



**Société nationale  
des Meilleurs Ouvriers de France**

Organisatrice du concours national

« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 Paris

Tél. 0143423302

Courriel : [secretariat@mof.fr](mailto:secretariat@mof.fr) <http://www.meilleursouvriersdefrance.info>

Reconnue d'utilité publique par décret du 3 mars 1952



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

38<sup>e</sup> CONCOURS

**« UN DES  
MEILLEURS APPRENTIS  
DE FRANCE »**

SESSION

**2023**

*Promotion*

*Paul et Liliane GILLANT*

*Paul : Meilleur Ouvrier de France Bijouterie-Métaux précieux – 1994*

*Liliane : Partenaire Associée fidèle*

Métier : Boulangerie

Code d'inscription à la spécialité : 221-37

**Merci de consulter régulièrement le site internet pour des éventuelles modifications des sujets**

**Sujet du concours :** Départemental  Régional  National

Responsable métier :

**Mr DEFIVES joel**  
[Joel.defives@bbox.fr](mailto:Joel.defives@bbox.fr)

06 67 18 82 11



Auteur du sujet :

**Joël DEFIVES** avec la participation  
de la CNBPF  
27 avenue d'Eylau  
75782  
Paris cedex 16

# Conditions d'admission au Concours MAF 2023

## Extrait du règlement général

### ADMIS

Les apprentis ou élèves en formation initiale et âgés de moins de 21 ans (nés après le 1<sup>er</sup> Janvier 2002) :

- D'un métier préparant un CAP - BEP ou un BAC PRO en 3 ans,
- D'un métier préparant une MC (Mention Complémentaire) après un CAP ou BAC PRO,
- Exceptionnellement, d'un métier préparant le BP Agricole du niveau 3.

### ADMIS à titre dérogatoire

Les apprentis ou élèves en formation initiale et âgés de moins de 23 ans (nés après le 1<sup>er</sup> Janvier 2000) pour les métiers suivants :

<i>Accompagnement Soins et Service à la Personne</i>	<i>Photographe</i>
<i>Aéronautique option structure</i>	<i>Poissonnier-Écailler-Traiteur</i>
<i>Agent de propreté et d'hygiène des locaux</i>	<i>Podo-Orthésiste</i>
<i>Arts et techniques du verre</i>	<i>Prothésiste dentaire</i>
<i>Art du bijou (joaillerie et sertissage)</i>	<i>Restaurateur de meubles anciens</i>
<i>Barman</i>	<i>Souffleur de verre au chalumeau</i>
<i>Boucher (inscription auprès de la Confédération de la Boucherie)</i>	<i>Sculpteur-Ornemaniste sur bois</i>
<i>Chapelier-Modiste</i>	<i>Sellier-Harnacheur</i>
<i>Cordonnier-Bottier</i>	<i>Sommelier</i>
<i>Doreur sur bois</i>	<i>Staffeur-Ornemaniste</i>
<i>Horloger</i>	<i>Tonnelier</i>
<i>Maroquinier</i>	<i>Tourneur sur bois</i>
<i>Marqueteur</i>	
<i>Métiers de la piscine</i>	
<i>Modèle et moule en céramique</i>	

### NON ADMIS

Les élèves ou apprentis en formation :

- de Brevet Professionnel BP ou BTS
- « Bachelor »,
- Mention Complémentaire MC Coiffure

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		- 2 -
Métier :	Boulangerie	Code : 221-37
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2023

# Consignes de sécurité

à porter à la connaissance des candidat-e-s avant l'épreuve :

Guides des Bonnes Pratiques en Boulangerie Pâtisserie

Informations orales concernant les matériels et outillages mise à disposition

LE CANDIDAT S'ENGAGE A RESPECTER EN OUTRE LES CONSIGNES DE SÉCURITE D'HYGIÈNE AINSI QUE LE REGLEMENT DU CONCOURS

**Le candidat-e s'engage à respecter en outre les consignes de sécurité, d'hygiène ainsi que le règlement du concours.**

Je soussigné. e

**Prénom:** ..... **Nom :** ..... N°  
d'inscription : ..... ai pris connaissance des documents et consignes et m'engage à les respecter.

Date : .....

**Signature :**

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		- 3 -
Métier :	Boulangerie	Code : 221-37
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2023

## Liste de la matière d'œuvre consommable mise a disposition par candidat.

Toute autres matières premières nécessaire sera apportée par le candidat. Le contrôle de ces matières sera effectué par le jury avant le démarrage de l'heure de préparation la veille.  
Toute utilisation de matières premières non alimentaire est INTERDITE.

Désignation	Type marque	Quantité
Farine de tradition Française	Type 65	15 kg
Farine de blé ordinaire	Type 65	5 kg
Farine de gruau	Type 55	5kg
Farine de meule	Type 80	3kg
Farine de seigle	Type 130	4kg
Sel fin		500g
Levure de boulanger		500 g
Beurre de tourage		1Kg
Beurre doux		1kg
Lait	Demi-écrémé	2L
Sucre semoule		2 kg
Œufs		30 unités
Bâtons Boulanger (chocolat)		24 unités
Sucre glace		200g
Sucre grains		200g
Poudre à crème		250g
Crème liquide	UHT	1L
pépites chocolat		500g
Poudre de cacao		200g
Nappage blond		250g
Extrait de café		250g

Métier :	Boulangerie	Code : 221-37
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2023

LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS COLLECTIFS FOURNIS PAR LE CENTRE			
Quantité	Désignation outillages, équipements et protections collectifs	Marque type	Observations
1	Pétrin Axe oblique ou spirale	10kg de farine	1 par Candidat
1	Batteur Mélangeur	10 litres	1 par Candidat
1	Laminoir		pour 4 candidats
1	Four ventilé	7 ou 10 plaques	pour 4 candidats
1	Four à sole	3 m2	1 par Candidat
1	Parisien ou Chambre de fermentation	En rapport avec la commande	
1	Table de travail	2 mètres	Linéaire
1	Balances et mesure	QS	A disposition
Bacs, échelles, plaques, grilles et récipients		QS	A disposition
Chambres froide positive et négative		QS	A disposition

LISTE DES OUTILLAGES, EQUIPEMENTS ET PROTECTIONS INDIVIDUELS A APPORTER PAR LES CANDIDATS		
Quantité	Désignation outillages, équipements et protections individuels	Observations
	Accessoires de travail pour assurer le détaillage, la coupe, les finitions.	Petits matériel individual
1	Tenue professionnelle complète	<b>Non identifiée ni sponsorisée</b>
1	Un plateau pour accueillir le décor.	40x60 maximum

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		- 5 -
Métier :	Boulangerie	Code : 221-37
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2023

## THEME Pièce de Décor « LE RUGBY »

La durée de l'épreuve est de 8h, présentation comprise.

### Pain de tradition Française

A partir de farine de Tradition Française 6kg vous réalisez une pâte en pétrissage amélioré avec apport de pré-fermentation choix libre pour la commande suivante :

- 12 petits pains pesés à 70 g façonnés sous (3 formes, différentes)
- 10 baguettes non farinées pesées à 350 g d'une longueur de 50 à 60 cm et 5 coups de lames.
- 2 baguettes fantaisies pesées à 350 g
- 6 pains : pièces pesées à 550g façonnés sous 2 formes.
- Le reste de pâte sera détaillée poids et formes au choix du candidats

### Autre pain ( pain de campagne)

- Sur la base de 3Kg de farine dont au moins 10% de farine autre
- Selon de code de bonne pratique
- La farine spécifique (autre), peut être amenée par le candidat .
- Confectionner un pain de campagne.
- Utilisation du levain naturel obligatoire (amené par le candidat)
- 3 Formes différentes minimum, poids libres et formes au choix du candidat.

### Pâte levée feuilletée

A partir de 1 kg de farine et de beurre de tourage, vous réalisez

- 12 croissants courbes poids cuits 60g
- 12 pains au chocolat poids cuits 60g
- 12 viennoiseries créatives garnies de crème et/ou de fruits **avant cuisson**. Poids final décor compris entre 80 et 90 g maximum.
- 2 formes et garnitures différentes :

Le décor **doit être consommable** et doit tenir compte du poids maximum 90 g.

Les matières premières et matériel spécifique à la réalisation des derniers produits seront apportés par le candidat.

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »			- 6 -
Métier :	Boulangerie	Code :	221-37
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session :	2023

## Pâte à Brioche

A partir de 1Kg de farine mise à votre disposition, vous réaliserez une pâte à brioche pour exécuter la commande suivante :

- 8 brioches à tête : 55g poids cuits
- Une brioche tressée 300g en pâte
- Une couronne 350g en pâte coupée aux ciseaux  
Avec le reste de la pâte :
- 10 brioches individuelles poids cuits entre 80 et 90g (garnies de crème et/ou de fruits avant cuisson).
- 1 brioche forme libre avec le reste de pâte

## Pièce de décor

A partir du thème « **le RUGBY** » confectionnez une pièce décorée en pâte à Pain Party et/ou pâte morte. Une écriture au cornet est exigée avec une inscription en relation avec le thème. Votre pièce présentée sur un plateau ou plaque MAXIMUM 40x60 sera exposée avec l'ensemble de votre production.

Le socle de la pièce doit obligatoirement être en pâte levée, et viendra se poser sur le plateau.

L'ensemble de votre production sera présenté sur une table de travail sans présentoir ni artifices

Les ingrédients spécifiques (sirop, colorants, cacao poudre, graines, épices, etc.) pour préparer ces pâtes pourront être apportés par le candidat, ainsi que les gabarits et plateau support de la pièce.

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		- 7 -
Métier :	Boulangerie	Code : 221-37
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2023

Consignes au candidat :

Le candidat doit obligatoirement présenter au jury un book comprenant les recettes et un diagramme d'organisation.

Le façonnage manuel du pain doit être réalisé dans les règles de l'art.

Présentation du matériel et des matières premières apportés par le candidat au début de l'épreuve.

L'acceptation de ce sujet fait preuve d'information, et décharge les organisateurs en cas d'accident

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		- 8 -
Métier :	Boulangerie	Code : 221-37
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2023

# DOSSIER TECHNIQUE

## (Compte pour 20 points sur 200)

Sur ce dossier figurera le N° d'inscription, sans photo du candidat, ni logo de l'établissement scolaire.

Le dossier technique ( Book) doit comporter les éléments suivants :

- Votre projet professionnel et la raison de votre participation au MAF
- Le diagramme d'organisation que vous avez établi.
- Les recettes et techniques utilisées pour votre production.
- Quelques photos sur les différentes étapes de la réalisation.
- Une photo de votre pièce ayant pour thème « **le Rugby** »
- La synthèse ; (condition de réalisation, les problèmes rencontrés, le temps passé).
- Le dossier technique est noté sur 20/200

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		- 9 -
Métier :	Boulangerie	Code : 221-37
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session : 2023

# TABLEAU D'ÉVALUATION

Numéro du candidat :

DIFFICULTÉ	NOMBRE DE POINTS	NOTES	OBSERVATION DU JURY
Organisation et hygiène durant les épreuves		/20	
Pétrissage et manipulation Pain de Tradition		/10	
Pétrissage et manipulation Pain de campagne		/10	
Pétrissage et manipulation Pâte levée feuilletée		/10	
Pétrissage et Manipulation Pâte à pain brioché		/10	
Commercialisation/Commande Pain de Tradition		/15	
Commercialisation/Commande pain de campagne		/15	
Commercialisation/Commande Pâte levée feuilletée		/15	
Commercialisation/Commande Pâte à pain brioché		/10	
Dégustation Pain de Tradition		/10	
Dégustation pain de campagne		/10	
Dégustation Pâte levée feuilletée		/10	
Dégustation Pain brioché		/5	
Présentation globale de la pièce		/30	
Book présenté au jury		/20	
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>		
<b>NOTE SUR 20</b>			<b>/20</b>

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »			- 10 -
Métier :	Boulangerie	Code :	221-37
Sujet :	Départemental, Régional, National	Session :	2023