

1°/ OBJET ET DESCRIPTION GENERALE DU CONCOURS

- **La société Grands Moulins de Paris**, société anonyme au capital de 37 232 832 euros, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés sous le numéro 351 466 495 RCS CRETEIL, dont le siège social est situé au 99, rue Mirabeau à Ivry-sur-Seine (94200) (ci-après « GMP »).

Et

- **L'École de Boulangerie et Pâtisserie de Paris**, association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, immatriculée sous le numéro 784 544 363, dont l'adresse est au 64, rue des Pirogues à Paris (75012) (ci-après « EBP »).

organisent dans la période de référence comprise du 26 juillet 2019 au 26 février 2020 un concours intitulé « **Concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie 2019** » (ci-après le « **Concours** ») au cours duquel les candidats devront démontrer par leur dossier de candidature et lors des épreuves, leurs qualités professionnelles, la cohérence de leur projet, leur volonté de réussir, leur dynamisme et leur goût du challenge.

Grands Moulins de Paris et l'Ecole de Boulangerie et Pâtisserie de Paris sont ci-après collectivement dénommées les « **Organisateurs du Concours** ».

2°/ CONDITIONS DE CANDIDATURE

Le Concours est ouvert à toute personne projetant de réaliser **sa 1^{ère} installation en boulangerie et/ou en boulangerie-pâtisserie (*)**, en France métropolitaine (Corse incluse), **entre le 27/02/2020 et le 31/08/2021 et remplissant les trois (3) conditions cumulatives suivantes :**

- Age : être âgé(e) au minimum de 18 ans à la date de l'inscription au Concours, soit être né(e) au plus tard le 16 décembre 2001.
- Lieu de résidence et lieu pour réalisation du projet : France métropolitaine.
- Formation/Expérience : être titulaire d'un diplôme en boulangerie-pâtisserie(**) ou justifier d'une expérience professionnelle de trois ans minimum au sein d'une boulangerie et/ou pâtisserie au 16 décembre 2019.

(*) On entend par « 1^{ère} installation en boulangerie-pâtisserie » (ci-après « **1^{ère} installation** ») :

- Une première création d'entreprise de boulangerie et/ou boulangerie-pâtisserie.

Ou

- Une première reprise d'entreprise de boulangerie et/ou boulangerie-pâtisserie, que ce soit par rachat d'un fonds de commerce, d'une société ou par une location-gérance.

(**) On entend par « **diplôme en boulangerie-pâtisserie** » tout diplôme de l'Education Nationale ou de la Chambre de Métiers permettant l'accès à la profession de boulanger et/ou de pâtissier, tels que le C.A.P. (Certificat d'Aptitude Professionnelle), le B.E.P.¹ (Brevet d'Etudes Professionnelles), la Mention Complémentaire, le B.P. (Brevet Professionnel), le B.T.M. (Brevet de Technique des Métiers), le B.M. (Brevet de Maîtrise), le B.M.S. (Brevet de Maîtrise Supérieur), le Bac Pro Boulanger ou Pâtissier¹ (Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier).

Une personne peut porter sa candidature soit à titre individuel, soit en duo avec une personne de son entourage, époux(se), concubin(e), ami(e), associé(e), frère, sœur).

En cas de candidature en duo :

- Un seul dossier de candidature pour le duo dans son ensemble devra être complété et validé.
- Au moins une des deux personnes du duo doit remplir les conditions de candidature ci-dessus.
- Les deux personnes doivent être partie prenante du projet professionnel de 1^{ère} Installation.

¹ Diplômes de la filière, obtenus avant refontes.

Exclusion :

Sont exclus de toute participation au Concours :

- Les personnes déjà immatriculées ou ayant déjà été immatriculées au Répertoire des Métiers ou Registre du Commerce et des Sociétés au titre d'une activité en boulangerie et/ou pâtisserie.
- Les personnes ayant déjà participé à deux éditions précédentes du Concours.
- Les employés des Organismes du Concours et des sociétés du groupe NutriXo.

3°/ MODALITES DE PARTICIPATION ET DE DEROULEMENT DU CONCOURS

Ce Concours se déroule de la façon suivante :

3.1. Annonce du Concours

L'annonce de ce Concours et ses modalités feront l'objet notamment d'affichages et de contenus internet véhiculés par les Organismes et les partenaires du Concours.

3.2. Dossier de candidature

Pour participer au Concours, il est nécessaire que le Candidat :

- Se crée un compte sur www.concoursboulangerie-cje.com.
- Complète le dossier de candidature directement en ligne dont un QCM de validation des acquis techniques en moins de 30 minutes **au plus tard le 16 décembre 2019** (date de réception par GMP faisant foi).

Pour finaliser son dossier d'inscription et après avoir enregistré sa candidature, le Candidat reçoit par mail un lien lui proposant de répondre à une question sous forme de vidéo pour expliquer les atouts de son projet et ses motivations à participer au Concours.

Le dossier de candidature devra comprendre, au minimum, tous les éléments et informations listés en Annexe 1 du présent règlement.

Tout dossier présentant une anomalie (incomplet, illisible) pourra entraîner la nullité de la participation.

Est réputé « Candidat », tout participant au Concours ayant correctement rempli et validé son dossier de candidature. En cas de candidature en duo, le « Candidat » sera réputé être le duo dans son ensemble.

3.3. Analyse des dossiers de candidature et pré-sélection des Finalistes

Du 6 au 24 janvier 2020, un jury de professionnels du métier étudiera les dossiers de candidature reçus pour déterminer les participants à la finale (ci-après la « Finale »).

Le Secrétariat Général du Concours, en charge de l'organisation, est assuré par M. Eric Collavini :

Concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie
GRANDS MOULINS DE PARIS
A l'attention de M. Eric Collavini
99 rue Mirabeau
94853 Ivry-sur-Seine Cedex
N° Tél : 0811 659 009 (appel non surtaxé)

Les critères de pré-sélection sont les suivants :

- Pertinence du projet d'installation et construction de son projet professionnel : un projet réaliste, le plus complet possible (aspects merchandising, financiers, commerciaux, techniques, atouts d'un accompagnement par Grands Moulins de Paris).
- Parcours professionnel du Candidat.
- Compétences techniques (au travers des réponses du QCM).
- Motivations à participer.
- La cohérence du projet avec un accompagnement par Grands Moulins de Paris.

A l'issue de cette période de pré-sélection, 8 Candidats seront retenus pour la Finale et avertis par mail et/ou téléphone au plus tard le 31 janvier 2020.

3.4. Déroulement de la Finale

La Finale réunira les Candidats retenus et se déroulera les 25 et 26 février 2020 dans les locaux de l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris, situés au 64, rue des Pirogues de Bercy, 75012 Paris.

3.4.1. Modalités de participation à la Finale

Les Candidats retenus devront confirmer au plus tard le 7 février 2020 leur participation à la Finale. Ils devront également transmettre aux Organisateur du Concours, au plus tard le 7 février 2020 :

- Leur **organigramme de production** pour la Finale ;
- Leur **cahier de recettes des produits** à réaliser dans le cadre de la Finale (7 recettes à transmettre à partir de la fiche recette type en Annexe 4 ;
- Leur **bon d'économat** complété ;
- Un **dossier de présentation détaillé** de leur projet professionnel (entre 5 et 10 pages).

Les Candidats retenus ayant confirmé leur participation à la Finale et ayant fourni les informations mentionnées ci-avant, seront réputés Candidats finalistes.

3.4.2. Déroulement des épreuves orales et pratiques

Les Candidats finalistes devront se soumettre aux 3 épreuves suivantes dont les modalités sont définies ci-après :

- **EPREUVE 1** : une soutenance orale du projet de 1^{ère} installation auprès d'un jury de professionnels.
- **EPREUVE 2** : une épreuve pratique pour évaluation des compétences professionnelles des Candidats par un jury technique issu de la profession.
- **EPREUVE 3** : une épreuve orale de présentation et valorisation des produits fabriqués par les Candidats, à un jury de consommateurs.

Chaque épreuve fera l'objet d'une notation sur 20. A l'issue de ces 3 épreuves, une note finale sur 60 (ci-après la « Note Finale ») sera donc attribuée à chaque Candidat sélectionné.

La durée totale du déroulement de l'ensemble des épreuves de la Finale, est de deux jours.

Les finalistes seront avertis des horaires exacts du déroulement de leurs épreuves lors de la Finale, à réception de leur dossier, et au plus tard le 7 février 2020, par envoi d'un mail et /ou d'une lettre de convocation à leur attention.

Les jury, en charge de la notation des Candidats sélectionnés, pour l'ensemble des trois épreuves de la Finale, seront composés de(s) :

- Personnalités du métier.
- Responsables techniques des Organisateur du Concours.
- Responsables commerciaux de GMP.
- Responsables marketing de GMP.
- Spécialistes financiers ou conseils en création d'entreprise.
- Représentants des partenaires du Concours.

- Salariés de fonctions supports GMP, Nutrixo ou Vivescia.

Pour faire face à toute éventualité qui pourrait nuire au bon déroulement du Concours, le secrétaire général du Concours et la directrice de l'EBP seront présents aux épreuves de la Finale et pourront prendre toute mesure nécessaire.

a. Soutenance orale du projet de 1^{ère} installation

Au titre de cette épreuve, pendant 45 minutes, le Candidat finaliste décrira son projet et ses motivations.

Il devra démontrer ses compétences commerciales, ses capacités de management et d'organisation.

L'approche économique et financière du projet devra aussi être abordée (plan de financement, principales charges en boulangerie-pâtisserie...).

Un volet concernant l'énergie sera apprécié (puissance des équipements, fluides utilisés).

La motivation du Candidat finaliste à vouloir être accompagné par Grands Moulins de Paris dans son projet d'installation, devra également être démontrée.

En cas de candidature en duo, les deux personnes devront participer à cette épreuve afin de montrer la complémentarité du duo dans le projet.

b. Epreuve pratique évaluant les compétences professionnelles

Au titre de cette épreuve pratique d'une **durée de 7h30** (4h30 la 1^{ère} journée et 3h00 le lendemain), les Candidats finalistes devront réaliser diverses conceptions et fabrications de pains, viennoiseries, pâtisseries et sandwiches dont le détail figure en Annexe 3.

Les critères qui seront pris en compte dans la notation de cette épreuve seront le savoir-faire, la technicité et l'organisation du finaliste.

Pour cette épreuve, les matières premières de base et le gros matériel seront mis à la disposition des finalistes, mais ils devront se munir de leur petit matériel professionnel.

En cas de candidature en duo, seule la personne diplômée en boulangerie-pâtisserie pourra participer à cette épreuve. En cas de candidature en duo tous deux diplômés en boulangerie-pâtisserie, une seule personne pourra participer à cette épreuve.

c. Epreuve orale de présentation et valorisation des produits fabriqués

Au titre de cette épreuve orale d'une **durée de 15 minutes maximum**, les finalistes devront présenter les produits fabriqués lors de l'épreuve précédente en les mettant en avant comme ils le feraient s'ils avaient leur propre point de vente.

Les critères pris en compte dans la notation de cette épreuve sont la présentation, la valorisation, l'argumentation commerciale et technique en relation avec les produits fabriqués, la capacité d'adapter son discours à tout consommateur, ainsi que les connaissances métier du finaliste.

Pour la présentation de leurs produits, les Candidats finalistes auront à leur disposition différentes corbeilles et étiquetages standard.

Les Candidats finalistes seront aussi autorisés à amener des éléments d'étiquetage et de décoration dans un bagage aux dimensions maximum de 115 cm (hauteur + largeur + longueur).

L'espace disponible pour présenter les produits est d'environ 210 centimètres de long sur environ 100 centimètres de profondeur.

Un jury de consommateurs notera l'aspect visuel des produits, l'agencement et la présentation des produits, la texture et le goût des produits fabriqués.

En cas de candidature en duo, les deux personnes devront participer à cette épreuve afin de montrer la complémentarité du duo dans le projet.

4°/ Proclamation des résultats et attribution des prix

A l'issue des trois (3) épreuves de la Finale, une Note Finale sur 60 (ci-après la « **Note Finale** ») sera attribuée par le Jury à chaque Candidat sélectionné, selon le barème de notation suivant :

- Une note sur 20 points pour la soutenance orale du projet de 1^{ère} installation.
- Une note sur 20 points pour l'épreuve pratique, évaluant les compétences professionnelles.
- Une note sur 20 points pour l'épreuve orale de présentation et dégustation des produits (10 et 10).

En fonction de la Note Finale obtenue, un classement sera effectué entre les Candidats finalistes.

Seul le classement des 3 meilleurs finalistes sera communiqué.

Seuls les Candidats finalistes ayant obtenu l'une des 3 meilleures Notes Finales du Concours seront considérés comme les gagnants du Concours (ci-après le(s) « Gagnant(s) ») et se verront attribuer les prix suivants (ci-après le(s) « Prix »).

Dans le cas improbable, mais non impossible d'ex-aequo, la répartition des Prix entre les Gagnants ex-aequo, sera décidée par le secrétaire général.

Les Prix suivants seront attribués aux Gagnants par ordre décroissant de leur Note Finale obtenue :

1^{er} Prix – Lot composé :

- D'une somme de quinze mille euros (15 000 €) pour contribuer au financement de son installation auprès de l'organisme bancaire.
- D'un accompagnement commercial personnalisé à la 1^{ère} Installation.

2^{ème} Prix – Lot composé :

- D'une somme de dix mille euros (10 000 €) pour contribuer au financement de son installation auprès de l'organisme bancaire.
- D'un accompagnement commercial personnalisé à la 1^{ère} Installation.

3^{ème} Prix – Lot composé :

- D'une somme de cinq mille euros (5 000 €) pour contribuer au financement de son installation auprès de l'organisme bancaire.
- D'un accompagnement commercial personnalisé à la 1^{ère} Installation.

Le jury se réserve le droit de décerner un Prix supplémentaire spécial s'il estime qu'un des projets le mérite.

Par « accompagnement commercial personnalisé à la 1^{ère} Installation » on entend l'ensemble des services cumulatifs suivants offerts par GMP aux Gagnants :

- L'aide au montage du dossier financier (dossier bancaire)
- La recherche du financement
- La proposition de partenariat commercial avec Grands Moulins de Paris (fourniture de produits et services) avec notamment la mise à disposition gratuite d'un « kit ouverture » pour toute adhésion Campaquette (24€/mois).

Les sommes d'argent comprises dans les Prix ont vocation à être utilisées par les Gagnants du Concours exclusivement pour leur 1^{ère} installation en boulangerie-pâtisserie entre le 27 février 2020 et le 31 août 2021, et leur seront remises par un virement GMP sur présentation des justificatifs correspondants (compromis et RIB).

Les Candidats ayant participé à la Finale seront avisés, par email ou par courrier, au plus tard le 16 mars 2020, de leur classement, et pour les Gagnants de l'attribution de leur Prix. En cas d'organisation d'une cérémonie de remise des Prix, ils pourront être conviés par les Organisateur du Concours.

5°/ Défraiement des Candidats finalistes

Les frais de déplacement des Candidats sélectionnés, résidant à moins de 50 km du lieu de la Finale, ne seront pas pris en charge par les Organisateur du Concours.

En cas de domiciliation des Candidats sélectionnés, au-delà de 50 km du lieu de la Finale, les frais de déplacement seront remboursés aux Candidats à leur demande et sur présentation d'un justificatif avant le 31 mars 2020.

Pour permettre ces remboursements, chaque Candidat finaliste devra joindre un RIB à son dossier complémentaire transmis pour la Finale.

La base maximale du remboursement est, sauf accord préalable des Organisateur du Concours, le prix moyen constaté d'un billet SNCF aller/retour, 2^{ème} Classe, quel que soit le moyen de transport effectivement utilisé par le Candidat sélectionné. En cas de candidature en duo, une seule chambre sera prise en charge (twin ou double).

Les modalités et frais d'hébergement (choix des hôtels, frais d'hôtel effectivement payés) seront organisés et pris en charge directement par les Organisateur du Concours pour le compte des Candidats sélectionnés.

En cas de réservation directe par les Candidats sélectionnés, sans accord formel des Organisateur du Concours, les frais d'hébergement ne seront pas remboursés.

Les frais de restauration restent à la charge des Candidats sélectionnés.

6°/ Autorisation de diffusion

Les Candidats autorisent les Organisateur du Concours et les partenaires du Concours (à savoir, GMP, l'EBP, FIDUCIAL et VIVESCIA) à les photographier, les filmer dans le cadre de déroulement du Concours et à utiliser leur image.

En conséquence de quoi, et conformément aux dispositions relatives au droit à l'image et au droit du nom, les Candidats autorisent les Organisateur et les partenaires du Concours à fixer, reproduire et communiquer au public, les photographies et films audiovisuels pris dans le cadre du déroulement du Concours.

Les photographies et films audiovisuels pourront être exploités et utilisés directement par les Organisateur du Concours et les partenaires du Concours, sous toute forme ou tous supports connus ou inconnus ce jour, dans le monde entier sans aucune limitation, pendant toute la durée du Concours et pour une durée de dix (10) années, à compter du 25 février 2020, intégralement ou par extraits, pour les usages suivants :

- Publication sur les plaquettes et tracts de présentation et promotion des prochaines éditions du Concours.
- Publication sur les sites internet, dont l'accès est ouvert sans restriction, et les sites intranet des Organisateur du Concours et des partenaires du Concours.
- Pour les besoins de communication interne et externe des Organisateur du Concours et des partenaires du Concours (séminaires, salons, articles de journaux professionnels...).

7°/ Modification des dates du Concours

Les Organismes du Concours se réservent le droit d'écourter, de proroger, de reporter, d'annuler le présent Concours, ou de modifier ses conditions, si les circonstances l'exigent notamment en cas de fraude, cas de force majeure ou de toute autre cause indépendante de leur volonté. Leurs responsabilités ne sauraient être engagées en aucune manière de ce fait.

8°/ Acceptation du présent règlement

La participation à ce Concours implique l'acceptation pleine et entière de toutes les dispositions du présent règlement déposé à la SCP CHAPUIS & BUZY, Huissiers de Justice Associés, 10, rue Pergolèse, 75116 Paris. Le non-respect des obligations prescrites dans ce règlement par les Candidats finalistes pourrait entraîner l'annulation du résultat et des récompenses.

Le présent règlement est disponible gratuitement et sur simple demande adressée à « Concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie 2019 », Grands Moulins de Paris, 99 rue Mirabeau, 94853 Ivry-sur-Seine Cedex (affranchissement remboursé sur la base du tarif lent en vigueur).

Un seul remboursement par participant (même nom, et/ou même adresse) pour chacun des éléments suivants : demande de remboursement de timbre pour l'envoi de la demande de règlement.

9°/ Données personnelles

Les Organismes du Concours collectent des données personnelles (ci-après les « Données ») appartenant aux Candidats pour les besoins de l'organisation du Concours telles que définies par la loi 78-17 Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée par la loi du 6 août 2004 et par le Règlement (UE) général sur la protection des données 2016/679 du 27 avril 2016.

Les Candidats et les Gagnants autorisent les Organismes du Concours et les partenaires du Concours, à utiliser à titre publi-promotionnel, en tant que tel, leur nom et adresse sans que cette utilisation ne puisse ouvrir d'autres droits que la remise des Prix et gains gagnés.

Les Candidats autorisent toutes vérifications concernant leur identité et leur domicile. Toutes indications d'identité ou adresses fausses entraînent l'élimination de la participation au Concours.

Conformément à la réglementation en vigueur, les Candidats bénéficient d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, de limitation de traitement, de portabilité et d'effacement de leurs Données.

Pour faire valoir ces droits ou obtenir de plus amples informations s'agissant du traitement de ses Données par les Organismes du Concours (durée de conservation, destruction, communication et/ou utilisation ultérieure(s)), le Candidat devra formuler une demande par écrit à l'Organisateur du Concours, à l'adresse suivante, en mentionnant son identité :

Groupe NutriXo
Délégué à la protection des données du groupe NUTRIXO
99 rue Mirabeau – 94853 Ivry-sur-Seine Cedex – France
DPO@nutriXo.com

Pour tout renseignement complémentaire, les Candidats peuvent adresser une demande à l'autorité de contrôle, la CNIL :

- CNIL , 3 place de Fontenoy, 75007 Paris
- www.cnil.fr
- Téléphone : 01 53 73 22 22.

10°/ Divers

Tous les cas non prévus par le présent règlement seront tranchés par les Organismes du Concours dont les décisions sont sans appel.

Il ne sera répondu à aucune demande téléphonique concernant l'interprétation ou l'application du présent règlement, concernant les modalités du Concours ou concernant la liste des Gagnants ou des Candidats.

LISTE DES DOCUMENTS ET INFORMATIONS A FOURNIR DANS LE DOSSIER D'INSCRIPTION

Le dossier d'inscription devra être déposé au plus tard le 16 décembre 2019 par tout Candidat au Concours, **dûment complété et validé** sur le site internet www.concoursboulangerie-cje.com

Il devra comprendre **obligatoirement**, les informations et documents suivants sous les bons formats (pdf, word, jpeg, vidéo, formulaire complété en ligne) :

1. Une photo d'identité.
2. Une photocopie d'une pièce d'identité (recto/verso).
3. Un curriculum vitae.
4. La photocopie des diplômes en boulangerie-pâtisserie ou des justificatifs de trois années d'expérience professionnelle.
5. La description du projet professionnel de 1^{ère} Installation :
 - Son parcours professionnel.
 - La construction et le développement de son projet professionnel sur les aspects :
 - merchandising,
 - financiers,
 - commerciaux,
 - techniques.
 - La cohérence de son projet avec un accompagnement par Grands Moulins de Paris.
 - Sa motivation à s'installer à son compte.
6. Un QCM de validation des acquis techniques à réaliser en moins de 30 minutes.
7. Les motivations à participer au Concours et à être accompagné par Grands Moulins de Paris dans son projet professionnel dans une courte vidéo (5 minutes maximum).

En cas de candidature en couple ou en duo, les informations et documents n°1, 2 et 3 devront être **obligatoirement** fournis et communiqués pour la seconde personne, partie prenante du projet de 1^{ère} Installation.

DOCUMENTS COMPLEMENTAIRES A FOURNIR EN CAS DE QUALIFICATION A LA FINALE

8. Organigramme de production complété (cf. annexe 3).
9. Cahier de recettes récapitulatif tout le procédé de fabrication de chaque produit présenté lors de la Finale (cf. annexe 4)
10. Le bon d'économat des produits qu'il souhaitera utiliser pour ses recettes parmi la liste proposée.
11. Dossier de présentation détaillé du projet (entre 5 et 10 pages).
12. Un RIB du compte choisi pour le remboursement des frais de déplacement à Paris.

Extrait du sujet de l'épreuve pratique de la Finale du Concours dont les quantités à produire seront précisées dans un document remis aux Candidats retenus pour la Finale.

SUJET DE L'ÉPREUVE TECHNIQUE DE LA FINALE

Au titre de cette épreuve pratique d'une durée de 7h30 (4h30 la 1^{ère} journée et 3h00 le lendemain), les candidats retenus doivent réaliser diverses conceptions et fabrications de pains, viennoiseries, pâtisseries et sandwiches, dont le détail figure ci-après.

Le 1^{er} jour, l'épreuve se déroule soit de 12h45 à 17h45, soit de 14h15 à 19h15 (dont 30 minutes de visite de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris et d'installation du laboratoire non comptabilisées dans l'épreuve). L'épreuve se poursuit le lendemain soit de 6h30 à 9h30, soit de 9h00 à 12h00.

Dans le cadre de l'épreuve, les candidats nettoieront leur plan de travail et, sous les directives des jurys, contribueront à la remise en place des matériels utilisés.

En début d'épreuve, le candidat récupère l'organigramme de production transmis aux Organismes avant la Finale pour suivre son organisation de travail.

Les produits à fabriquer sont :

- **Baguette de tradition française** en méthode pointage en froid sur la base de 5 kg de farine Campailllette Grand Siècle.
- **Pain courant « blanc » français** en méthode pousse lente (farine Campailllette Froment ou Campailllette Des Champs **suivant choix préalable** du candidat lors du remplissage de son bon d'économat).
 - **bâtards façonnage main de 350 g (en pâte)**
 - **baguettes markétées Campailllette Froment ou Campailllette Des Champs suivant farine choisie**
- **Pain spécial au choix par le candidat, définit préalablement lors du remplissage de son bon d'économat)** sur la base de 4kg de farine :
 - « santé/bien-être » : **au choix** Complex'Exquis ou Moul-Bie Sélection Complet ou Moul-Bie Sélection Fibres ou Kapnor ou Campagrain ou Campaillou Céréales
OU
 - « rustique » : **au choix** Campaillou ou Moul-Bie Sélection Campagne
- **Viennoiseries au beurre** sur la base de 1kg de farine au choix avec farine Gruau ou PLF :
 - 15 Croissants de 70g
 - 15 Pains au chocolat de 80g
 Recette traditionnelle avec tourage et détaillage le 1er jour pour cuisson le lendemain. Le candidat gèrera lui-même l'apprêt.
- **Pâtisserie : flan foncé pour 6 personnes.**
 Choix préalable des ingrédients nécessaires par le candidat lors du remplissage de son bon d'économat parmi une liste prédéfinie par les Organismes.
 Le flan devra être présenté froid.
- **Sandwichs**
 Le candidat fabriquera 2 sandwichs différents :
 - **1 « jambon-beurre rentable »**

CONCOURS

DES JEUNES ENTREPRENEURS EN BOULANGERIE

— Édition 2019 —

A noter : le jambon pourra être remplacé par du blanc de poulet.

- A base de pain courant « blanc » français prélevé dans sa fabrication
 - Avec des ingrédients à sélectionner parmi la liste pré-définie par les Organisateurs et dont les quantités auront été précisées lors du remplissage du bon d'économat
- 1 « sandwich spécialité locale » (chaud ou froid)
- A base de baguette de tradition française prélevée dans sa fabrication
 - Avec des ingrédients à sélectionner parmi la liste pré-définie par les Organisateurs et dont les quantités auront été précisées lors du remplissage du bon d'économat
 - Avec 3 ingrédients au choix du candidat, apportés par ses soins et stockés dans des boîtes plastiques étiquetées à son nom, pour personnaliser son sandwich en « spécialité locale ».

Important :

- Tout débordement des heures de travail imparti entraînera une pénalité de point sur la note globale de l'épreuve (- 1 point par tranche de 30 minutes de retard).
- Les produits non enfournés à l'heure prévue pour la fin de l'épreuve ne pourront plus être mis au four.

ANNEXE 3

Tableau fourni à titre indicatif. Une version à remplir et à nous retourner sera transmise aux Candidats retenus pour la Finale.

CONCOURS
DES JEUNES
ENTREPRENEURS
EN BOULANGERIE
— Édition 2019 —


ORGANIGRAMME DE PRODUCTION

Fra = Frasage P = pétrissage Div = Division Det = Détente F = façonnage App = Apprêt C = cuisson
 R = rabat T = tourage D = détaillage Fon = fonçage G = garnir Fr = froid

Chaque case correspond à un 1/4 d'heure : **portez les heures sur ce tableau**

| | 1 ^{ère} JOURNÉE | | | | | | | | | | | | 2 ^{ème} JOURNÉE | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Baquette Tradition « Campailette Grand Siècle » | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pain courant « blanc » français | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pain spécial « santé/bien-être » OU « rustique » | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Viennoiserie (croissant et pain au chocolat) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Flan foncé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sandwich jambon- beurre (ou blanc de poulet-beurre) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sandwich « élaboré » | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Page 1/1



ANNEXE 4

Bon d'économat : une version à remplir et à nous retourner sera transmise aux Candidats retenus pour la Finale

| | Bon d'économat - 2019 | | | | | | | |
|--|---------------------------------|---------------------------------|--------------|-----------------------|------|--|------------------------------|-------|
| N° CANDIDAT : | Baguette de tradition française | Pain courant « blanc » français | Pain spécial | Pâte levée feuilletée | Flan | Sandwich "rentable" (jambon-beurre OU poulet-beurre) | Sandwich "spécialité locale" | TOTAL |
| Campaliette Grand Siècle | | | | | | | | |
| Campaliette Froment | | | | | | | | |
| Campaliette Des Champs | | | | | | | | |
| Moul-Ble Complex'Exquis | | | | | | | | |
| Moul-Ble Sélection Fibres | | | | | | | | |
| Moul-Ble Kapnor | | | | | | | | |
| Moul-Ble Sélection Campagrain | | | | | | | | |
| Moul-Ble Sélection Campallou Céréales | | | | | | | | |
| Moul-Ble Sélection Campallou | | | | | | | | |
| Moul-Ble Sélection Campagne | | | | | | | | |
| Moul-Ble Farine Gruau Vert Stanislas | | | | | | | | |
| Moul-Ble Croissant PLF | | | | | | | | |
| Sécur' viennoiserie et pain spéciaux | | | | | | | | |
| Sécur' détente (pain) | | | | | | | | |
| Sécur' tolérance (pain) | | | | | | | | |
| Eau | | | | | | | | |
| Graines de pavot | | | | | | | | |
| Graines de sésame | | | | | | | | |
| Levure fraîche | | | | | | | | |
| Sucre semoule | | | | | | | | |
| Sucre roux | | | | | | | | |
| Sel | | | | | | | | |
| Sel de Guérande | | | | | | | | |
| Beurre de tourage (84%) | | | | | | | | |
| Beurre d'incorporation | | | | | | | | |
| Lait | | | | | | | | |
| Poudre de lait (24% de MG) | | | | | | | | |
| Œufs coquille | | | | | | | | |
| Œufs (ovoproduits) | | | | | | | | |
| Bâton de chocolat | | | | | | | | |
| Crème liquide (35 % MG) | | | | | | | | |
| Extra poudre à crème | | | | | | | | |
| Poudre d'amande | | | | | | | | |
| Poudre à lever | | | | | | | | |
| Rhum | | | | | | | | |
| Kirsch | | | | | | | | |
| Calvados | | | | | | | | |
| Vanille liquide | | | | | | | | |
| Jambon blanc en tranches | | | | | | | | |
| Blanc de poulet en tranches | | | | | | | | |
| Carrichons | | | | | | | | |
| Huile d'olive | | | | | | | | |
| Vinaigre balsamique | | | | | | | | |
| Moutarde à l'ancienne | | | | | | | | |
| Mayonnaise | | | | | | | | |
| Salade verte de saison | | | | | | | | |
| Copeaux de parmesan | | | | | | | | |
| Citron | | | | | | | | |
| Oignons rouges | | | | | | | | |
| Carotte | | | | | | | | |
| Pommes de terre (cuites) | | | | | | | | |
| Avocat | | | | | | | | |
| Pomme | | | | | | | | |
| Chou rouge | | | | | | | | |
| Curry | | | | | | | | |
| Paprika | | | | | | | | |
| lait de coco | | | | | | | | |
| Poivre | | | | | | | | |
| Ingrédients apportés par le candidat (pour le sandwich "spécialité locale") : | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Modèle de fiche recette à compléter par les participants à la Finale **pour chaque produit préparé** et à transmettre aux Organisateurs avant la Finale (7 fiches en tout).

CONCOURS

DES JEUNES
ENTREPRENEURS
EN BOULANGERIE

— Édition 2019 —

FICHE RECETTE TYPE

Nom du produit :

Ingrédients :

| Nom ingrédient | Quantité (en grammes) |
|----------------|-----------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Mise en œuvre :

Pétrissage : batteur spiral axe oblique

1^{ère} vitesse : min 2^{ème} vitesse : min

Pointage : min

Tourage :

Division : gr

Détente : min

Façonnage : baguette boule bâtard autres :

Détaillage : pièces de gr

Apprêt : min

Cuisson : min à °C

Finition :

Montage :