

RÈGLEMENTS SUITE

I Présentation des œuvres

VI Propreté / Hygiène

II Durée des épreuves

VII Modifications

III Matériel

VIII Droits des œuvres

IV Jury

IX Contestation

V Notation du concours

X Règlement

I Présentation des œuvres

La présentation des réalisations se fait face au jury.

Prévoir votre socle de présentation.

Les matières premières utilisées devront être **comestible**. Toutes matières non alimentaires sont interdites, ainsi que les colorants. Seuls sont autorisés : extrait de café, dorure, etc. ...

Les juges contrôleront le bon déroulement de l'épreuve.

Pour le bon déroulement de l'épreuve, les candidats devront envoyer leurs bons d'économat, avant **1er AOÛT 2010**.

Au-delà de cette date, la fourniture des produits nécessaires devra être assurée par l'équipe, dans le respect des accords de partenariats conclus avec les partenaires de l'opération.

Le détail des recettes, accompagné obligatoirement d'une synthèse de la progression en anglais et en français, doit nous parvenir au plus tard le **1er août 2010**.

Les équipes qui ne respecteraient pas cette règle ne seront pas admises à participer.

A la fin des épreuves, après la notation des produits, les candidats devront acheminer leur pièce et produits sur les lieux indiqués par les commissaires.

II Durée des épreuves

La durée de l'épreuve est de **8 H 30** le jour du concours. Les équipes commencent à **6 H 30** et terminent à **15H00**. **Vous avez droit d'apporter votre pâte fermentée ainsi que votre levain, qui devront être validés par les juges avant de commencer.**

La dégustation de la baguette commencera à partir de **13 H 00**, puis à **13 H 30** le pain typique, pour finir à **15 H 00** avec le reste des produits.

III Matériel

Lors du concours, les équipes doivent obligatoirement travailler avec le matériel lourd mis à disposition par l'organisateur. Seuls les petits matériels doivent être apportés par les candidats.

Voici la liste du matériel officiel :

Un four à sole de deux baguettes de profondeur, six portes et on enfourne avec une pelle (on n'a pas de tapis enfourneur).

Un four ventiler, un four tournant, un four à pâtisserie à trois portes, de trois plaques chacune.

Deux pétrins spirals

Malaxeurs

Parisiens et une étuve de deux échelles

Balance à plateaux et balances électroniques

Un laminoir, une chambre froide

Les équipes disposent de 30 mn pour s'installer.

Tout dépassement de temps sera pénalisé de 10 points.

Le pistolet à colle est interdit. Un inventaire du matériel sera effectué par les commissaires responsables et le chef d'équipe à la remise des emplacements. Tout matériel manquant fera l'objet d'une facturation par le comité d'organisation.

N.B.: Le non respect de l'une de ces clauses entraînera le déclassement de l'équipe.

IV Jury

Le jury est constitué : du président du jury et membre des Ambassadeurs du Pain, d'une nutritionniste, d'enseignant en boulangerie en CFP, d'un boulanger de métier, d'un pâtissier, d'un meunier et d'un patron boulanger.

V Notation du concours

Catégorie Pains du Monde: Total / 140

- Respect de la commande : Total / 10
- Pain Baguette: Total / 40
- Pain Nutrition: Total / 60
- Pain Typique : Total / 30

Catégorie Viennoiseries: Total / 120

- Respect de la commande : Total / 10
- Pâte Levée Feuilletée : Total / 55
- Pâte Levée Prestige: Total / 55

Catégorie Sandwich: Total / 40

- Originalité : Total / 10
- Goût: Total / 10
- Équilibre nutritionnel : Total / 10
- Esthétisme : Total / 10

Pièce Artistique.: Total / 100

Total / 100

Organisation,

Hygiène et Pédagogie : Total / 60

Total / 60

Total de l'épreuve /460

Total / 460

Les notes sont contrôlées par le président du jury ainsi que le dépouillement et le classement des équipes.

La note la plus basse et la plus haute ne sont pas prises en compte pour le classement. En cas d'égalité, les notes de dégustation priment. En cas de défaillance de l'un des membres du jury sur la journée du concours, la totalité de ses notes sera annulée.

VI Propreté / Hygiène

Le chef d'équipe est le seul et unique interlocuteur responsable en matière de propreté de l'emplacement et des matériels mis à disposition. Au départ de la compétition, il signera un état des lieux à sa remise. Un état des lieux sera fait une fois rendu en fin de compétition.

Il est rappelé à chaque équipe que l'emplacement doit être rendu en parfait état de propreté à **17 H 00**, au plus tard en fin de compétition et tel qu'il a été mis à la disposition des équipes en début de compétition.

Tout manquement à cette clause, constaté lors de l'état des lieux contradictoire, entraînera systématiquement l'application sans appel d'une pénalité de **80 points** sur le total final

VII Modifications

Le comite d'organisation du Concours National de Boulangerie se réserve le droit d'apporter toutes modifications dictées par les circonstances ou la force majeure, notamment concernant la participation des équipes.

Le comité organisateur se réserve également le droit d'annuler purement et simplement le concours, en cas de force majeure.

VIII Droits des œuvres

Les organisateurs se réservent le droit de reproduction et tout droit d'exploitation des oeuvres exposées.

IX Contestation

Le président du jury est présent tout au long de la compétition pour le constat d'éventuelles infractions au règlement.

Lors de la compétition, en cas de litige, de contestation sérieuse sur un point du règlement, ou en cas de problème non évoqué dans le règlement, c'est le règlement original en français qui fait foi et, une décision sans appel est rendue, après délibération entre le Jury et le président du jury.

Le jury est souverain. Toute contestation, si elle est déclarée fondée par le président, devra être présentée à l'ouverture de la délibération du jury.

Après la proclamation des résultats, toute réclamation sera irrecevable. Aucune contestation ne sera admise.

X Règlement

Le règlement du Concours National Canadien de Boulangerie est une copie adaptée pour cet événement, du 3^{ème} Mondial du Pain qui est déposé en l'étude de Me JOLY et MILOSSI, Huissiers de Justice Associes, 6 rue de la Bourse 69001 LYON France.