



Dans le cadre du SALON DE LA PÂTISSERIE, l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie (ANFP) patronnée par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Confiseurs Chocolatiers Glaciers Traiteurs de France, Les Relais Dessert, Tradition Gourmande et Sweet Event International organisent un concours professionnel :

TROPHÉE DES JUNIORS de la **PÂTISSERIE FRANÇAISE**

16 ET 17 JUIN 2018

L'organisation de ce concours original est confiée à Monsieur Daniel Chaboissier qui sera assisté de Messieurs Jean Charles Balthazard et Hilaire Lahoz pour la partie recherche de partenaires.

Ce concours a pour philosophie de mettre à l'honneur les Centres de Formations nationaux, les formateurs, les entreprises formatrices et les élèves.

AVEC LE PARTENARIAT OFFICIEL DE :



BRAGARD

robot coupe®

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

Puratos
Partenaire pour l'innovation



de Buyer
DEPUIS 1830

La TRIBUNE
des métiers

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISER • TRAITER
LE JOURNAL
DU PATISSIER

Thuriet
GASTRONOMIE MANAGER

RÉGLEMENT DU CONCOURS

ARTICLE 1. CONDITION DE PARTICIPATION

Ce concours est ouvert à tous les Centres de Formation (Centres de Formation d'Apprentis, Lycées Techniques, Centres privés) et aux entreprises formatrices à la profession de pâtissier.

Les Centres de formation ou les entreprises participantes sélectionnent en partenariat ou non des candidats pour former une équipe ou désignent une équipe) qui sera constituée d'une équipe binôme d'apprentis BTM de 1^{ère} année en formation ou d'une équipe binôme d'apprentis préparant le Bac Pro de 2^{ème} année.

ARTICLE 2. INSCRIPTIONS

Les Centres de Formation ou les entreprises désirant participer à la 1^{ère} édition « Trophée des juniors de la Pâtisserie Française » doivent adresser leur inscription à l'aide des bulletins de participation ci-joints avant le 5 juin 2018 auprès de Monsieur Daniel CHABOISSIER responsable de l'organisation.

Les Jardins de la Sumerie A

293, Avenue Janvier Passero

06210 Mandelieu

Tél : 04-93-47-93-64 Port : 06-69-65-47-09

Mail : chaboissier.daniel@orange.fr

ARTICLE 3. THÈME

Pour l'année 2018, le thème sera : **LA FÊTE DES PÈRES**

ARTICLE 4. DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

Les équipes participantes disposeront d'un temps de 4h30 pour réaliser les fabrications demandées.

Les épreuves se dérouleront dans un espace prévu pour la circonstance « L'atelier des Douceurs » samedi 16 juin 2018 le matin à partir de 7h30 jusqu'à 12h et l'après midi de 13h à 17h30 et dimanche 17 juin 2018 le matin à partir de 7h30 jusqu'à 12h.

Chaque équipe participante recevra 10 jours avant l'épreuve une invitation précisant le jour, l'heure et le lieu exact du rendez-vous de son équipe.

La tenue professionnelle des candidats sera de rigueur.

Le reste du matériel nécessaire ainsi que les matières premières utiles aux fabrications seront apportés par chaque participant.

ARTICLE 5. RÉALISATIONS

Les équipes retenues devront réaliser :

→ **Trois variétés de 20 bonbons chocolat** (1 moulées et 2 trempées à la fourchette)
composition des intérieurs libres apportés par les candidats.

→ **Trois sortes de petits fours chocolat**

- 1 petit four sec avec des fruits secs
- 1 petit four moelleux avec des fruits confits
- 1 petit four chocolat libre

→ **Une Pièce artistique en nougatine et pastillage** (qui servira de présentoir pour l'entremets).

- Les pièces en nougatine non décorées devront être apportées non assemblées par les candidats.
- Les pièces en pastillage non colorées (sauf dans la masse) devront être apportées détaillées mais non assemblées.
- La réalisation et le montage au sucre cuit des différents éléments en nougatine, en pastillage ; la décoration en sucre tiré, sucre soufflé, sucre coulé, sucre ajouré, sucre paille, sucre tassé,...se feront sur place.

→ **Deux Entremets de 8 personnes aux fruits.**

- Les fonds seront apportés par les candidats.
- Les crèmes, le montage et la finition se feront sur place.
- Un entremets sera présenté décoré sur la pièce artistique en nougatine et pastillage ; le deuxième, non décoré sera réservé pour la dégustation.

ARTICLE 6. NOTATION

Sous la responsabilité d'un président différent chaque année, un jury travail sera chargé de noter la fabrication et la dégustation des travaux. Un jury présentation sera ensuite amené à noter la présentation des produits.

ARTICLE 7. PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La proclamation des résultats et la remise des prix se feront directement sur le salon Dimanche 17 juin partir de 15 heures 30. Chaque Centre de Formation participant et chaque entreprise recevra les invitations pour son équipe précisant le jour, l'heure et le lieu exact de la cérémonie de remise des prix.

Pour cette cérémonie, il est demandé aux équipes participantes de se présenter en tenue professionnelle (veste)

ARTICLE 8. LES PRIX

Tous les candidats participants, leur formateur, leur Centre de Formation et les entreprises formatrices recevront un diplôme personnalisé.

→ **1^{ère} Equipe** : à l'équipe victorieuse, un chèque de 400 euros + 2 Trophées

→ **Aux Entreprises des candidats victorieux** : 1 trophée

→ **Au Centre de Formation** : 1 trophée

→ **2^{ème} Equipe** : aux membres de l'équipe, un chèque de 200 euros + 2 Trophées

→ **3^{ème} Equipe** : aux membres de l'équipe, un chèque de 200 euros + 2 Trophées

→ **A toutes les équipes participantes** : des lots professionnels

- **Prix de la Confédération** : Pour l'ensemble du travail réalisé
(Trophée offert par la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries)
- **Prix Dégustation** : Pour la meilleure dégustation entremets, petits fours, chocolats
(Trophée offert par Tradition Gourmande + lots.
- **Prix Présentation** : Pour la plus belle présentation d'ensemble (Trophée offert par l'ANFP)
- **Prix de la plus belle pièce en sucre** : 1 Trophée offert par Les Relais Dessert
- **Prix du Salon décerné par le public** : 1 Trophée offert par l'organisateur du Salon

ARTICLE 9. RESPONSABILITÉ

Les organisateurs ne pourront être tenus responsables des éventuels dégâts causés sur les pièces qui seront exposées au public. Les pièces restent l'entière propriété des candidats.

ARTICLE 10. RÈGLEMENT

Le fait de participer au concours Trophée des Juniors de la Pâtisserie Française engage, les Centres de formations et les entreprises et leurs équipes à respecter le présent règlement.

L'épreuve terminée, les candidats de chaque équipe amèneront les pièces réalisées sur un espace réservé pour être présenté au public.

BULLETIN DE PARTICIPATION

TROPHÉE DES JUNIORS de la **PÂTISSERIE FRANÇAISE**

16 ET 17 JUIN 2018

A compléter et à retourner avant le 5 juin 2018 à Monsieur Daniel CHABOISSIER responsable de l'organisation
Les Jardins de la Sumerie A - 293, Avenue Janvier Passero - 06210 Mandelieu
Mail : chaboissier.daniel@orange.fr

COMPOSITION ÉQUIPE 1 - 1^{ÈR(E)} CANDIDAT(E)

BTM 1^{ÈRE} ANNÉE OU BAC PRO

Nom : Prénom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. : E-Mail :

Date de naissance :

EMPLOYEUR

Nom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. : E-Mail :

CENTRE DE FORMATION

Nom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. : E-Mail :

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, nous nous engageons à participer au concours Trophée des Juniors de la Pâtisserie Française qui se déroulera à **Paris Porte de Versailles les 16 et 17 juin 2018.**

FAIT À LE

SIGNATURE ET CACHET DE L'EMPLOYEUR
OU CENTRE DE FORMATION

SIGNATURE DU CANDIDAT

BULLETIN DE PARTICIPATION

A compléter et à retourner avant le 5 juin 2018 à Monsieur Daniel CHABOISSIER responsable de l'organisation
Les Jardins de la Sumerie A - 293, Avenue Janvier Passero - 06210 Mandelieu
Mail : chaboissier.daniel@orange.fr

COMPOSITION ÉQUIPE 2 - 2^{ÈME} CANDIDAT(E)

BTM 1^{ÈRE} ANNÉE OU BAC PRO

Nom : Prénom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. : E-Mail :

Date de naissance :

EMPLOYEUR

Nom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. : E-Mail :

CENTRE DE FORMATION

Nom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. : E-Mail :

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, nous nous engageons à participer au concours Trophée des Juniors de la Pâtisserie Française qui se déroulera à **Paris Porte de Versailles les 16 et 17 juin 2018.**

FAIT À LE

SIGNATURE DU CANDIDAT

SIGNATURE ET CACHET DE L'EMPLOYEUR
OU CENTRE DE FORMATION