mazette
Président de la Chambre de Métiers
et de l'Artisanat de région
Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Edito



C'est avec un immense plaisir que la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Région Provence-Alpes Côte d'Azur accueille la finale de la 42^{ème} édition du Concours National des Meilleurs Jeunes Boulangers et de la 13^{ème} édition du Trophée National du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie au sein de son Campus des Métiers d'Avignon.

Du 21 au 23 novembre prochains vont ainsi concourir une cinquantaine de candidats, issus des sélections départementales et régionales, dans ce bel écrin qu'est l'Université Régionale des Métiers de l'Artisanat d'Avignon.

Tradition et modernité, précision et créativité, proximité et sociabilité, le métier de boulanger-pâtissier ne cesse de se réinventer et de s'adapter aux multiples attentes de ses clients, à l'image du secteur artisanal.

Cette compétition va pouvoir mettre en valeur les futurs talents de la boulangerie et de la vente qui constitueront l'élite de ces métiers. Au-delà de la compétition, ce sont des moments de partage, de découverte et de nouveaux talents que nous allons pouvoir voir.

Le concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France au cours desquels 20 candidats tenteront de se distinguer par des réalisations de très haut niveau sur le plan gustatif et esthétique.

Pour le Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en boulangerie, ce sont 32 candidats qui devront être départagés, et seront récompensés les plus méritants parmi celles et ceux qui nous accueillent, nous conseillent et nous accompagnent lors de chacun de nos passages en boulangerie.

Les participants seront amenés à faire valoir toute la tradition et l'exigence qu'impliquent ces concours et aussi mettre en avant toutes les valeurs qui animent l'Artisanat. Je souhaite à chacune et à chacun des participants de pouvoir exprimer tout son potentiel pendant ce concours. J'espère aussi que ce concours servira à tous dans leur future vie professionnelle afin, que chaque jour, ils mettent autant d'entrain et de passion dans leur travail, au service de leurs clients.

J'aurai le plaisir de venir les saluer durant ces 3 jours et remercie vivement toute l'équipe du Campus d'Avignon qui va les accueillir et les accompagner tout au long de cette période.

*Valérie Coissieux
Présidente de niveau départemental de Vaucluse
Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de la Région Provence-Alpes Côte d'Azur*

Edito



Quel bonheur de vous recevoir dans notre belle région SUD et de vous faire découvrir notre beau centre de formation d'Avignon.

Un grand merci au Bureau national de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française de nous faire confiance pour recevoir ces deux très beaux concours que sont le MJB et le Trophée de la Vente, événements essentiels pour mettre en valeur nos jeunes apprentis(ies), leur savoir-faire et leur motivation.

Un tel événement ne peut se faire sans nos partenaires que je remercie chaleureusement. Sans eux, cela n'aurait pas été possible et sans mon Bureau régional, ma secrétaire et mes présidentes et présidents.

Durant cette semaine de l'Excellence que je souhaite chaleureuse, les jeunes vont nous montrer que nous avons un métier plein de créativité, de partage, que nos centres de formation, et nos maîtres d'apprentissage sont là pour former, pour transmettre notre savoir-faire, en voici la plus belle preuve !

Vivez ce moment de plaisir, mettez-nous en plein les yeux et quelque soit le résultat, vous êtes l'avenir de notre belle profession !

Merci à vous.

*Aline Delanou
Présidente de la Région Boulangère
PACA CORSE*



Fédération Régionale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
des Paca Corse

Edito



C'est avec beaucoup de fierté que le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries s'investit cette année dans l'organisation de la finale nationale du 42^{ème} concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France et la finale nationale du 13^{ème} Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie.

Les Conseil d'Administration, les adhérents et moi-même sommes très heureux de faire découvrir notre département, notre CFA et toutes les équipes qui la composent et qui

œuvrent chaque jour à former la relève de demain.

Nous tenions aussi à remercier pour leur soutien indéfectible tout au long de l'année et pour cette semaine de l'Excellence, tous les Ambassadeurs de la Boulangerie du Vaucluse : la Minoterie Giral, Menlog, la Thoroise, Rouby, Tout Technique, la MAPA, Pavailier ainsi que tous les maîtres d'apprentissage qui transmettent leur savoir-faire chaque jour.

Nous souhaitons à tous les jeunes bonne chance pour atteindre l'Excellence et les félicitons pour leur

investissement dans la préparation de ce concours.

Pour finir, au nom de tout le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse, nous tenions à saluer le travail et l'implication de notre Présidente de la Fédération Régionale de la Boulangerie PACA Corse, Madame Aline Delanou. Bonne chance à toutes les candidates et candidats !

*Thierry Despeisse
Président du Groupement des Artisans
Boulangers Pâtisseries de Vaucluse*



Fédération Régionale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
de Vaucluse



ABONNEZ-VOUS

61 €
par an

En France :

recevez le journal (22 numéros et 2 suppléments techniques) et profitez d'un accès illimité au site des Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie

76 €
par an

À l'étranger :

recevez le journal (22 numéros et 2 suppléments techniques) et profitez d'un accès illimité au site des Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie

Abonnez-vous sur notre site et réglez par carte bancaire

<https://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr/boutique/>

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. Email

Coupon à renvoyer accompagné de votre règlement à :

Les Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie,
27 avenue d'Eylau, 75782 PARIS Cedex 16



Quand la MAPA
me protège,
c'est bon pour moi,
ma famille
et mon commerce!

Protéger votre commerce et votre matériel est essentiel pour votre activité au quotidien. Mais vous protéger vous-même est aussi indispensable, car votre savoir-faire est la clé de la pérennité de votre entreprise et de la sécurité financière de votre famille.

Voici pourquoi nous vous proposons une protection globale pour assurer votre tranquillité quoi qu'il arrive. Avec l'assurance multirisque commerce MAPA, vous protégez vos revenus et vos équipements. Avec l'offre prévoyance, vous préservez votre activité en cas d'arrêt de travail à la suite d'un accident, d'une maladie et vous assurez l'avenir financier de votre famille en cas de décès.

Avec la MAPA, votre passion est entre de bonnes mains.

www.mapa-assurances.fr

0 800 865 865 Service & appel gratuits



**L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire**

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables.
Entreprise régie par le Code des Assurances.

Immatriculée au Répertoire National des Entreprises sous le numéro 775 565 088 000 66.

PROGRAMME - AVIGNON 2023

● MARDI 21 NOVEMBRE

13H30 à 15H30 :

- Accueil des candidats au CFA (contrôle des diplômes ou / et relevés de notes, émargement)
- Présentation des épreuves du concours
- Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats et des postes de travail
- Visite des laboratoires
- QCM

Pour les candidats de 1 à 10

15H30 à 18H30 :

- Prise de possession du poste de travail
- Validation par le jury des produits apportés
- Début du concours avec un temps maximum de 2H30 pour l'élaboration des préparations autorisées par le règlement.

Pour les candidats de 11 à 20

15H30 : fin des épreuves du jour 1

● MERCREDI 22 NOVEMBRE

Pour les candidats 1 à 6

7H00 : Début des épreuves

14H30 : Fin des épreuves

Pour les candidats 7 à 10

8H30 : Début des épreuves

16H00 : Fin des épreuves

Pour les candidats 11 à 20

17H00 : Convocation des candidats pour l'élaboration des préparations autorisées par le règlement, temps maximum 2H30

20H00 : Fin des épreuves

● JEUDI 23 NOVEMBRE

Pour les candidats 11 à 16

6H00 : Début des épreuves

13H30 : Fin des épreuves

Pour les candidats 17 à 20

7H30 : Début des épreuves

15H00 : Fin des épreuves

Toutes les informations utiles pour le déroulé des épreuves sont précisées dans le règlement.

● ACTIVITES ORGANISEES EN DEHORS DU TEMPS DES EPREUVES

Découverte de la ville d'Avignon

- Visite interactive du palais des Papes
- Visite du pont Bénézet plus connu sous le nom de pont d'Avignon

Activité Quiz Room Avignon

Pendant 1h à 1h30 de jeu, nous vous proposons de jouer à un quiz d'un tout nouveau genre dans un décor de plateau télé (Buzz, ambiance d'émission de TV) avec une partie spéciale boulangerie. Chez Quiz Room®, celui qui a toujours été le premier de la classe a du souci à se faire et tous ceux qui aiment jouer prendront un malin plaisir à lui tendre des pièges.

informations pratiques

LIEU DU CONCOURS
URMA CAMPUS D'AVIGNON
CFA SAINT-ROCH
12 BD SAINT-ROCH
84 000 AVIGNON

HÔTEL DES CANDIDATS
IBIS BUDGET AVIGNON CENTRE
8 BD SAINT DOMINIQUE
84 000 AVIGNON

HÔTEL DES JURYS ET INVITÉS
NOVOTEL AVIGNON CENTRE
20 BD SAINT-ROCH
84 000 AVIGNON



CONCOURS NATIONAL DES
Meilleurs
Jeunes Boulangers
2023



RÈGLEMENT DU 42^{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 21 novembre au jeudi 23 novembre 2023
URMA Campus Avignon – CFA Saint Roch
12 bd Saint-Roch
84000 AVIGNON

ARTICLE 3 : ÉLIGIBILITÉ (PARTICIPANTS AU CONCOURS)

Le concours est ouvert aux lauréats :

- C.A.P. boulanger (2 ans de formation) ;
- C.A.P. boulanger obtenu en C.A.P. connexe (3 ans de formation) ;
- Mention Complémentaire « boulangerie spécialisée » (3 ans de formation) ;
- Mention Complémentaire « pâtisserie boulangère » (3 ans de formation).



3/ PARTICIPANTS AU CONCOURS

Les candidats ont obtenu un diplôme de niveau 3 et maximum niveau 4 en juin de l'année du concours.

Les candidats qui préparent un BP (Brevet Professionnel) ou un Bac Pro boulangerie sont admis à participer. Les candidats sont âgés au plus de 23 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.

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, même s'ils répondent aux critères ci-dessus, ne peuvent se présenter qu'une seule fois au 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 4 diplômes 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 EPREUVES

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 :

LE PONT D'AVIGNON

• **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 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.**

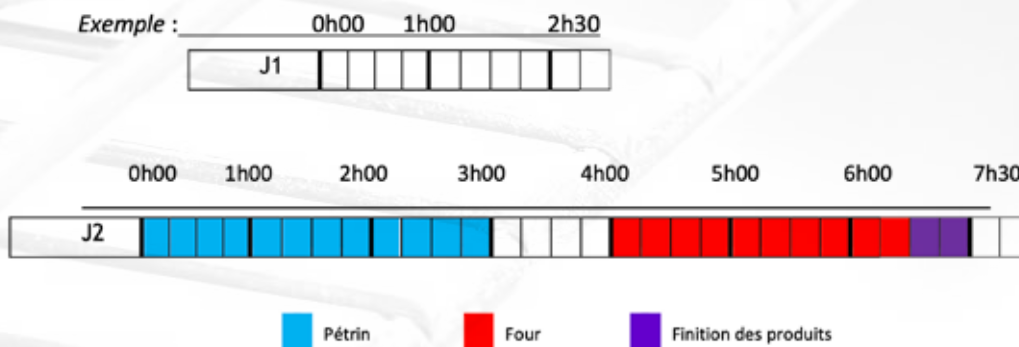
Un numéro d'ordre est tiré au sort par chaque candidat dès le début du concours, afin de préserver l'anonymat. Dans l'affectation des numéros, le nombre 13 est supprimé. Le numéro d'ordre détermine d'office le jour et l'heure de passage des épreuves ainsi que le poste de travail pour les épreuves pratiques.

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 laboratoire 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 :

Préparation la veille (pâtes) – autorisations :



- 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) et l'interrogation sur la création boulangère salée.
- La veille de l'épreuve, 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 contrôle des matières premières apportées par le candidat est effectué par le jury avant le démarrage de ces 2h30 de travail. Les préparations faites à l'avance sont interdites.

> 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.

> 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, non pesés 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.

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

ARTICLE 7 : MATÉRIEL

Le matériel est mis à disposition par la région. 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 (6 grilles, 4 plaques de cuisson, 6 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 professeurs chargés de l'encadrement 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 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 23 novembre, à 18H30, au Novotel Avignon Centre.

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).



Mardi 21 au Jeudi 23 novembre 2023
URMA Campus Avignon – CFA Saint-Roch

SUJET DE BOULANGERIE MJB 2023

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 four ventilé sera mis à disposition des candidats uniquement pour la cuisson des garnitures si besoin et éventuellement, d'éléments du pain décoré.

Le contrôle des matières premières apportées par le candidat se fera avant le début de cette première partie de l'épreuve pratique du concours.

Aucune fabrication autre que des macérations nécessitant une macération de plus de 8h seront autorisées. Une attention particulière doit être portée au matériel autorisé (voir règlement pour les règles d'hygiène et de sécurité). Aucun emplacement au sol ne sera autorisé autre que le matériel mis à disposition par le centre.

Le lendemain (Jour 2), la durée de l'épreuve est fixée à 7 heures et demie, comprenant la préparation des produits, leur cuisson et leur présentation en salle d'exposition.

Nous rappelons la prise en compte des contraintes horaires de pétrissage, de cuisson, de présentation et d'argumentation imposées par le règlement national du 42^{ème} concours MJB.

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.

SUJET

1/ Pain de Tradition Française avec une préfermentation 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 (ils devront avoir 8h de conservation sans dessèchement important).

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

- 9 pièces de 450 g cuites de 3 formes différentes au choix du candidat
- 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.

- A partir de 2000 gr de pâte, réaliser 4 à 10 pièces d'une seule forme.

Il devra être joint un argumentaire neutre d'identification du candidat de quelques lignes sur la plus-value nutritionnelle et définir le public auquel s'adresse ce pain.

4/ Viennoiserie 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 après cuisson ;

- 16 pièces garnies avant cuisson de 2 formes différentes soit 2 séries de 8 pièces. Le poids de chaque pièce individuelle sera compris entre 75 g et 95 g après cuisson.

Un décor consommable par saupoudrage est autorisé après cuisson. Il devra être intégralement compris dans le poids de chaque viennoiserie précédemment citée.

Pâte levée

- 8 brioches individuelles tressées de 2 branches hautes et basses, d'un poids individuel compris entre 65 g et 75 g après cuisson.

- 16 pièces garnies avant cuisson de deux formes et de deux garnitures différentes au choix du candidat. Le poids de chaque pièce individuelle sera compris entre 75 g et 95 g après cuisson, un décor consommable est autorisé par saupoudrage après cuisson mais devra être intégralement compris dans le poids de chaque viennoiserie précédemment citée.

- 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€.

Sur la base d'une pâte à pain réalisée ou pétrie précédemment et dont le candidat aura majoré la quantité de pâte pétrie afin de réaliser des produits nomades de boulangerie.

Le poids en pâte total du pain destiné à la réalisation des tartines sera de 850 g maximum, elle pourra être enrichie si le candidat le souhaite d'ingrédients d'inclusion fournis par le centre d'examen.

Le Centre d'examen mettra des ingrédients qui vous seront communiqués ultérieurement.

6/ Pain décoré

- Réaliser une pièce décorée sur le thème suivant :

LE PONT D'AVIGNON

Réaliser une pièce décorée en pain party et une deuxième pâte au choix du candidat de dimension maximum l40 L60 H80.

Aucun élément apporté par le candidat ne sera autorisé.

COMPOSITION DU JURY MJB

Président de jury : Xavier BORDET

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

LE PONT D'AVIGNON

LE THÈME DES MJB

Le Pont d'Avignon, également connu sous le nom de Pont Saint-Bénézet, est l'un des trésors architecturaux les plus emblématiques de la belle ville d'Avignon, en plein cœur de la Provence. Ce magnifique pont médiéval, construit au XII^e siècle, incarne à la fois le charme intemporel de la région et son riche patrimoine historique.

Il est mondialement connu grâce à sa célèbre chanson enfantine « Sur le Pont d'Avignon » symbole des danses joyeuses qui animaient ses arches au XVI^e siècle, perpétuée aujourd'hui lors du Festival d'Avignon. Cette référence culturelle illustre le rôle du pont en tant que symbole de la culture provençale.

Une Histoire Captivante

Le Pont d'Avignon a une histoire captivante qui remonte à plus de huit siècles. À l'origine, il comptait 22 arches et s'étendait majestueusement sur le Rhône. Son rôle principal était de faciliter le passage des marchandises et des voyageurs dans cette région historiquement stratégique. Au fil des années, il a été le témoin de nombreux événements, dont la guerre, les inondations, et les transformations politiques, qui endommagèrent à de nombreuses reprises l'ou-

vrage qui fut reconstruit plusieurs fois.

L'un des aspects les plus intrigants est la disparition de la plupart de arches du pont au fil du temps. Désormais, seules quatre arches subsistent, évoquant une énigme architecturale qui continue de susciter la curiosité des visiteurs. Les raisons de cette disparition restent mystérieuses, mais elles ajoutent une couche de charme et de mystère à ce monument exceptionnel.

Le Patrimoine Mondial de l'UNESCO

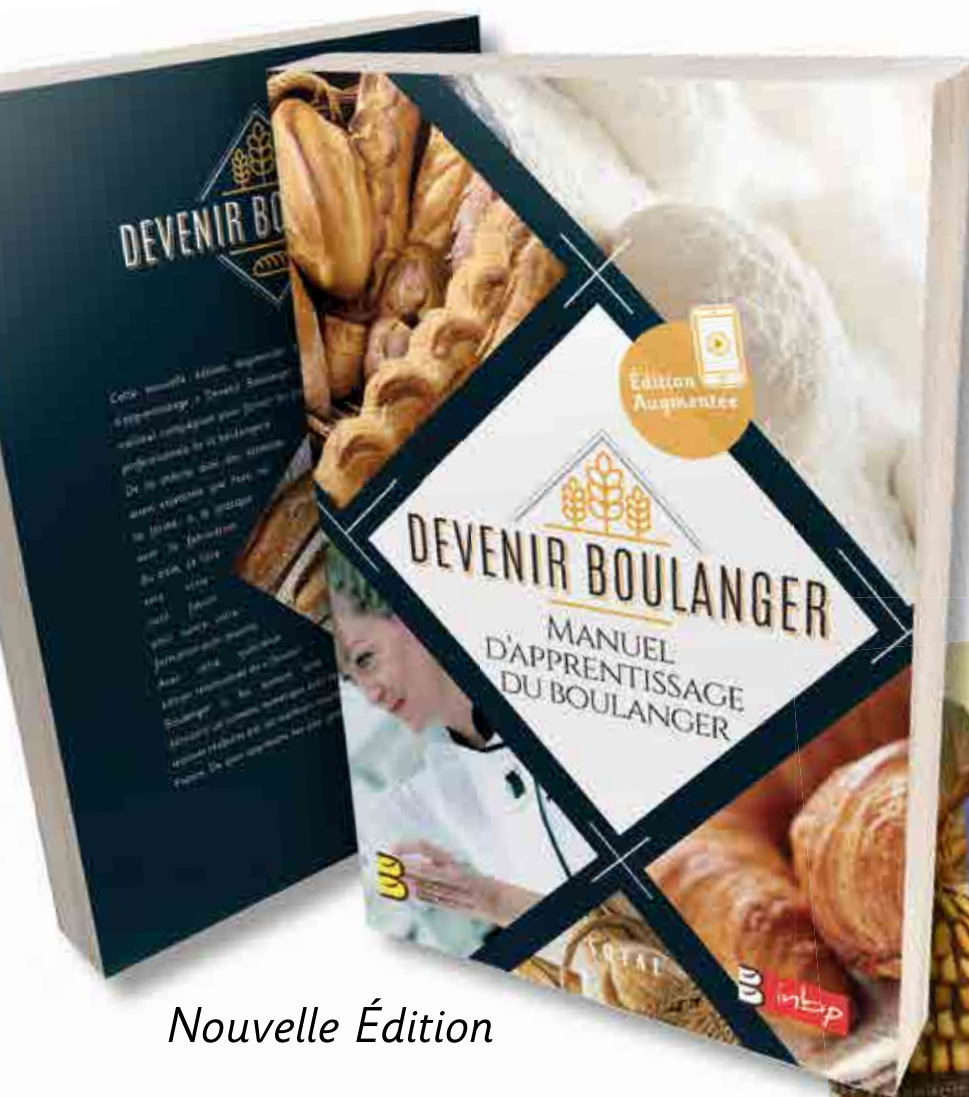
En 1995, le Pont d'Avignon a été inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO en reconnaissance de son importance historique et architecturale. Il est désormais préservé en tant que site historique majeur de la région.

Un Site Incontournable

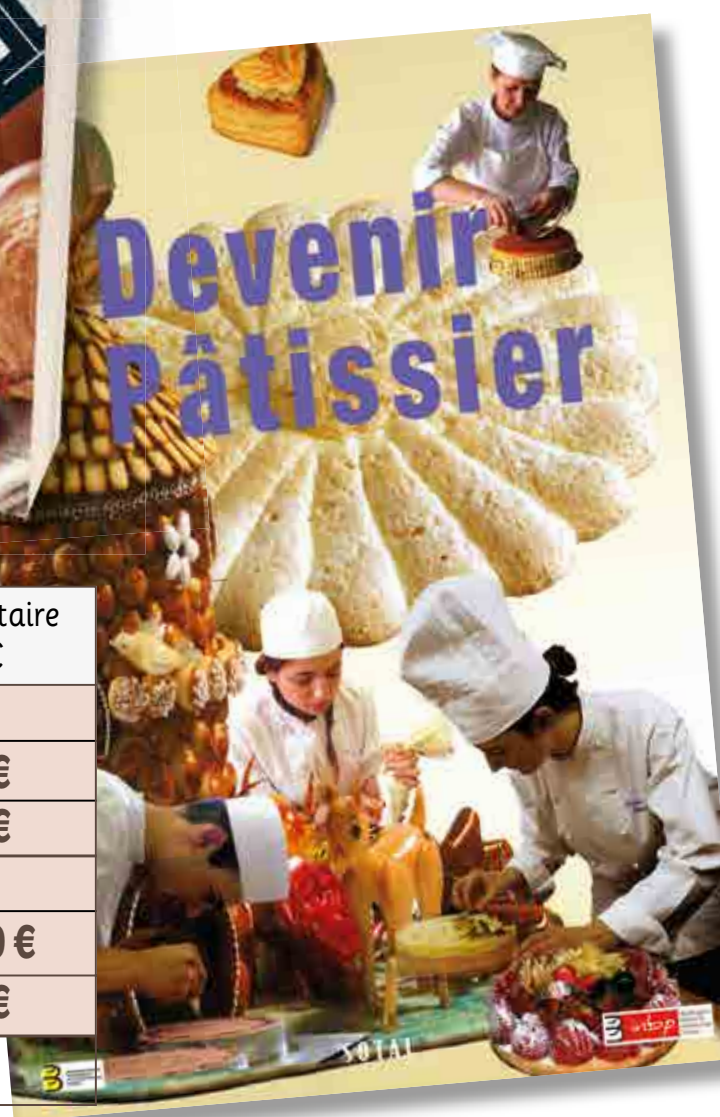
Aujourd'hui, le Pont d'Avignon demeure un symbole incontournable de la ville. En tant qu'attraction touristique majeure, il attire pas moins de 300 000 visiteurs par an. Au-delà de son rôle de site historique, le pont est un lieu de promenade prisé offrant une vue splendide sur la ville d'Avignon et le Rhône, servant de toile de fond à des événements culturels et reflétant la beauté d'Avignon.



2 OUVRAGES DE RÉFÉRENCE EN BOULANGERIE PÂTISSERIE



Nouvelle Édition



Tarif public - France Métropole	Prix unitaire TTC
De 1 à 9 exemplaires	
Livre Devenir Boulanger	39 €
Livre Devenir Pâtissier	25 €
10 exemplaires et +	
Livre Devenir Boulanger	32,70 €
Livre Devenir Pâtissier	20 €
Frais de port : voir sur le site Internet	

**Commandez les livres sur notre site
et réglez en carte bleue**

<https://www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr/boutique/>

CHEZ MIMI, LES COURGETTES SONT CUITES AVEC AMOUR ET À L'ÉLECTRICITÉ VERTE.

Avec EDF, toutes les entreprises peuvent
passer à l'électricité verte*.





d' **ENTREPRENDRE** à **RÉUSSIR**

1 MILLION DE PROFESSIONNELS ET D'ENTREPRISES ACCOMPAGNÉS*

**BANQUE
POPULAIRE**



la réussite est en vous



* Source : BPCE

BPCE • Société anonyme à directoire et conseil de surveillance au capital de 180 478 270 euros • Siège social : 50, avenue Pierre Mendès France - 75201 Paris Cedex 13 • RCS Paris n° 493 455 042
Crédit photo : Yann Stofer • ROSA PARIS



PARTENAIRE PREMIUM

l'hirondelle®



1895

LE BON GOÛT DE LA TRADITION



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert. 6024595

L'Hirondelle 1895, la levure spéciale pain de tradition française.

- Facilite le travail de la baguette de tradition française en direct, pousse contrôlée et schémas en bac.
- Apporte une vitesse de fermentation adaptée à la pousse en bac.
- Apporte une pousse au four spectaculaire.
- Évite la prise de couleur excessive.
- Améliore la croustillance et la finesse de la croûte.
- Encore plus performante en pâtes sucrées (viennoiseries, brioches...).



E'NEO




LESAFFRE

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.36 - RCS No. 678.503.277 - www.lesaffre.fr







**Le CFA BPF se situe
au sein de l'INBP**



**Unique en France
Recrutement national**



**Contrat
et convention :
l'INBP vous
accompagne**

Ils en parlent



en vidéo



Ils/elles ont fait

le choix

**de l'apprentissage
à l'INBP**

CAP boulanger ou CAP pâtissier **En 1 an**

Si le candidat débute dans le métier : apprentissage post-BAC.

Sinon, il peut intégrer l'INBP après son 1^{er} CAP pour poursuivre son parcours.

CAP chocolatier-confiseur **En 1 an**

Si le candidat est déjà titulaire du CAP pâtissier.

BP boulanger **En 2 ans**

Si le candidat est déjà titulaire du CAP boulanger.

BTM pâtissier confiseur glacier traiteur **En 2 ans**

Conditions d'admission : nous consulter.

BM boulanger **En 2 ans**

Conditions d'admission : nous consulter.

Projets 2024 : nous consulter au 02 35 58 17 77

BM pâtissier **En 2 ans**

Nouveau : le CDI apprentissage

Vous voulez former votre personnel sur le long terme ? Un de vos salariés souhaite reprendre votre entreprise mais ne se sent pas totalement prêt ? Le code du travail permet de suspendre un CDI pour signer un contrat d'apprentissage (dans la même entreprise). L'entreprise bénéficie des aides et le salarié n'a pas de perte de salaire (en accord avec l'employeur).

Pour connaître les conditions d'accès, nous contacter.

cfabpf-inbp.com
facebook.com/inbp.cfabpf



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

FORMATION CONTINUE

Formations dispensées par une équipe pédagogique de passionnés

Renforcez vos savoirs

Stages courts à l'INBP, en entreprise ou en fédération.

Se qualifier avec le CQP tourier **En 2 mois**

Vous êtes professionnels en boulangerie-pâtisserie.

BM boulanger ou BM pâtissier **En 6 mois**

Obtenez un titre supérieur après expérience.

CAP boulanger **En 6 mois 1/2**

CAP pâtissier **En 8 mois**

CAP chocolatier-confiseur **En 6 mois 1/2**



Retrouvez toutes nos formations sur inbp.com

serviceformation@inbp.com - 02 35 58 17 77
INBP - 150 boulevard de l'Europe - BP 1032 - 76171 Rouen cedex 1

LAFONT



Partenaire de la
Confédération
Nationale
de la
Boulangerie
Pâtisserie



www.a-lafont.com

**BRANDON DEHAN,
LE JEUNE PRODIGE
DES DESSERTS**

L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE
3 ÉTOILES MICHELIN
LES BAUX-DE-PROVENCE



RÈGLEMENT DU 12^{ème} TROPHÉE DES TALENTS DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

1 - BUT DU CONCOURS

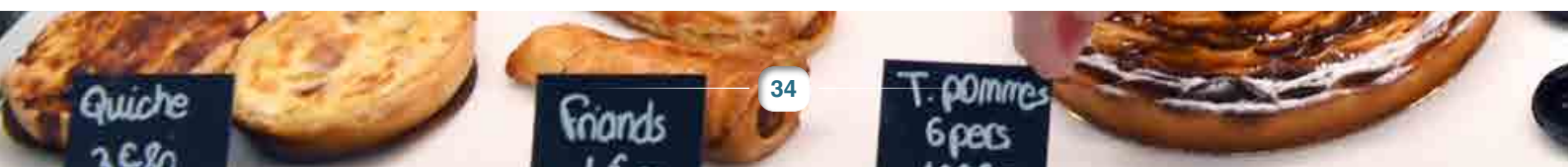
Le but de ce concours est de :

- 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 21 novembre au jeudi 23 novembre 2023
URMA Campus Avignon – CFA Saint-Roch
12 bd Saint-Roch
84000 AVIGNON





3 - PARTICIPANTS AU CONCOURS

Le concours est ouvert aux lauréats des sélections régionales :

- Qui ont 30 ans au maximum ;
- Qui ont obtenu un diplôme de niveau 4 au maximum dans le domaine de la vente en Boulangerie-Pâtisserie et aussi les personnes, détenant un baccalauréat professionnel commerce et vente travaillant toujours dans une entreprise (code 1071C) ;
- Sont également autorisées à participer au concours toutes les personnes travaillant en boulangerie-pâtisserie (code 1071C pour leurs entreprises) même si elles n'ont pas de diplômes mais avec une expérience maximum de cinq années dans le secteur d'activité.

Les candidats ou candidates ne peuvent se présenter qu'une seule fois. Ils s'engagent à respecter la charte d'engagements signée.

4 - LES SÉLECTIONS RÉGIONALES

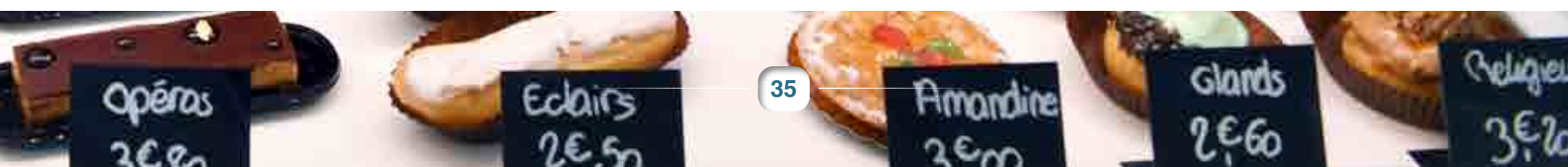
Le président de chaque Groupement Professionnel Régional sélectionne le(s) candidat(s) qui participe(nt) à la finale nationale selon ses propres modalités. Il peut s'inspirer du règlement de la finale nationale et organiser localement sa sélection régionale. Il peut aussi, après entretiens avec les responsables 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 2 candidats. Les régions comptant moins de 8 départements présentent 1 candidat, 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 accompagné d'un jury de fabrication et d'un jury de dégustation.

Le jury est validé par les membres du Bureau et présidé par le Président de la commission de la qualité, de la formation et de l'innovation.

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

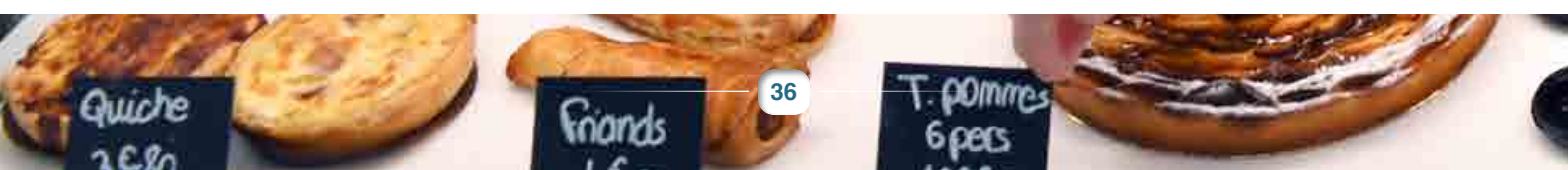
UNE ÉPREUVE « CONNAISSANCES THÉORIQUES ET ACTION COMMERCIALE »

durée 30 minutes

Le candidat devra :

- Répondre par écrit à un 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.).

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. Les candidat(e)s seront informé(e)s plusieurs semaines avant l'épreuve du nombre de produits à mettre en place par famille.

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

durée 15 minutes

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.

Les produits de pâtisserie et de viennoiserie devront obligatoirement être manipulés conformément aux normes en vigueur.

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 TARTE TROPÉZIENNE

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.

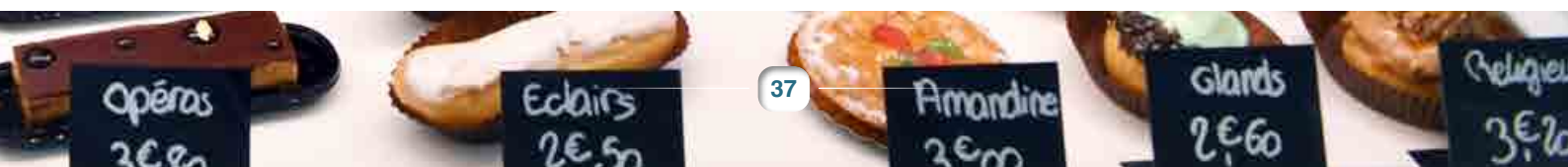
Cette fiche technique sera élaborée sur un format équivalant à une page de format A4 recto-verso maximum.

Au moment de l'épreuve

A partir de votre fiche et d'une présentation marchande simple (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). En amont, les candidats recevront un descriptif complet du produit à valoriser (photos, recette, composition, poids,...).





UNE PRISE DE COMMANDE 15 MINUTES

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 évènement particulier (mariage, baptême, anniversaire...).

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, en présence du jury, dans un lieu ne disposant pas de produits.
- Le candidat pourra appuyer son argumentaire sur la base d'une liste de produit qui lui sera fournie plusieurs semaines avant les épreuves, en même temps que sa convocation.

Cette liste est donnée à titre indicatif. Le candidat a toute liberté pour en enrichir (ou non) le contenu à sa convenance (produits vendus dans son entreprise, photographies, ...) à la manière d'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.

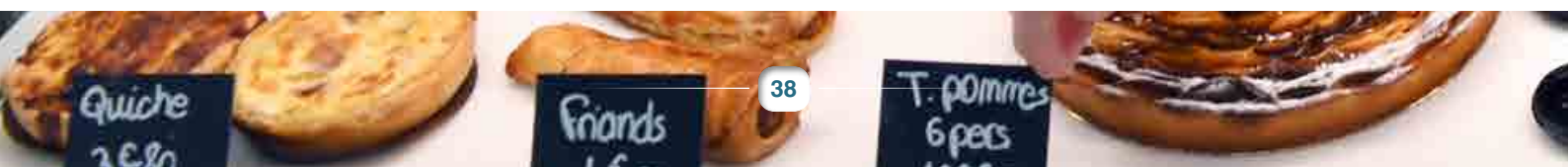
Les téléphones portables sont interdits. Les candidats devront déposer leurs effets personnels dans un vestiaire dès leur arrivée. L'accès à ce vestiaire ne sera pas autorisé pendant toute la durée des épreuves.

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 nombre 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

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.

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

La proclamation des résultats se déroulera le jeudi 23 novembre 2023.

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.

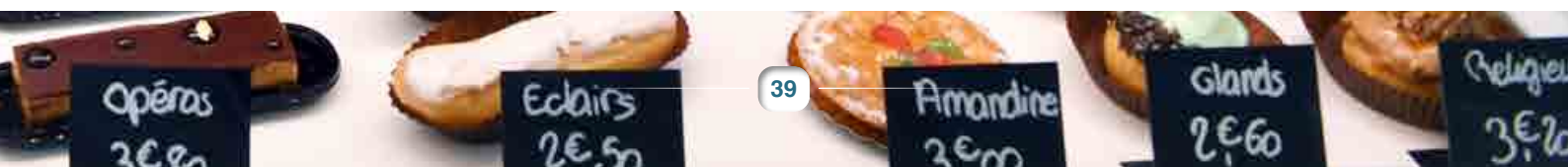
Le lauréat(e), le 3^{ème} et le 2^{ème} seront distingués.

Les autres titrés sont classés par ordre alphabétique et déclarés 4^{èmes} 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'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).

JURY TROPHEE DE LA VENTE

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



La Tropézienne



La tarte Tropézienne est composée d'une brioche au sucre historiquement garnie d'un mélange de crème au beurre et de crème pâtissière (parfois de la crème fouettée est ajoutée et le mélange est parfumé à l'eau de fleur d'oranger).

De nos jours, de nombreux professionnels garnissent cette brioche avec une crème diplomate plus légère et aérée ou une crème mousseline.

La Tropézienne est décorée de sucre perlé et saupoudrée de sucre glace. C'est une recette familiale du pâtissier Alexandre Micka d'origine Polonaise.

Ce pâtissier a ouvert sa boutique à Saint-Tropez et a commencé à vendre cette brioche garnie de crème en 1952.

Cette brioche a connu un réel succès à la suite du tournage du film de Roger Vadim « Et Dieu créa la femme » avec Brigitte Bardot.

L'actrice appréciait tellement cette pâtisserie qu'elle aurait suggéré de l'appeler la tarte de Saint-Tropez qui est devenue au fil du temps la Tropézienne.



Alexandre MICKA & Albert DUFRENE

INGRÉDIENTS

Pour la brioche (1 kg)

- 240 g d'œufs (5 œufs)
 - 8g de sel
- 45 g de sucre en poudre
 - 20 g de lait entier
 - 9 g de glucose
 - 440 g de farine
- 18 g de levure de boulanger
- 220 g de beurre à température ambiante
 - 1 œuf / dorure
 - sucre en grains
- sucre glace pour le décor

Pour la crème pâtissière

- 160 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
 - 25 g de maïzena
 - 25 g de farine
 - 500 g de lait

Pour la crème au beurre

- 45 g d'œuf
- 180 g de sucre en poudre
 - 45 g d'eau
- 180 g de beurre à température ambiante

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 heure

TEMPS DE CUISSON : 40 minutes

TEMPS TOTAL 1h40

TEMPS DE POUSSE : 2 heures

Instructions

BRIOCHE

1. Dans le bol du robot, versez les œufs, le lait, le sucre, le sel, le glucose, la farine et la levure émiettée. Pétrissez à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois du bol.
2. Coupez le beurre mou en morceaux et ajoutez-le, morceau par morceau, dans le bol du robot tout en pétrissant à vitesse moyenne.
3. Une fois tout le beurre incorporé, augmentez la vitesse du robot pour que la pâte forme une boule et se détache des parois du bol. N'hésitez pas à rajouter un peu de farine si la pâte est trop collante.
4. Couvrez le bol du robot d'un torchon propre et laissez la pâte doubler de volume à température ambiante.
5. À l'issue de cette première pousse, dégazez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.
6. Formez une boule.
7. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, posez un cercle de 26 cm légèrement graissé.
8. Posez la boule de pâte à brioche au milieu et aplatissez-la avec les mains pour lui faire épouser la forme du cercle.
9. Laissez lever à température ambiante.
10. Quand la brioche a doublé de volume, battez légèrement l'œuf et dorez la brioche délicatement au pinceau.
11. Saupoudrez la brioche de sucre en grains.
12. Préchauffez le four à 170° (th5/6) et enfournez la brioche dans le four chaud 40 minutes.
13. Vérifiez la cuisson de la brioche.
14. À la sortie du four, laissez la brioche refroidir sur une grille à température ambiante.

CRÈME PÂTISSIÈRE

1. Pendant la première levée de la brioche, vous pouvez préparer la crème pâtissière.
2. Dans un cul de poule, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre pour les faire blanchir.
3. Ajoutez la maïzena, puis la farine et fouettez à nouveau.
4. Faites bouillir le lait et versez-le en trois fois sur les œufs tout en mélangeant vivement.
5. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire, en remuant constamment, jusqu'à la première ébullition.
6. Versez la crème pâtissière dans un plat propre, filmez-la au contact et placez-la au réfrigérateur.

CRÈME AU BEURRE

1. Pendant la seconde pousse de la brioche, préparez la crème au beurre.
2. Dans le bol du robot, fouettez l'œuf entier.
3. Pendant ce temps, dans une casserole, versez l'eau et le sucre en poudre.
4. Faites chauffer ce sirop à 120° puis versez le doucement sur l'œuf tout en continuant de battre.
5. Laissez le fouet tourner jusqu'à ce que ce mélange descende à 30°.
6. Coupez le beurre mou en morceaux et ajoutez-le progressivement dans le bol du robot en le laissant tourner.

CRÈME DE LA TROPÉZIENNE

1. Veillez à ce que les deux crèmes soient à peu près à la même température. Fouettez légèrement la crème pâtissière pour qu'elle s'homogénéise.
2. Mélangez délicatement la crème pâtissière et la crème au beurre.
3. Versez le mélange de crèmes dans une poche à douille munie d'une douille lisse assez large (20mm environ). Possible de l'aromatiser à l'eau de fleur d'oranger.

MONTAGE DE LA TARTE TROPÉZIENNE

1. Découpez la brioche bien refroidie dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie et pochez généreusement de crème tropézienne.
2. Recouvrez avec le chapeau et réservez au réfrigérateur avant dégustation. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.



SOCAMA

LA GARANTIE DES PROFESSIONNELS

ACCOMPAGNE CEUX QUI
ENTREPRENNENT
EN FACILITANT
L'ACCÈS AU CRÉDIT.*

www.socama.com



en partenariat avec



**BANQUE
POPULAIRE**

www.banque-populaire.fr

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



« **Boulanger 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-pâtissier est renouvelable tous les deux ans.

En savoir +
www.boulangerdefrance.org



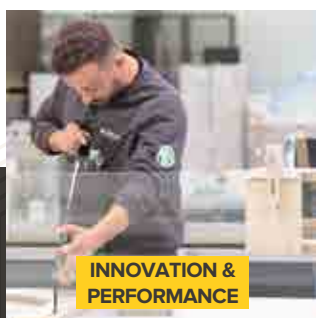
DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR **PERFORMER** DANS VOS ACTIVITÉS

Vos créations gourmandes nécessitent la plus grande attention pour garder toute la finesse de leurs saveurs et leur esthétique.

Quelles que soient les particularités de votre gamme, nos **vitrines réfrigérées** permettent une gestion optimale de l'hygrométrie et du froid.

Elles jouent également un rôle essentiel : **être l'écrin, révélateur de vos créations gourmandes.**

PARCE QUE NOS ÉQUIPES ATTACHENT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE
À VOS SPÉCIFICITÉS MÉTIERS
#VITRINESGOURMANDES



ET SI L'ON SE RENCONTRAIT ?

www.ocf.fr



LA COMPOSITION DU BUREAU DE LA CNBPF

Lors de l'assemblée générale du 19 juin 2023 de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, le bureau a été renouvelé. Voici une présentation des membres élus pour 5 ans.

PRÉSIDENT

Dominique ANRACT

Dominique ANRACT est boulanger à Paris, Président de la Confédération Européenne de la Boulangerie-Pâtisserie, Président exécutif de l'Union Internationale des Boulangers-Pâtisseries, Membre du Comité Economique, Social et Environnemental. Président de la Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie.

PRÉSIDENT ADJOINT

Emmanuel GRIPON

Emmanuel GRIPON est boulanger à Melle dans les Deux-Sèvres (79), Président de la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie des Deux-Sèvres, Président de la Région boulangère Nouvelle Aquitaine.

PRÉSIDENT ADJOINT

Norbert TACOUN

Norbert TACOUN est boulanger à Le Port sur l'île de la Réunion (974), Président de la Fédération Réunionnaise des Artisans Boulangers-Pâtisseries, Président de la Région boulangère DROM-COM.

SECRÉTAIRE CONFÉDÉRAL

Franck THOMASSE

Franck THOMASSE est boulanger à Meudon dans les Hauts-de-Seine (92), Président des Boulangers du Grand Paris, Président des Boulangers des Hauts-de-Seine, Président de la Région boulangère Ile-de-France.

TRÉSORIER CONFÉDÉRAL

Alain REBERT

Alain REBERT est boulanger à Andolsheim dans le Haut-Rhin (68), Président de la Fédération Patronale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie du Haut-Rhin. [en visioconférence lors du bureau et conseil d'administration du 14.09.2022]

SECRÉTAIRE CONFÉDÉRALE ADJOINTE

Claudine PEIRONE

Claudine PEIRONE est boulangère à Montauban dans le Tarn-et-Garonne (82), Présidente de la Chambre Professionnelle de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de Tarn-et-Garonne. [en visioconférence lors du bureau et conseil d'administration du 14.09.2022]

TRÉSORIER CONFÉDÉRAL ADJOINT

Frédéric BRANGEON

Frédéric BRANGEON est boulanger à La Chapelle-sur-Erdre en Loire-Atlantique (44), Président de la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Loire-Atlantique.

VICE-PRÉSIDENTS :

Jean-Marc GOUT

Jean-Marc GOUT est boulanger à Remilly-Aillicourt dans les Ardennes (08), Président de la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries des Ardennes, Président de la Région boulangère Grand Est, Président de la Commission Economique, Fiscale et Sociale, Président de la Commission Nationale Paritaire.

Patrice BERNARD

Patrice BERNARD est boulanger à Baugé dans le Maine-et-Loire (49), Président de la Fédération Professionnelle de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de Maine-et-Loire, Président de la Région boulangère Pays-de-la-Loire, Vice-Président de la Commission Economique, Fiscale et Sociale.

Xavier BORDET

Xavier BORDET est boulanger à Arlanc dans le Puy-de-Dôme (63), Président de la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier, Président de la Région boulangère Auvergne – Rhône-Alpes, Président de la Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation.

Vincent NAGELSCHMIT

Vincent NAGELSCHMIT est boulanger à Monneren en Moselle (57), Président de la Fédération Patronale des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de la Moselle, Vice-Président de la Commission de la Qualité, de la Formation et de l'Innovation.

Gilles FORRET

Gilles FORRET est boulanger à Breteuil-sur-Noyé dans l'Oise (60), Président de la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Oise. Président de la Région boulangère Hauts-de-France, Président de la Commission de la Restructuration, de la Réglementation et de la Modernité.

Aline DELANOU

Aline DELANOU Présidente du Syndicat des Artisans Boulangers-Pâtisseries des Alpes-de-Haute-Provence, Présidente de la Région boulangère Provence-Alpes-Côte-d'Azur-Corse, Présidente de la Commission de la Communication, de la Promotion et de l'Information.

Christian MARTIN

Christian MARTIN est boulanger à Aubenas en Ardèche (07), Président du Groupement professionnel de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche, chargé des relations institutionnelles.

Christian VABRET

Christian VABRET est boulanger à Arpajon-sur-Cère dans le Cantal (15), Président de la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries du Cantal, Délégué en charge des relations avec l'UIB, de l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie, de la liaison avec les organisateurs de la Coupe de France et de la Coupe d'Europe, des Olympiades des Métiers et des relations avec les MOF.

ORGANIGRAMME DES STRUCTURES DE LA CONFÉDÉRATION

BUREAU

Dominique ANRACT : Président
Emmanuel GRIPON : Président Adjoint
Norbert TACOUN : Président Adjoint
Franck THOMASSE : Secrétaire Confédéral
Alain REBERT : Trésorier Confédéral
Claudine PEIRONE : Secrétaire Confédéral Adjoint
Frédéric BRANGEON : Trésorier Confédéral Adjoint

VICE PRÉSIDENTS DE LA CNBPF

COMMISSION ÉCONOMIQUE, FISCALE ET SOCIALE

Jean-Marc GOUT (est également Président de la Commission Nationale Paritaire)
Patrice BERNARD (Vice-Président de commission)

COMMISSION DE LA QUALITÉ, DE LA FORMATION ET DE L'INNOVATION.

Xavier BORDET (Président)
Vincent NAGELSCHMIT (Vice-Président de commission)

COMMISSION DE LA RESTRUCTURATION, DE LA RÉGLEMENTATION ET DE LA MODERNITÉ

Gilles FORRET (Président)

COMMISSION DE LA COMMUNICATION, DE LA PROMOTION ET DE L'INFORMATION

Aline DELANOU - Présidente

Christian MARTIN - En charge des relations institutionnelles
Christian VABRET - Délégué en charge des relations avec l'U.I.B.
De l'organisation de la Coupe du Monde de la Boulangerie.
De la liaison avec les organisateurs de la Coupe de France et de la Coupe d'Europe.
Des Olympiades des Métiers et des relations avec les MOF).

CONSEIL D'ADMINISTRATION

BUREAU

PRÉSIDENTS DES RÉGIONS BOULANGÈRES

- I - GRAND EST : **Jean-Marc GOUT**
- II - NOUVELLE AQUITAINE : **Emmanuel GRIPON**
- III - AUVERGNE – RHÔNE ALPES : **Xavier BORDET**
- IV - BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ : **Damien VAUTHIER**
- V - BRETAGNE : **Eric BLANCHO**
- VI - CENTRE – VAL DE LOIRE : **Thierry VILLARD**
- VII - ILE DE FRANCE : **Franck THOMASSE**
- VIII - PAYS DE LA LOIRE : **Aurélien ALLAIZEAU**
- IX - OCCITANIE : **Robert BONAL**
- X - HAUTS DE FRANCE : **Gilles FORRET**
- XI - NORMANDIE : **Fabrice SUZANNE**
- XII - PROVENCE – ALPES – CÔTE D'AZUR – CORSE : **Aline DELANOU**
- XIII - DROM – COM : **Norbert TACOUN**

**À retrouver dans notre e-boutique
sur le site www.lesnouvellesdelaboulangerie.fr**

Fiers de votre métier, arborez-le !



T-shirts logotés « Boulanger, c'est un métier »

- Existent en coupe femme (Jamaica) et homme (Beagle)
- Tailles : S - M - L - XL - XXL
- Coloris blanc ou noir
- Prix unitaire : 7 € HT (8,40 € TTC) + 1,60 € de frais de port
- Prix à partir de 10 : 6 € HT (7,20 € TTC) / frais de port inclus



Pin's métalliques « Boulanger, c'est un métier »

10 pins : 20 € HT
(24 € TTC + 2 € TTC de frais de port)
50 pins : 90 € HT
(108 € TTC + 5 € TTC de frais de port)



Sacs à pain « Boulanger, c'est un métier »

- 100 % coton
- Fabrication française
- Prix unitaire de 1 à 9 sacs : 3,50 € HT (4,20 € TTC) / frais de port inclus
- Prix à partir de 10 sacs : 3 € HT (3,60 € TTC) + frais de port : Lot de 10 sacs : Port 5 € / Lot de 50 sacs : Port 10 € / Lot de 100 Sacs : Port 16 €

**Tote bags
(sacs en toile)**

1 tote bag : 7,50 € HT
(9 € TTC) / frais de port inclus
10 tote bags : 42 € HT
(50,40 € TTC) / frais de port inclus



**Stylos antibactériens avec la
fonction stylet intégrée pour
vos écrans tactiles**

10 stylos : 10 € HT (12 € TTC) / frais de port inclus
50 stylos : 40 € HT (48 € TTC) / frais de port inclus

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