



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE

COUPE DE FRANCE

DES JEUNES CHOCOLATIERS
CONFISEURS

26 MARS 2019





13^e Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs

La Coupe de France des jeunes Chocolatiers Confiseurs est un concours majeur ouvert aux jeunes de moins de 23 ans. Il a pour objectifs :

- de sensibiliser les jeunes chocolatiers confiseurs à l'excellence, dès leur formation ;
- de leur offrir l'occasion d'affirmer leur personnalité, leur esprit d'initiative, leur volonté de progrès dans leur vie professionnelle ;
- de les inciter à bien prendre en compte les bases du métier, les technologies qui s'y rattachent tout en respectant les savoir-faire traditionnels.

Tout concours est une compétition : on se bat contre soi-même en passant par des moments d'exaltation, de découragement, en mettant tous les atouts dans son œuvre et les différentes épreuves, afin d'être parmi les meilleurs... voire l'un des lauréats. Travailler au quotidien avec la rigueur de la qualité est la meilleure des préparations qui apportera la satisfaction du travail bien fait.

3 coupes et médailles d'or, d'argent et de bronze récompensent les 3 meilleures prestations d'ensemble.

- La « **Coupe Saveurs** » distingue la meilleure dégustation des produits.
- La « **Coupe Présentation** » récompense les qualités techniques et l'esthétique de la pièce artistique de vitrine.
- Le meilleur **dossier de technologie** se voit attribuer un diplôme spécial.
- Le jeune de moins de vingt ans en cours de formation le mieux classé se voit décerner un diplôme spécial : le prix « Première Marche ».

Lorsque le résultat escompté n'est pas atteint, et malgré la déception, il faut savoir analyser sereinement ce qui a péché. Les aînés et les maîtres d'apprentissage ont le devoir d'accompagner et de participer à ce bilan. Leurs conseils bienveillants font partie de leur mission de transmission du savoir.

Riche d'enseignements, la réussite est source de joie intérieure, pour soi comme pour son entourage. Il est cependant essentiel de rester humble, le chemin à parcourir vers l'excellence professionnelle sera encore long.

**A vous les lauréats qui veulent relever le défi :
Bon courage, bonne réussite, bel avenir à tous !**

Philippe BEL
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur

Jean-Charles BALTHAZARD
Président de l'ANFP
Maître Pâtissier Chocolatier Confiseur



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE

ET SES
PARTENAIRES ASSOCIÉS



COUPE
DE
FRANCE
DES JEUNES CHOCOLATIERS
CONFISEURS

26 MARS 2019

Le concours demandera : la production d'une pièce de vitrine, d'un bonbon de chocolat et d'une confiserie, un exposé de technologie, un écrit expliquant la motivation de la participation et la réponse à un questionnaire sur le métier.



COUPE
DE
FRANCE
DES JEUNES CHOCOLATIERS
CONFISEURS

Bulletin
d'inscription

**ACADÉMIE FRANÇAISE DU CHOCOLAT
ET DE LA CONFISERIE**

**64 rue de Caumartin
75009 PARIS**

COUPE DE FRANCE

DES JEUNES CHOCOLATIERS
CONFISEURS

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs a pour but d'offrir aux jeunes l'occasion d'exprimer leur talent et de profiter de ce tremplin pour progresser dans leur métier.

RÈGLEMENT

• Article 1

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie organise la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs. Elle pourra se faire assister par des partenaires associés.

• Article 2

Cette compétition est ouverte aux jeunes de toutes nationalités et tous pays, **de moins de 23 ans** le jour du concours, titulaire ou en cours de formation d'un diplôme de qualification professionnelle (C.A.P., B.E.P., B.T.M.).

• Article 3

Chaque concurrent devra souscrire aux épreuves imposées :

Présenter une pièce de vitrine uniquement en chocolat, esthétique, contemporaine, sur le thème : « **L'univers du Petit Prince** », un élément sculpté est obligatoire, libre dans le choix de construction. Restrictions de la création artistique aux chocolats de couvertures : noir, lait etivoire avec une autorisation de deux couleurs pour la mise en valeur (vous pouvez décliner en dégradé les couleurs choisis). Scintillants et dioxyde de titane sont strictement interdits. Votre pièce sera obligatoirement accompagnée d'un bristol indiquant l'intitulé de l'œuvre.

Réaliser pour la dégustation 1 kg de bonbons de chocolat bi-couche : intérieur gianduja libre et une ganache miel, enrobage manuel. 12 pièces seront présentées sur un plateau intégré dans la pièce de vitrine.

Réaliser 1 kg de caramels aux fruits dont 12 pièces seront présentées sur un présentoir en nougatine et pastillage. **Les fiches techniques** des chocolats et des confiseries seront présentées sur bristol en 3 exemplaires, un pour la vitrine, un pour le jury et un pour

le buffet. Les chocolats et confiseries non présentés seront rangés dans deux boîtes neutres et anonymes munis d'une étiquette précisant leur nom et leur composition. Ils seront mis sur le buffet à l'appréciation du public. **Présenter**, par écrit, la raison de votre participation. **Répondre** sur place à un questionnaire sur les connaissances du métier. **Un exposé de technologie** vous sera demandé concernant vos fabrications (un formulaire détaillant la rédaction vous sera envoyé à votre inscription). **Il devra être envoyé à l'Académie avant le 01 mars 2019.** Les 12 meilleures notes seront sélectionnées d'office pour la « Coupe Saveurs », les suivantes seront goûtées sur place afin de sélectionner les 3 meilleurs qui rejoindront les 12 déjà retenues sur le buffet du jury.

• Article 4

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs se déroulera dans le cadre de la séance publique de l'Académie, le **mardi 26 mars 2019, au siège de l'AG2R la Mondiale, 26 rue de Montholon, 75009 Paris.**

La réception des pièces et des éléments du concours se fera sur place, à partir de 9h et se terminera au plus tard à 11h. Les concurrents devront assurer le transport de leurs pièces par leurs propres moyens.

• Article 5

Le vainqueur sera désigné par un jury composé d'académiciens, de membres correspondants et du dernier vainqueur de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs. Le lauréat recevra la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs et la médaille d'or symbolisant sa victoire. Le second recevra une coupe ainsi que la médaille d'argent. Le troisième une coupe et la médaille de bronze. Une Coupe Saveurs sera attribuée à la meilleure dégustation des produits, une Coupe de la Présentation Artistique sera attribuée à la plus belle pièce de vitrine et une Coupe « Coup de Cœur » sera attribuée au buffet le plus apprécié par l'ensemble des académiciens. Chaque concurrent recevra un diplôme en témoignage de sa participation.

COUPE DE L'ACADÉMIE

organisée par l'Académie Française
du Chocolat et de la Confiserie
avec le soutien de la Confédération
des Chocolatiers et Confiseurs de France.

IMPORTANT

Lors de la proclamation sur scène des résultats et de la remise des prix tous les candidats devront obligatoirement être en tenue professionnelle : veste, pantalon et toque sans aucun logo ou mention publicitaire sauf, éventuellement, le nom du candidat.

• Article 6

La pièce de vitrine non vernie, ne devra pas dépasser 60 cm x 60 cm pour la base et une hauteur maximum de 1 m. Elle sera présentée sur un socle à l'air.

• Article 7 - IMPORTANT

Les pièces présentées ne devront être réalisées qu'avec du chocolat et des produits de confiserie, à l'exclusion de toute armature non comestible. À la demande du jury ou à la réception des pièces, celles-ci pourront faire l'objet d'un sondage.

• Article 8

L'attention des participants est attirée sur la nécessité de présenter une pièce qui soit transportable. Les finitions sur place **sont interdites**, seules les réparations dues à des incidents de transport sont acceptées.

• Article 9

Les réalisations resteront la propriété de leurs auteurs. Les organisateurs de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs déclinent toute responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte ou le vol des objets exposés tant pendant le transport que durant l'exposition au public. Les candidats accepteront l'usage de l'image de leurs œuvres sous le contrôle de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie.

• Article 10

Les inscriptions sont à adresser à l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie, 64 rue de Caumartin, 75009 Paris (Tél : 01 42 85 18 20) au plus tard le 01 mars 2019. Les décisions du jury seront sans appel. Le fait de participer à la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs implique de respecter le règlement et d'en accepter toutes les clauses. Toutes précisions et modalités de participation seront confirmées à chaque candidat avec accusé de réception de son inscription.



Bulletin d'inscription à retourner avant le 01/03/19 à remplir en lettres capitales

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Date de naissance : Nationalité :

Téléphone :

Courriel :

Nom et adresse de l'entreprise dans laquelle vous exercez :

Etablissement de formation ou Ecole :

S'engage à concourir et à respecter le règlement. Date et signature :

