

Règlements du « Concours Apprenti(e) Boulanger 2011 »

Le «**Concours Apprenti (e) Boulanger 2011**» vise à mettre en valeur les compétences apprises durant la formation du programme de boulangerie 5270.

DATE ET LIEU

Le 11 mai 2011 se tiendra le« **Concours Apprenti(e) Boulanger 2011**»

ADMISSIBILITÉ

Le « **Concours Apprenti(e) Boulanger 2011**» est ouvert à tout étudiant(e) du Québec en formation en boulangerie. De plus, les apprentis (es) avec 1 an d'expérience ayant obtenu leur diplôme pourront se présenter à cette compétition et aussi les apprentis (es) qui sont formés uniquement en entreprise avec 1 an de formation maximum.

NOMBRE DE PARTICIPANTS:

Une limite de 2 élèves par établissement scolaire. (Selon la participation des écoles le nombre pourrait être augmenté ou diminué).

Une limite de 2 apprentis par entreprise. (Selon la participation des entreprises le nombre pourrait être augmenté ou diminué).

Seulement 6 candidats seront sélectionnés. La priorité sera déterminée par les dates d'inscriptions.

POUR LES INSCRIPTIONS FAIRE PARVENIR:

Pour participer au« **Concours Apprenti(e) Boulanger 2011**» L'enseignant doit inscrire chaque élève en remplissant un bon de participation. Le formulaire se trouve sur notre site. Il pourra être envoyé par la poste. L'étudiant devra fournir une attestation de son école prouvant qu'il est en cours de formation.

Les apprentis avec 1 an d'expérience ayant obtenu leur diplôme devront fournir une copie de leur diplôme en boulangerie.

Les apprentis qui sont formés uniquement en entreprise avec 1 an de formation maximum devront fournir un cv et une lettre de l'employeur justifiant la durée de leur apprentissage en boulangerie.

Chaque participant devra rédiger une lettre de motivation.

DATE LIMITE D'INSCRIPTION:

La date limite pour les inscriptions a été fixée au **1 mai** 2011. Tout formulaire expédié après cette date ne sera pas considéré (il est donc conseillé de l'envoyer par la poste ou par télécopieur 514-955-4550).

UNE FOIS LA SÉLECTION FINIE:

Vous recevrez une réponse par courriel, au plus tard une semaine après la date de la fin des inscriptions. La priorité sera déterminée par les dates d'inscriptions

POUR VOTRE INFORMATION:

Durant votre compétition, seuls les repas et des boissons non alcoolisées seront à nos frais.

DUREE « CONCOURS APPRENTI(E) BOULANGER 2011 » LA COMPETITION

La durée des épreuves est de 8 h 30 le jour du concours de 7 h à 15 h 30. Vous aurez 45 mn pour votre préparation avant le début du concours.

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE:

- **COMMANDE DE PAIN BLANC DE TRADITION FRANÇAISE:** 18g de sel maximum pour 1kg de farine et aucun améliorant autorisé.
La méthode de travail (le pétrissage, les types de fermentation, etc.) selon votre choix.
La commande de pain blanc de tradition française devra être détaillée comme suit:

15 baguettes, poids cuit 250g Les baguettes devront mesurer 21½ (pouces) 55 cm minimum et avoir 5 coups de lame
8 baguettes fantaisies, poids cuit 250g

- **COMMANDE DE PAIN SPÉCIAL D'ORIGINE DU MONDE :** L'élève choisit le pain spécial qu'il veut panifier en utilisant seulement les farines mises à sa disposition. Mais vous devez utiliser un minimum de deux farines.
La méthode de travail (le pétrissage, les types de fermentation, le façonnage etc.) selon votre choix.
La commande de pain spécial d'origine du monde devra être détaillée comme suit:

10 pains spéciaux, poids cuit 450g 12 petits pains «restaurant» poids cuit 50g

- **CATÉGORIE «VIENNOISERIE» : PÂTE LEVÉE**

À partir de 1 kg de farine, réaliser une pâte à brioche :

3 tresses poids cuit 250gr

Avec le reste vous élaborez la viennoiserie de votre choix, mais toutes les viennoiseries finies devront peser 75g cuites.

- **CATÉGORIE «VIENNOISERIE» : PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE**

À partir de 1kg de farine, réaliser :

La moitié en croissants et l'autre moitié selon votre choix.

Mais toutes les viennoiseries finies devront peser 75g cuites

PS.: les candidats ne devront utiliser aucun améliorant pour confectionner les différents pains, la pièce artistique et les viennoiseries.

Il est interdit d'apporter des levains (voir la liste des matières premières).

RÈGLEMENTS SUITE

- Vous pouvez apporter d'autres matières premières (sauf les farines) pour panifier le pain spécial, la pièce artistique ou les viennoiseries.
- Les matières premières utilisées devront être comestibles. Toutes matières premières non alimentaires sont interdites, ainsi que les colorants. Seuls sont autorisés: extrait de café, dorure, ect...
- Pour le bon déroulement de l'épreuve, les candidats devront envoyer leurs bons d'économat, avant le **2 mai** 2011.
- Au-delà de cette date, la fourniture des matières premières devra être assurée par le candidat, dans le respect des accords des partenariats conclus avec les commanditaires du concours. Ces matières premières seront analysées par les juges; ils pourront les accepter ou les refuser sans aucune contestation de votre part.
- Aucun livre de références ne sera accepté sur les lieux de la compétition.
- Les juges contrôleront le bon déroulement de l'épreuve.
- Une note de 5 points sera attribuée pour l'explication des recettes (15 minutes seront accordées à la fin de la compétition. Cette note ne sera comptabilisée que s'il y a égalité dans les pointages. L'explication des recettes devra être professionnelle et condensée. L'utilisation du vocabulaire culinaire pour ces explications est fortement recommandée.
- Les candidats devront exposer leurs produits sur les lieux indiqués par le juge en chef .
- À la fin de cette présentation les juges se concerteront pour la délibération des notes.

CONCOURS APPRENTI (E) BOULANGER 2011

Les différents produits réalisés seront faits sur place.

Le tout sera évalué selon les critères d'évaluation de nos examens pédagogiques.

Des matières premières et le gros matériel seront fournis sur place. Le comité organisateur fournira aux participants la liste des ingrédients disponibles sur place ainsi que le matériel. Le tout sera disponible sur le site internet.

Une visite des lieux de la compétition pourra être faite à la demande des enseignants ou des apprentis formés en entreprise. Les participants pourront se familiariser avec les locaux et vérifier le matériel mis à leur disposition.

RÈGLEMENTS CONCERNANT LA TENUE PROFESSIONNELLE

LES RÈGLES D'HYGIÈNE DEVRONT ÊTRE RESPECTÉES.

La tenue professionnelle sera exigée comme suit pour toute la durée de l'épreuve :

pantalon de travail pied de poule
veste de travail blanche
tablier
toque
tour de cou
chaussures de sécurité
filet pour les cheveux et la barbe

Pour la proclamation des résultats, nous vous recommandons de prévoir une tenue professionnelle propre.

LES CANDIDATS DEVRONT APPORTER AVEC EUX LE PETIT

MATÉRIEL

- coupe pâte, corne en plastique, thermomètre, une paire de ciseaux, une brosse à farine, un fouet, un couteau-scie, un couteau de chef, un couteau d'office, des linges, porte lame avec la lame et tout l'équipement dont vous pensez avoir besoin pour votre compétition.

Les candidats disposeront de 45 minutes pour s'installer avant la compétition.

Tout dépassement de temps sera pénalisé de 10 points

Un inventaire de votre petit matériel sera effectué par les juges (le pistolet à colle est interdit).

RÈGLEMENTS CONCERNANT

MEMBRES DU JURY

3 juges pour cette épreuve plus un juge en charge pour l'évaluation finale seront sélectionnés par le comité de compétition.

L'utilisation de la grille d'évaluation sera expliquée par l'organisateur à tous les juges en même temps.

L'enseignant (e) ou le professionnel qui accompagne le candidat (e) ne sera pas invité à composer le jury.

JOURNEE DU « CONCOURS APPRENTI(E) BOULANGER 2011 »

Arrivée à l'école prévue pour 6 h 00 am. Vous aurez 45 mn pour votre préparation (La durée des épreuves du concours est de 8 h 30 le jour du concours).

Repas obligatoire sera fourni aux candidats et accompagnateurs de 11h30 à 12 h10 am.

À 15 h30 précises toutes les pièces boulangerie devront être présentées sur la table à l'endroit choisi plus tôt. *Tout retard sera sanctionné par la perte d'un point après chaque 5 min additionnelles*

De 16 h30 à 17 h 15 compilation des notes (tous les juges devront être présents)

À partir de 17 h 15 le public est invité à admirer les pièces des candidats.

Résultats à 17 h 30 et remise des prix.

Retour sur les évaluations avec les juges.

Pendant la notation les étudiants et les accompagnateurs seront invités à prendre une pause café avec collation.

Le comité organisateur de ce concours bénéficie d'un droit d'image sur les personnes et les œuvres présentées durant le salon. Elle pourra, sans contrepartie, utiliser les images et photos prises durant la compétition.

REGLEMENTS DU « CONCOURS APPRENTI(E) BOULANGER 2011 »

Une attestation de participation sera remise à tous les candidats.