



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française



2^{ème} 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 Pâtisserie Française ayant son siège 27 avenue d'Eylau, 75782 Paris cedex 16, organise, le 2nd Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes, qui aura lieu, **les 4 et 5 décembre 2023 à Joué-les-Tours (37) au Campus des Métiers et de L'Artisanat (à confirmer). La remise des prix se fera au château d'Amboise, le 5 décembre 2023. (à confirmer également).**

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

Sont admises à participer à ce concours les Entreprises relevant du code NAF 1071C, lauréates 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 N ou bien de l'année N-1.

Dans le cas où l'entreprise ne pourrait se présenter au concours national, l'entreprise suivante au concours régional prendrait sa place.

L'entreprise devra être issue d'une entreprise adhérente à un groupement professionnel départemental, à jour de ses cotisations, groupement lui-même adhérent à la CNBPF.

L'entreprise lauréate et/ou le lauréat ne pourra pas participer au concours les 2 années suivantes.

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.

Il s'engage à fabriquer maison avec une qualité au moins équivalente dans l'entreprise.

La CNBF se réserve à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des galettes aux amandes par un contrôle inopiné dans L'établissement ainsi que les factures de matières premières dans l'entreprise ayant été primée au concours. En cas de refus ou de fraude avérée, le titre sera retiré et l'entreprise sera interdite de concours pendant 10 ans.

L'entreprise et ses représentants s'engagent à respecter la charte d'engagements signée.

*** 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, une exception peut être faite pour les candidats des DROM COM.

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les régions doivent impérativement inscrire les entreprises candidates **au plus tard 30 jours avant le concours.**

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

Le participant doit se référer à la charte d'engagement pour sa tenue professionnelle. La veste et la toque seront fournies.

Par mesure d'hygiène et de sécurité, il sera interdit de déposer et stocker du matériel au sol.

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 **6 heures sur 2 jours.**

Horaires des épreuves :

Lundi 4 décembre : Groupe 1 : de 10H à 11H puis de 14H à 16H
Groupe 2 : de 12H à 13h puis de 16H à 18H

Mardi 5 décembre : Groupe 1 : de 6H à 7H puis de 9H à 11H
Groupe 2 : de 8H à 9H puis de 11H à 13H

Les heures de cuisson seront imposées et la dégustation se fera par le jury entre 3h et 5h après la fin de l'épreuve.

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 brutes
- ♦ Amidon de maïs
- ♦ Amandes entières
- ♦ Pâte d'amande crue 50%

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 :

- ♦ Batteurs mélangeurs de 10 l avec ces trois outils (fouet, feuille, crochet),
- ♦ Laminoirs
- ♦ Chambre avec froid négatif
- ♦ Chambre avec froid positif
- ♦ Four ventilé ou four à sole
- ♦ Robot coupe
- ♦ Plaque de cuisson

ARTICLE 6 : NOTATION

Grille de Notation :

○ Jury Dégustation

Cuisson	20 pts
Originalité et qualité du rayage	20 pts
Crème aux amandes ou frangipane	20 pts
Feuilletage	20 pts
Proportion feuilletage garniture	20 pts
Goût	20 pts
Total	120 pts

○ Jury Fabrication

Hygiène, respect du règlement et organisation	20 pts
Réalisation de la garniture crème (perte non autorisée)	10 pts
Dorure (perte 20g maximum)	10 pts
Technique de réalisation de la pâte feuilletée	10 pts
Sirop (perte 20g maximum)	10 pts
Feuilletage (perte 700g maximum)	10 pts
Matières premières fournies	10 pts
Total	80 pts

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

- ♦ Sur les produits de dimension non conforme (*tolérance de 29 à 31 cm*) - 1 pt
- ♦ Dépassement du temps 1 à 10 minutes - 1 pt
- ♦ Dépassement du temps 10 minutes à 20 minutes - 1 pt supplémentaire

ARTICLE 7 : 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 8 : PROCLAMATION DES RESULTATS

La remise des prix aura lieu le mardi 5 décembre au Château Royal d'Amboise à 18H. (A confirmer).

L'entreprise devra être représentée à la proclamation des résultats.

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^{er}, le 2^{ème} et le 3^{ème}.

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^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} (chef d'entreprise, salarié ou apprenti) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi-site, le titre obtenu sera affiché dans le magasin lauréat.

Les candidats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, le millésime et la place obtenue dans le palmarès national.

ARTICLE 9 : FRAIS DE DEPLACEMENT

Il sera accordé un défraiement pour le transport, l'hébergement et le repas à chaque candidat selon la règle précisé dans la charte d'engagement du candidat.

Pour le concours :

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

- **Le bordereau d'inscription tamponné par le Groupement Régional**
- **Signature de la charte, du règlement et du droit à l'image**
- **Le bon d'économat**
- **Le chèque de caution de 300 € (encaissé qu'en cas de non-présentation du candidat au concours)**
- **Pièce d'identité**
- **Un RIB (pour le défraiement forfaitaire)**