

**REGLEMENT COMPLET DU
« CONCOURS DES JEUNES ENTREPRENEURS EN BOULANGERIE 2018 »**

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'Ecole 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 2 mai au 23 novembre 2018 un concours intitulé « **Concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie 2018** » (ci-après le « **Concours** ») au cours duquel les candidats devront démontrer par leur dossier de candidature et lors des épreuves, leurs qualités professionnelles, 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 23/11/2018 et le 31/03/2020** et remplissant les deux 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 21 septembre 2000.
- 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 21 septembre 2018.

*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 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 tel que notamment, le C.A.P. (Certificat d'Aptitude Professionnelle), B.E.P. (Brevet d'Etudes Professionnelles), B.P. (Brevet Professionnel), B.T.M. (Brevet de Technique des Métiers), B.M. (Brevet de Maîtrise), B.M.S. (Brevet de Maîtrise Supérieur), ou Bac Pro Boulanger ou Pâtissier* (Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier). (*Diplômes de la filière obtenus avant refontes).

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.

En cas de candidature en duo, Le « Candidat » sera réputé être le duo dans son ensemble.

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 organisateurs 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 organisateurs et les partenaires du Concours.

3.2. Dossier de candidature

Pour participer au Concours, il suffit de créer un compte sur www.concoursboulangerie-cje.com afin d'accéder au dossier de candidature. Puis de remplir, compléter ce dossier et de le valider directement en ligne, au plus tard le **21 septembre 2018** (date de réception par GMP faisant foi).

Attention, tout dossier incomplet ne sera pas accepté. Bien respecter les formats requis pour les pièces à joindre.

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) entraînera la nullité de la participation.

Le secrétariat général du Concours est assuré par Mr Eric Collavini dont les coordonnées sont les suivantes :

Concours des Jeunes Entrepreneurs en Boulangerie
GRANDS MOULINS DE PARIS À l'attention de Mr Eric Collavini
99 rue Mirabeau
94853 Ivry sur Seine Cedex
N° Tél : 0 811 659 009 (prix d'un appel local à partir d'un poste fixe)

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. Déroulement du Concours

Le concours s'articule autour de 3 étapes

3.3.1. Des sélections régionales

Elles seront organisées du 24 septembre au 12 octobre 2018. Le choix des lieux et le planning prévisionnel figurent en Annexe 2 ; ils sont susceptibles de modifications en fonction du nombre de Candidats et leur lieu de résidence. Les Candidats seront prévenus à l'avance par mail et/ou par téléphone du lieu des épreuves.

Chaque Candidat ayant adressé un dossier de candidature complet sera convoqué et se soumettra à deux épreuves :

- une épreuve orale de présentation des motivations et du projet (durée : 45 minutes maximum)
- une épreuve sous forme d'un QCM (Questionnaire à choix multiple) (durée : 30 minutes maximum). Cette épreuve portera sur des questions techniques qui pourront être étendues à des questions liées à l'environnement du métier et à la gestion d'une boulangerie.

En cas de candidature en duo, les deux personnes pourront participer à l'épreuve orale et au QCM.

Chaque épreuve fera l'objet d'une notation sur 20.

A l'issue de ces 2 épreuves une note finale sur 40 sera donc attribuée à chaque Candidat.

Les frais de déplacement pour participer à ces sélections régionales seront à la charge des Candidats.

A l'issue des sélections régionales, 12 Candidats seront sélectionnés pour la finale.

Ils seront sélectionnés comme suit :

- d'office sera sélectionné le Candidat ayant obtenu les meilleurs résultats de chaque sélection régionale sous réserve qu'au moins cinq Candidats se soient présentés.
- nous entendons par sélections régionales les cinq régions commerciales régionales Grands Moulins de Paris : L'IDF & Nord, L'Ouest, le Sud-Ouest, l'Est et le Sud-Est et non les différents lieux des sélections régionales .
- ensuite les Candidats seront sélectionnés en fonction de leur note finale obtenue.

Les 12 Candidats sélectionnés seront avertis par mail/téléphone au plus tard le 19 octobre 2018.

3.3.2. Rédaction et envoi du projet d'installation

Pour valider leur sélection et participer à la finale, les 12 Candidats retenus devront rédiger et adresser au plus tard le 2 novembre 2018 leur projet d'installation de 10 pages maximum, présentant notamment :

- le parcours professionnel du Candidat ;
- la motivation, et l'engouement du candidat exprimé à travers le dossier de candidature ;
- la construction et le développement de son projet professionnel : construction d'un projet réaliste, le plus complet possible avec ses aspects merchandising, financiers, commerciaux et techniques.

Le Candidat n'ayant pas remis son dossier avant la date limite du 2 novembre 2018 ne pourra pas accéder à la finale.

3.3.3. Une finale avec des épreuves orales et pratiques

La finale réunira les 12 candidats lauréats et se déroulera les 21 et 22 novembre 2018 dans les locaux de l'Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris situés au 64, rue des Pirogues de Bercy, 75012 Paris.

Les 12 candidats finalistes devront se soumettre aux 3 épreuves suivantes dont les modalités sont ci-après définies.

- une épreuve pratique évaluant les compétences professionnelles
- une épreuve orale de présentation et valorisation des produits fabriqués
- une soutenance orale du projet de 1^{ère} Installation.

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 de déroulement de l'ensemble des épreuves de la Finale est de deux jours.

Les finalistes seront avertis des horaires exacts de déroulement de leurs épreuves de finale, à réception de leur dossier, et au plus tard le 5 novembre 2018, 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 personnalités du métier
- de responsables techniques des organisateurs du Concours
- de responsables commerciaux de GMP
- de spécialistes financiers ou conseils en création d'entreprise
- des représentants des partenaires du concours

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. Epreuve pratique évaluant les compétences professionnelles :

Au titre de cette épreuve pratique d'une **durée de 10 heures** (4 heures la 1^{ère} journée et 6 heures le lendemain), les finalistes devront réaliser diverses conceptions et fabrications de pains, viennoiseries et pâtisseries, dont le détail figure en Annexe 3.

Les critères qui seront pris en compte dans la notation de cette épreuve seront le savoir-faire et la technicité 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.

b. 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 au titre de l'épreuve précédente. La table de présentation des produits, un produit et au moins un outil de présentation devront faire référence à un thème communiqué aux Candidats dans leur convocation.

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 ainsi que les connaissances professionnelles du finaliste.

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

Les Candidats seront aussi autorisés à amener des éléments d'étiquetage et de décoration dans un bagage aux dimensions maximum de 115 cm (H+I+L)

L'espace disponible pour présenter les produits est d'environ 160 centimètres de long sur environ 80 centimètres de profondeur.

Un jury notera l'aspect visuel et la présentation des produits ; un autre jury notera la texture et le goût des produits fabriqués.

En cas de candidature en duo, les deux personnes pourront participer à cette épreuve.

c. Soutenance orale du projet de 1^{ère} Installation :

Au titre de cette épreuve, pendant 45 minutes, le 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 (plan de financement, principales charges en boulangerie-pâtisserie...) devra aussi être abordée.

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

En cas de candidature en couple, les deux personnes pourront participer à cette épreuve.

4°/ Proclamation des résultats et attribution des PRIX

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

En fonction de la note finale obtenue, un classement sera effectué entre les finalistes.

Seul le classement des 3 meilleurs finalistes sera communiqué.

Seuls les 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 æquo sera décidée par le Secrétaire Général.

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

1^{er} prix : le lot composé d'une somme de trente mille euros (30 000 €) et d'un accompagnement commercial personnalisé à la 1^{ère} Installation ;

2^{ème} prix : le lot composé d'une somme de vingt mille euros (20 000 €) et d'un accompagnement commercial personnalisé à la 1^{ère} Installation ;

3^{ème} prix : le lot composé d'une somme de dix mille euros (10 000 €) et 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 », (ci-après « **accompagnement commercial personnalisé** ») on entend l'ensemble des services cumulatifs suivants offerts par GMP aux Gagnants:

- outils d'aide au diagnostic personnalisé (examen des aspects comptables, financiers et commerciaux) des fonds visités
- études financières prévisionnelles
- aide au montage du dossier financier (dossier bancaire)
- recherche du financement
- assistance technique, promotionnelle à l'ouverture
- proposition de partenariat commercial avec Grands Moulins de Paris SA (fourniture de produits, adhésion aux marques produits et enseignes « Campaillette » ou « Copaline », etc...)

Les éléments composant les PRIX, tout comme ceux composant l'accompagnement commercial personnalisé sont indissociables. Toute renonciation d'un gagnant à un quelconque de ces éléments sera réputée être une renonciation totale et définitive du gagnant à l'ensemble de son PRIX.

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 23 novembre 2018 et le 31 mars 2020, et leur seront remises par un virement GMP sur présentation des justificatifs correspondants.

Hormis les gagnants, les candidats restants ayant participé à la finale, se verront attribués un bon d'achat d'une valeur de cinq cents euros H.T (500 € H.T), à valoir sur les catalogues d'articles professionnels et publicitaires de GMP afin de promouvoir la marque GMP et/ou les produits marketés auprès des consommateurs finaux.

Les gagnants et les candidats restants ayant participé à la finale, seront avisés par courrier de l'attribution de leur PRIX et gain au plus tard le 21 décembre 2018 Ils pourront éventuellement être conviés par les organisateurs du Concours, à une cérémonie de remise de diplômes/et ou PRIX aux candidats sélectionnés, en présence des partenaires du Concours, de la presse et de personnalités du métier.

5°/ Défraiement des candidats sélectionnés participant à la Finale

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 l'organisation. 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 sélectionnés à leur demande et sur présentation d'un justificatif avant le 31 décembre 2018.

Pour permettre ces remboursements, chaque candidat finaliste devra joindre un RIB à son dossier complémentaire.

La base maximale du remboursement est, sauf accord préalable des organisateurs, le prix moyen constaté d'un billet SNCF A/R 2ème 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 organisateurs pour le compte des candidats sélectionnés.

En cas de réservation directe par les candidats sélectionnés sans accord formel des organisateurs 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 organisateurs et les partenaires du Concours (à savoir, GMP, l'EBP, FIDUCIAL et VIVESCIA) à les photographier et 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 organisateurs 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 organisateurs 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 23 novembre 2018, 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 Organisateurs et des Partenaires du Concours,
- pour les besoins de communication interne et externe des Organisateurs et des Partenaires du Concours (séminaires, salons, articles de journaux professionnels....).

7°/ Modification des dates du Concours

Les organisateurs 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 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 », 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 organisateurs du Concours collectent les données personnelles des participants pour les besoins de l'organisation du CJE.

Les candidats et les Gagnants autorisent les organisateurs et les partenaires du Concours, à utiliser à titre publi-promotionnel, en tant que tel, leur nom et adresse sans que cette utilisation 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.

Conformément à la loi Informatique et Liberté du 6 janvier 1978, les participants bénéficient d'un droit d'accès et de rectification ou radiation des données personnelles les concernant, sur demande écrite au correspondant Informatique et Libertés, à

Groupe Nutrixo,
99 rue Mirabeau
94200 Ivry sur Seine
email :CIL@nutrixo.com

10°/ Divers

Tous les cas non prévus par le présent règlement seront tranchés par les organisateurs 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 candidats.

ANNEXE 1

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

Le dossier d'inscription devra être envoyé au plus tard le 21 septembre 2018 par tout Candidat au Concours, **dûment complété et validé** sur internet, sur le site www.concoursboulangerie-cje.com

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

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. les motivations et la description du projet professionnel de 1^{ère} Installation sur 2 pages 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**

1. Un dossier de 10 pages maximum devra être retourné au plus tard le 2 Novembre 2018.
2. Un RIB du compte choisi pour le remboursement des frais de déplacement à Paris.

Ce dossier présentera notamment :

- Le parcours professionnel du candidat
- La motivation, et l'engouement du candidat exprimé à travers le dossier de candidature
- La construction et le développement de son projet professionnel : construction d'un projet réaliste, le plus complet possible avec ses aspects merchandising, financiers, commerciaux et techniques

ANNEXE 2**PLANNING PREVISIONNEL DES SELECTIONS REGIONALES 2018**

Le Planning sera confirmé en fonction du nombre de candidats et de leur lieu d'habitation.

DATE PREVUE	REGION	Lieu
Mercredi 26 septembre	SUD OUEST	PEYREHORADE
Lundi 1er octobre	SUD OUEST	BORDEAUX
Vendredi 28 septembre	SUD OUEST	TOULOUSE
Lundi 8 octobre	SUD EST	LE PONTET
Mercredi 10 octobre	SUD EST	GOLFE
Jeudi 11 octobre	EST	LYON
Mercredi 10 octobre	PARIS IDF-NORD	GENNEVILLIERS
Lundi 1er octobre	PARIS IDF-NORD	ANNEZIN
Vendredi 28 septembre	EST	REIMS
Lundi 8 octobre	EST	NANCY
Mercredi 26 septembre	NORD OUEST	RENNES

ANNEXE 3

SUJET DE L'ÉPREUVE PRATIQUE DE LA FINALE DU CONCOURS

Au titre de cette épreuve pratique d'une durée de 10 heures (4 heures la 1^{ère} journée et 6 heures le lendemain), les candidats sélectionnés devront réaliser diverses conceptions et fabrications de pains, viennoiseries et pâtisseries, dont le détail figure ci-après.

En cas de candidature en couple ou en duo, une seule personne diplômée en boulangerie-pâtisserie pourra participer à cette épreuve.

L'épreuve se déroule le premier jour soit de 13h à 17h soit de 14h30 à 18h30 et se poursuit le lendemain soit de 6h30 à 12h30 soit de 9h à 15h.

Préalablement à l'épreuve les candidats visiteront le premier jour les locaux de fabrication (soit de 12h30 à 13h soit de 14h à 14h30).

Postérieurement à 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 sélectionné établit sur place son organisation de travail sur un organigramme de production (selon modèle ci-après) et établit son bon d'économat (une heure maximum).

Le Candidat sélectionné indiquera par écrit sa recette de « pain de campagne ».

Les produits à fabriquer sont :

1. Pain de tradition française en méthode POINTAGE EN FROID (farine Type 65)
2. Pain courant français en méthode POUSSE LENTE (farine blanche)
3. Pains spéciaux :
 - a. Pain de campagne en méthode traditionnelle en direct sous 4 formes dont le bâtard 1 coup de lame, la couronne bordelaise, l'Auvergnat et le Fendu.

Les pains de campagne seront façonnés à la main. Le candidat peut apporter des pré fermentations.
 - b. Pain Campagrain sur base d'un mixe/farine composé en méthode direct, les poids et formes sont libres.
 - c. Pain gourmand salé ou pain gourmand sucré ou pain gourmand salé/sucré sur base d'une pâte déjà fabriquée.

Le candidat choisira une pâte parmi ses différentes pétrissées et fabriquera sa recette de pain gourmand en réservant la quantité nécessaire et en incorporant ses ingrédients en fin de pétrissage.

Pour ce pain, les ingrédients, autres que les ingrédients de base, seront apportés par les candidats et stockés dans des boîtes plastiques étiquetées à leur nom. (4 ingrédients maximum).

8 à 10 pains gourmands d'un poids maximum de 100 grammes cuits seront à fabriquer.

la recette du pain gourmand fabriqué mettra en avant un ou plusieurs ingrédients de la région du candidat.

4. Sandwich :

Le candidat fabriquera sa recette de deux sandwiches identiques et prélèvera pour ce faire 2 produits de sa fabrication. (pain de tradition ou pain courant français ou pain de campagne ou pain gourmand ou pain Campagrain ou pâte levée feuilletée)

Pour réaliser ces sandwiches l'EBP remettra à chacun des candidats une liste d'une vingtaine d'ingrédients. Les candidats auront connaissance de cette liste avec leur convocation à la finale.

Les candidats élaboreront ces sandwichs uniquement avec les ingrédients choisis par eux dans cette liste.

5. Viennoiseries au beurre (pâte levée feuilletée) :

Croissants 60 /65 Grammes cuits

Pains aux raisins 105g/115 g cuits

Recette traditionnelle avec détrempe en froid et tourage le lendemain.

6. Brioche feuilletée :

Brioche familiales et brioches individuelles (formes libres)

Recette traditionnelle ou à partir du mixe Moul-bie Brioche Délice Beurre

7. Tarte Aux pommes :

Une tarte pour 6 personnes :

Pour cette tarte, l'EBP remettra à chacun des candidats les ingrédients nécessaires (pommes, compote de pommes, farine, œufs, sucre roux et sucre blanc, beurre, lait, crème, cannelle, poudre d'amande, poudre à lever, raisins, rhum, kirch, calvados, 1 gousse de vanille, poudre à crème).

Les candidats élaboreront cette tarte uniquement avec les ingrédients choisis par eux dans cette liste.

Important :

Aucune cuisson dans le four à sole ne sera possible dans **les deux premières heures** de la deuxième journée.

Tout débordement des heures de travail imparti entrainera **une pénalité de points** sur la note globale de l'épreuve.

(Moins 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**

Nota bene : Il est demandé à chaque candidat sélectionné de se présenter en tenue professionnelle et de se munir du petit équipement professionnel d'usage (couteaux, scarificateur, calculette, découpoir, douilles...)

LE SUJET DE L'EPREUVE PRATIQUE DE LA FINALE SERA CONFIRME AU PLUS TARD LORS DES SELECTIONS REGIONALES.

ORGANIGRAMME DE PRODUCTION

CE TABLEAU VOUS EST COMMUNIQUE A TITRE D'INFORMATION. IL SERA A ETABLIR SUR PLACE LE JOUR DE LA FINALE EN UTILISANT LES CODES SUIVANTS :

P= pétrissage PB= pesée/boulage F= façonnage 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

	1ERE JOURNEE										2EME JOURNEE									
Pain de Tradition Française																				
Pain courant Français																				
Pain de Campagne																				
Pain Spécial Campagnain																				
Pain Gourmand																				
Pâte Levée Feuilletée																				
Brioche feuilletée																				
Sandwich																				
Tarte aux Pommes																				