



CONCOURS 2024 Nord et Pas de Calais chez Délice et Création à Wasquehal

Jeudi 14 Novembre 2024

**Meilleure Baguette de Tradition Française / Meilleure Baguette Classique /
Meilleure Galette des rois Frangipane / Meilleur Croissant / Meilleur Pain au
Chocolat/ Meilleur Gâteaux de voyage / Meilleur Eclair original**

Organisé par la Fédération Régionale des artisans Boulangers Pâtisseries et des Pâtisseries
Chocolatiers Glaciers Traiteurs des Hauts-de-France

Avec le concours de la Chambre de Métiers Régionale et de la société Délice et Création

REGLEMENT DES CONCOURS

ARTICLE 1 : Sont admis à participer à ces concours, les chefs d'entreprises et salariés « *Boulangers et Boulangers-pâtisseries* » dont l'entreprise est immatriculée au code 1071C et 1071D est adhérente à jour de sa cotisation, les étudiants des métiers de la boulangerie pâtisserie. C'est-à-dire : les titulaires ou en cours de formation au CAP Boulanger et Pâtissier, Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée, Brevet Professionnel Boulanger et Bac Pro Boulanger Pâtissier, BTM Pâtissier. Les participants seront classés et jugés en deux catégories : « Professionnel » et « Junior ».

ARTICLE 2 : Le concours se déroulera le Jeudi 14 Novembre au sein de la Société Délice et Création à Wasquehal ZE La Pilaterie, 2 rue des Champs 59290.

Les participant (e)s devront amener les produits de la catégorie choisie le Jeudi 14 Novembre entre 13H30 et 14H30. Un jury se réunira ce même jour de 15H à 18H00 pour délibérer.

La société Délice et Création vous permet de rester sur place en attendant les résultats. Vous y serez accueilli avec plaisir et convivialité. Une visite des locaux vous sera proposée.

ARTICLE 3 : Le Jury est composé de professionnels reconnus de la Pâtisserie et Boulangerie Pâtisserie et d'un candide.

ARTICLE 4 : Condition du règlement des baguettes

Chaque participant devra présenter 3 produits identiques. Elles devront :

- Pour la Baguette dite « Classique », peser 250 gr (tolérance de +ou- 5grs), faire de 55 à 65 cm et avec 5 à 7 grignes et **non farinée**.
- Pour la Baguette dite de « Tradition Française», peser 250gr (tolérance de +ou-5grs) , faire 50 à 60 cm, avec 5 grignes, être élaborée avec une farine de tradition Française et **non farinée (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)**

Grille de notation : (total 60 points)

Toutes les baguettes dont le poids et la taille n'est pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartées de la suite du concours.

- Aspect extérieur : Cuisson 10 points, grigne 10 points, croustillant 10 points
- Aspect intérieur et poids : alvéolage 10 points, goût 10 points, arôme 10 points

ARTICLE 5 : Condition du règlement des galettes (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)

Chaque participant devra présenter 1 produit. Elle devra :

- la Galette dite « Frangipane », devra faire 30 cm, tolérance de 29 à 31 cm de diamètre.

Toutes les galettes ne rentrant pas dans le critère de taille seront écartées de la suite du concours.

Grille de notation : (total 180 points)

- Cuisson 40 points, originalité et qualité du rayage 40 points, crème aux amandes ou frangipane 20 points, feuilletage 20 points, proportion feuilletage garniture 20 points, goût 40 points.

ARTICLE 6 : conditions du règlement croissant (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)

: Présentation de 3 croissants, poids 55 à 65 g maximum cuits, de forme courbé et fabriqués pur beurre.

Le dépôt des croissants devra être effectué dans des emballages neutres. **Tous les croissants dont le poids n'est pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartés de la suite du concours.**

Grille de notation : 60 points

- Aspect extérieur : Cuisson 10 points, dorure 10 points, croustillant 10 points
- Aspect intérieur : qualité du feuilletage 10 points, goût 10 points, arôme 10 points

ARTICLE 7 : Master du meilleur pain au chocolat (pour les professionnels sélection départementale pour la finale régionale)

Les 5 pains au chocolat identiques devront impérativement être pur beurre.

- Ils devront peser entre 55 et 65 grammes (poids cuit).

Tous les pains au chocolat dont le poids n'est pas compris dans cette fourchette seront automatiquement écartés de la suite du concours.

Grille de Notation :

Cuisson 20 pts brillance 20 pts aspect visuel 20 pts goût 20 pts fondant 20 pts feuilletage 20 pts

Total 120 pts

ARTICLE 8 : Concours GÂTEAU de VOYAGE : présentation de deux gâteaux. On entend par gâteau de voyage un produit qui peut se transporter et rester à température ambiante pendant 12 à 24H00 sans réfrigérateur, il peut prendre la forme de cake, tarte, tourte de différentes formes et tailles. Le poids doit être compris entre 250 à 350 Gr. La composition est au choix du candidat !

Répartition des points attribués :

La présentation est jugée sur : le respect des critères demandés, l'originalité et la finesse de la réalisation du produit, la complexité des techniques mises en œuvres. (40 points)

La dégustation est jugée sur : la finesse et la saveur, l'originalité de la composition, le raffinement de la fabrication la possibilité de commercialiser les produits (60 points)

Le classement final est établi par le cumul des trois notes sur 100 points.

ARTICLE 9: Concours Eclair Original : présentation de trois produits. On entend par éclair Original un produit élaboré à base de pâte à choux, garni d'une crème et terminé par un glaçage. Le poids ne doit pas

excéder 100 Gr. L'originalité de la forme et le type de pâte à choux est au libre choix et à l'imagination du/de la candidat(e), tout comme l'originalité de la crème : texture et goût. Le glaçage n'est pas obligatoirement à base de fondant et peut être travaillé !

Répartition des points attribués :

La présentation est jugée sur : le respect des critères demandés, l'originalité et la finesse de la réalisation du produit, la complexité des techniques mises en œuvres. (40 points)

La dégustation est jugée sur : la finesse et la saveur, l'originalité de la composition, le raffinement de la fabrication la possibilité de commercialiser les produits (60 points)

Le classement final est établi par le cumul des trois notes sur 100 points.

ARTICLE 10 : Comme le but de ces concours est de valoriser le travail des entreprises participantes, les produits présentés doivent et devront être réalisable en entreprise.

ARTICLE 11: Déroulement du concours :

Les candidat(e)s devront déposer les produits au sein de la Société Délice et Création à Wasquehal comme indique l'article 2 le Jeudi 14 Novembre entre 13H30 et 14H30 après délibération du jury, la proclamation aura lieu à 18H30 suivie de la remise de trophées, diplômes et lots ; La présence des candidat(e)s est obligatoire en veste et toques.

TOUT(e) CANDIDAT(e) NON PRESENT(e) LORS DE L'ANNONCE DES RESULTATS SERA DISQUALIFIE(e)

INSCRIPTIONS et adhésion en ligne à l'adresse suivant :

<https://patisserie-boulangier-hdf.fr/>

Il est indispensable pour les professionnels d'adhérer à la fédération pour pouvoir accéder à l'espace « inscription concours » en utilisant votre mot de passe et votre identifiant

Les inscriptions des apprenti(e)s se font directement sur la partie publique du site internet et sont gratuites.

INSCRIPTIONS à faire au plus tard le 07
Novembre 2024



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
HAUTS-DE-FRANCE

