

Rest'hotel & Métiers de Bouche

CLERMONT-FERRAND GRANDE HALLE > 22.23 MARS 2020 salons professionnels

CONCOURS DE LA MEILLEURE VIENNOISERIE INNOVANTE

Organisé par la Minoterie Roche et la société MAGPRA
participation de "Clermont Province"



DIMANCHE 22 MARS 2020



RÈGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 - Présentation du concours

La "Minoterie Roche" Moulin des joncs 03240 Treban et la société "MAGPRA" ZA Le Larry D707 03400 Toulon-Sur-Allier organisent un concours de viennoiserie innovante, élaborée traditionnellement.

Une présélection sera effectuée avant l'épreuve finale du dimanche 22 mars 2020 à la Grande Halle lors du salon RESTO'HOTEL. 6 candidats seront sélectionnés pour concourir ce jour.

Délibérations et remise des prix le jour de la finale du concours

1^{er} prix : 700 €

2^{ème} prix : 400 €

3^{ème} prix : 200 €

Article 2 - Modalités et conditions

Conditions d'éligibilité : être professionnel en boulangerie-pâtisserie (salarié, dirigeant, en formation du brevet professionnel)

Pas de limite d'âge

Les inscriptions seront ouvertes à partir du 1^{er} janvier 2020

Les candidats peuvent envoyer leur dossier d'inscription soit par mail ou par courrier :

Mail	
- v.laurent@minoterieroche.com	- c.fernandes@minoterieroche.com
- kdasilva@magpra.com	- ylaurent@magpra.com
Courrier	
Minoterie Roche Candidature Concours Moulin des Joncs 03240 Treban	MAGPRA Candidature Concours Z.A. le Larry, D707 03400 Toulon-Sur-Allier

Le dossier d'inscription sera composé obligatoirement des éléments suivants:

- Fiche d'inscription et attestation
- Photocopie d'une pièce d'identité
- Photographie de la viennoiserie
- Nom de la viennoiserie
- Liste des ingrédients
- Détails de la recette ([fiche](#))

La fiche de recette devra comporter :

- Le nom de la viennoiserie présentée
- Les ingrédients (quantités pour chacun)
- Temps de préparation
- Coût de revient de la réalisation
- Poids de la réalisation (90 gr < poids < 140 gr)
- Prix de vente public

Article 3 - Présélection

La finale du concours de la meilleure viennoiserie innovante aura lieu le dimanche 22 mars 2020.

Une présélection sera effectuée auparavant :

- ❖ Les candidats doivent obligatoirement avoir un lien professionnel avec l'activité de boulangerie-pâtisserie.
- ❖ Les dossiers doivent être impérativement retournés avant le 21 février 2020.
- ❖ Un dossier incomplet ne pourra être accepté.
- ❖ Au-delà du 21 février 2020 aucune modification ne pourra être effectuée sur la recette.
- ❖ Seront retenus 6 candidats maximum pour le concours du dimanche 22 mars 2020.
- ❖ Les qualités techniques, économiques et esthétiques de la viennoiserie présentées seront jugées lors de la présélection.

Critères	Nombre de points
Innovation et esthétisme de la viennoiserie	/40
Coût de revient	/20
Cohérence nutritionnelle	/20
Tenue lors de la consommation et transport	/20

- ❖ La présélection aura lieu le lundi 02 mars 2020, celle-ci sera effectuée par les organisateurs.
- ❖ En cas d'égalité, les notes d'esthétisme et de coût de revient feront la différence.
- ❖ Les candidats seront informés des résultats de la présélection courant semaine 10. Ainsi que de leur ordre de passage pour la journée du dimanche 22 mars 2020.

Article 4 - Épreuve

L'épreuve se déroulera dimanche 22 mars 2020, dans l'espace réservé aux concours sur le stand MAGPRA / Minoterie ROCHE.

Les candidats doivent se présenter 10 minutes avant l'horaire de passage en tenue professionnelle.

La recette doit être présentée avant la mise en œuvre de la viennoiserie.

Les candidats arriveront avec leur pâton, préparation et petits matériels.

8 réalisations seront présentées

La durée de l'épreuve comprend la réalisation et la cuisson des viennoiseries (4h30).

Après cuisson établir une étiquette de présentation du produit, comportant:

- le nom de la viennoiserie
- les ingrédients
- le poids de la viennoiserie
- son prix de vente

Le candidat aura libre choix pour la mise en valeur de ses réalisations.

Article 5 - Le matériel à disposition

Matériel mis à disposition par les organisateurs du concours :

- Four à soles
- Point d'eau
- Plaque vitrocéramique
- Laminoir
- Chambre de fermentation

Article 6 - Notation de l'épreuve du dimanche 22 mars 2020

Le jury sera composé d'un président et de 4 jurés, tous issus obligatoirement des Métiers de Bouche.

Le président veillera au bon déroulement de l'attribution des notes et demeure seul apte à juger tout litige.

Il sera garant de l'intégrité des jurés, et pourra lui-même attribuer des notes.

Le jury notera les réalisations selon différents critères :

Critères de notation	Nombre de points
Caractère innovant de la réalisation	/30
Esthétisme de la viennoiserie	/30
Tenue lors de la consommation et transport	/10
Coût de revient	/10
Dégustation, mélange des saveurs	/10
Cohérence nutritionnelle	/10

* En cas d'égalité les notes d'innovation et de dégustation feront la différence *

Article 7 - Délibérations et remise des prix

La délibération du jury et la remise des prix aura lieu le jour même du concours, dimanche 22 mars 2020, à partir de 16H00.

Article 8 - Utilisation de l'image

Les organisateurs du concours se réservent le droit d'utiliser photographies, film, recettes, pour la promotion du concours.

Les participants et jurés du concours s'engagent à céder tout droit à l'image qui permettrait de communiquer autour du concours, ainsi que sur les recettes réalisées pendant le concours.

Article 9 - Responsabilité

Les organisateurs du concours de la meilleure viennoiserie innovante déclinent toute responsabilité en cas de casse, de perte, de vol ou d'accidents pendant le déroulement du concours.

Cependant il est important que les jurés et les candidats soient assurés pendant le concours.

FICHE D'INSCRIPTION

(À retourner avant le 21 Février 2020)

Nom

Prénom.....

Raison sociale.....

Adresse.....

Téléphone.....

Adresse mail.....

- Participe au concours de la meilleure viennoiserie innovante
- Joindre l'attestation sur l'honneur
- Reconnaît avoir pris connaissance du règlement du concours et s'engage à le respecter, ainsi que la moralité et la discipline du fait que le concours se déroule devant un public et s'engage à n'exercer aucun recours contre les organisateurs.

à, le.....

Signature du participant

Cachet de l'entreprise



ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné (e).....certifie sur l'honneur, me présenter au concours de la meilleure viennoiserie innovante avec une réalisation élaborée traditionnellement.

à, le.....

Signature du participant

