



2^{ÈME} TROPHÉE DES JUNIORS de la **PÂTISSERIE FRANÇAISE**

DIMANCHE 16 JUIN ET LUNDI 17 JUIN 2019

Ce Concours National se déroulera dans le cadre du 2^{ème} Salon de la Pâtisserie à Paris Porte de Versailles dimanche 16 juin et lundi 17 juin 2019 avec le patronage de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France ; de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie ; des Relais Dessert ; de Sweet Event International et le partenariat officiel des firmes dont les logos figurent ci-après.

L'organisation de ce concours original est confiée à Monsieur **Daniel CHABOISSIER** (Président du concours) qui sera assisté de **Monsieur Hilaire LAHOZ** (pour la partie recherche de partenaires).

Cette compétition a pour philosophie de mettre à l'honneur les Centres de Formations nationaux ; les formateurs ; les entreprises formatrices ; les élèves.

AVEC LE PARTENARIAT OFFICIEL DE :





RÈGLEMENT 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 désigne une équipe qui sera constituée soit d'une équipe binôme d'apprentis BTM de 1ère année en formation, soit d'une équipe binôme d'apprentis en formation préparant la Mention complémentaire Pâtisserie glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisées, soit d'une équipe binôme en formation constituée d'un BTM 1ère année et d'une mention complémentaire.

Durant le concours, chaque équipe sera coachée par un professeur référent dont le rôle se limitera uniquement à prodiguer des conseils d'organisation ; des conseils d'ordre technique ; des recommandations diverses sur la surveillance des cuissons, des montages, des décorations, des présentations.

Toute aide pratique apportée à une équipe par un coach entraînera automatiquement une pénalité de 30 points qui seront enlevés à l'équipe assistée.

ARTICLE 2. INSCRIPTIONS

Les Centres de Formation ou les entreprises désirant participer à la 2ème édition du « Trophée des juniors de la Pâtisserie Française » doivent adresser leur inscription à l'aide des bulletins de participation ci-joints avant le 5 juin 2019 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 ou Port : 06-69-65-47-09

Mail : chaboissier.daniel@orange.fr

Seules les 12 premières équipes, prises dans l'ordre d'arrivée seront prises pour le concours.

ARTICLE 3. THÈME

Pour l'année 2019, le thème sera : **PARIS ET LA HAUTE COUTURE**

ARTICLE 4. DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

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

Les épreuves se dérouleront dans un espace prévu pour la circonstance « L'atelier des talents » dimanche 16 juin 2019 le matin à partir de 8 H jusqu'à 12 H et l'après-midi de 13 h 30 à 17 heures 30 et lundi 17 juin de 8 heures à 12 heures.

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 centre 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.**
- **Une Pièce artistique en nougatine et pastillage (Hauteur limitée à 1,50 mètre.**
 - 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 un présentoir en polystyrène apporté monté et décoré selon le thème. Le deuxième, non décoré sera découpé en parts qui seront présentées sur assiette pour la dégustation.

ARTICLE 6. NOTATION

Sous la responsabilité du Président, un jury professionnel sera chargé de noter la fabrication, la dégustation et la présentation des travaux. Le classement général sera établi par le cumul des notes. En cas d'ex-aequo, les équipes seront départagés par les notes de dégustation.

ARTICLE 7. PROCLAMATION DES RÉSULTATS ET CÉRÉMONIE DE REMISE DES PRIX

La présence des équipes avec leur coach est obligatoire lors de la remise des prix.

La proclamation des résultats et la remise des prix se feront directement en public sur le salon Lundi 17 juin partir de 15h30. 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 pantalon noir et toque).

ARTICLE 8. DROIT À L'IMAGE

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs afin de promouvoir le concours et le salon de la pâtisserie auprès des divers médias.

ARTICLE 9. LES PRIX

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

- **1^{ère} Equipe : A 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 300 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, chocolats (Trophée offert par l'ANFP)**
- **Prix de la plus belle pièce en sucre : 1 Trophée offert par Les Relais Dessert**
- **Palme du Salon décerné par le public : 1 Trophée offert par l'organisateur du Salon**

ARTICLE 10. 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 11. 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.

ARTICLE 12. FORMALITÉS

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

BULLETIN DE PARTICIPATION

2^{ÈME} TROPHÉE DES JUNIORS de la **PÂTISSERIE FRANÇAISE**

DIMANCHE 16 JUIN 2019

**A compléter et à retourner avant le 5 juin 2019 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 1ÈRE ANNÉE OU MENTION COMPLÉMENTAIRE

Nom : Prénom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. : E-Mail :

Date de naissance : BTM 1 ou Mention :

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 2019.

FAIT À LE

SIGNATURE ET CACHET DE L'EMPLOYEUR
OU CENTRE DE FORMATION

SIGNATURE DU CANDIDAT

BULLETIN DE PARTICIPATION

2^{ÈME} TROPHÉE DES JUNIORS de la **PÂTISSERIE FRANÇAISE**

DIMANCHE 16 JUIN 2019

A compléter et à retourner avant le 5 juin 2019 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 MENTION COMPLÉMENTAIRE

Nom : Prénom :

Adresse :

Ville : Code Postal :

Tél. : E-Mail :

Date de naissance : BTM 1 ou Mention :

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 2019

FAIT À LE

SIGNATURE ET CACHET DE L'EMPLOYEUR
OU CENTRE DE FORMATION

SIGNATURE DU CANDIDAT

BULLETIN DE PARTICIPATION

2^{ÈME} TROPHÉE DES JUNIORS de la **PÂTISSERIE FRANÇAISE**

DIMANCHE 16 JUIN 2019

A compléter et à retourner avant le 5 juin 2019 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 : FORMATEUR (COACH DE L'ÉQUIPE)

FORMATEUR (COACH DE L'ÉQUIPE)

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 2019

FAIT À LE

SIGNATURE ET CACHET DE L'EMPLOYEUR
OU CENTRE DE FORMATION

SIGNATURE DU CANDIDAT