



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française



# 1<sup>er</sup> CONCOURS NATIONAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES

---

## RÈGLEMENT

*Ce concours national a pour but de sélectionner la meilleure galette aux amandes de fabrication artisanale. L'entreprise qui se présente doit fabriquer sa galette.*

### 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, le 1<sup>er</sup> Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes, qui aura lieu, **les 5 et 6 décembre 2022 à Joué les Tours (37) au Campus des Métiers et de l'Artisanat.**

### ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

*Sont admises à participer à ce concours les Entreprises relevant du code NAF 1071C, lauréat en titre du concours de la meilleure galette aux amandes de chaque région de France métropolitaine et des DROM-COM, déclaré préalablement à la CNBPF par le président de région\*.*

Il peut donc s'agir du lauréat de l'année 2021 ou bien de l'année 2022 si le titre a été obtenu en amont de la finale nationale du 5 et 6 décembre 2022.

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 ou, le cas échéant, le suivant du classement régional.

Les candidats devront être issus 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 la galette primée du concours régional n'aurait pas été fabriquée 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 le produit du concours, remplace celui-ci.

Dans ce cas, 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 la galette primée dans la région était de sa fabrication et constant dans l'entreprise.

Le candidat s'engage à respecter les valeurs démocratiques et les principes républicains.

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

- Les régions comptant 8 départements ou plus présentent 2 candidats
- Les régions comptant moins de 8 départements présentent 1 candidat

**\*\* La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 18 ans à la date du concours.**

### **ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS**

Les régions doivent impérativement inscrire leur candidat, avant le **mercredi 2 novembre 2022** à :

**Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française  
« Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes »  
27, avenue d'Eylau  
75782 PARIS cedex 16**

### **ARTICLE 4 : CAUTION A L'INSCRIPTION**

Lors de l'inscription, il sera demandé à chaque entreprise **un chèque de caution de 300 €**, qui ne sera remis à l'encaissement, qu'en cas d'absence de celui-ci le jour du concours. Dans le cas inverse, le chèque sera restitué à l'issue de sa participation au concours.

### **ARTICLE 5 : ORGANISATION DES ÉPREUVES**

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

**Le Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes sera organisé en 2 groupes de 10 candidats qui seront tous convoqués le lundi 5 décembre 2022 à 9H00.**

Un numéro d'anonymat leur sera attribué et les groupes seront définis par tirage au sort.

✚ **Durée de l'épreuve :**

La durée de l'épreuve est fixée à 8 heures. La durée par journée sera de 4H.

✚ **Horaires des épreuves :**

Lundi 5 décembre : Groupe 1 : de 10H à 12H puis de 14H à 16H  
Groupe 2 : de 12H à 14h puis de 16H à 18H

Mardi 6 décembre : Groupe 1 : de 6H à 8H puis de 10H à 12H  
Groupe 2 : de 8H à 10H puis de 12H à 14H

**Les heures de cuisson seront imposées et la dégustation se fera par le jury le mardi 6 décembre à 16H.**

Le candidat devra, à partir de matières premières dont il dispose **produire deux galettes aux amandes d'un diamètre de 30 cm (tolérance de 29 à 31 cm).**

Pour éviter la perte, nous demandons à chaque candidat de nous préciser la quantité des matières premières à l'aide du bon d'économat joint.

✚ **Matières premières :**

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis, sans indication de marque, sur l'espace dédié au concours, à savoir :

- ♦ Farine T55, Gruau, Farine de Tradition
- ♦ Beurre sec de tourage 82 à 84 %, beurre doux en motte
- ♦ Sel
- ♦ Sucre
- ♦ Crème liquide
- ♦ Lait entier
- ♦ Œufs
- ♦ Poudre d'amandes blanches, poudre d'amandes blanches brutes
- ♦ Amidons de maïs

Chaque candidat pourra apporter les ingrédients ci-dessous qui seront vérifiés, contrôlés et validés par le jury :

- ♦ Alcool, rhum
- ♦ Sirop de marron (*si issu d'une boîte de marron non ouverte*)
- ♦ Vanille
- ♦ Miel
- ♦ Huile essentielle

**En revanche, toutes les préparations faites à l'avance sont interdites. Elles devront donc être réalisées devant le jury.**

## **Matériel :**

Le petit matériel sera apporté par chaque candidat ainsi que leur balance (qui ne sera pas fournie).

**Les pistolets ne sont pas autorisés.**

Il sera mis à leur disposition :

- ♦ 5 batteurs mélangeurs de 10 l avec ces trois outils (fouet, feuille, crochet),
- ♦ 4 lamineurs
- ♦ Chambre avec froid négatif
- ♦ Chambre avec froid positif
- ♦ Four ventilé, four à sole
- ♦ Robot coupe
- ♦ Plaque induction ou gaz pour cuiseur

## **ARTICLE 6 : NOTATION**

### **Grille de Notation :**

Cuisson	20 pts
Décor et aspect visuel	20 pts
Crème aux amandes ou frangipane	20 pts
Feuilletage	20 pts
Coupe-équilibre	20 pts
<b>Total</b>	<b>100 pts</b>

### **Pénalités :** (sur note finale ramenée à 20 pts) :

- ♦ sur les produits de dimension non conforme (*tolérance de 29 à 31 cm*) - 1 pt
- ♦ pour l'hygiène et pour l'organisation - 1 pt
- ♦ pour pertes gaspillage de matière première de base fourni - 1 pt
- ♦ pour la garniture crème (*perte non autorisée*) - 1 pt
- ♦ pour la dorure (*perte maximum de 50 g*) - 1 pt
- ♦ pour le sirop (*perte maximum de 50 g*) - 1 pt
- ♦ pour le feuilletage (*1 kg de perte autorisée pour les rognures*) - 1 pt

### **Pénalités pour dépassement du temps imparti :**

- ♦ de 1 à 10 minutes - 1 pt
- ♦ de 10 minutes à 20 minutes - 1 pt supplémentaire

## **ARTICLE 7 : JURY**

Le jury est composé du Président du Jury accompagné de 2 juges pour suivre le bon déroulement de l'épreuve ainsi que de 6 jurés professionnels choisis par l'organisation.

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 8 : PROCLAMATION DES RESULTATS**

**La remise des prix aura lieu le mardi 6 décembre au Château Royal d'Amboise (37) à 18H30.**

Les candidats devront se présenter à la proclamation des résultats avec 2 galettes en tenue professionnelle propre.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points, il remportera un trophée qu'il remettra, au bout d'un an, au vainqueur de l'année suivante.

Il sera établi un classement valorisant le 1<sup>er</sup>, le 2<sup>ème</sup> et le 3<sup>ème</sup>.

Les autres candidats 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<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup> ou 3<sup>ème</sup> (chef d'entreprise, salarié ou apprenti) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi-sites, le titre obtenu sera affiché dans les magasins conformément à la législation en vigueur.

### **NB : défraiement transport, hébergement et repas :**

*Il sera accordé un défraiement forfaitaire à chaque candidat selon la règle suivante :*

#### **Pour le concours :**

- *Pour les candidats demeurant à moins de 300 km de Joué les Tours : 200 euros*
- *Pour les candidats demeurant à plus de 300 km de Joué les Tours : 300 euros*

#### **Pour le jour de la remise des prix :**

- *Pour les candidats demeurant à moins de 300 km de Joué les Tours : 100 euros*
- *Pour les candidats demeurant à plus de 300 km de Joué les Tours : 200 euros*

### **Pièces nécessaires à la Confédération pour valider la participation des candidats :**

- **Le bordereau d'inscription tamponné par le Groupement Régional**
- **La feuille de mesures du candidat**
- **Le chèque de caution de 300 € (encaissé qu'en cas de non-présentation du candidat au concours)**
- **Le bon d'économat**
- **Un RIB (pour le défraiement forfaitaire)**