



# RÈGLEMENT DU 42<sup>ème</sup> 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).

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.

**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.



- 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 (lieu à confirmer) à partir de 19H30.**

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<sup>ème</sup> et le 3<sup>ème</sup> seront distingués. Les autres titrés sont classés par ordre alphabétique et déclarés 4<sup>ème</sup> 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'Épiphanie aux hautes autorités de l'État, au Palais de l'Élysée et la soirée des « Rabelais des Jeunes Talents » organisée par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD).