

CONCOURS BOULANGERIE : Jeudi 7 janvier 2016 - REGLEMENT

ARTICLE 1 :

La Fédération des artisans Boulangers Pâtisiers d'Indre et Loire organise les concours suivants :

BAGUETTE DE CONSOMMATION COURANTE - BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE, CROISSANT AU BEURRE - GALETTE AUX AMANDES

Ces concours auront lieu à la Nouvelle République, 232 avenue de Grammont, Tours le JEUDI 7 JANVIER 2016. (Salle du rez-de-chaussée, en passant par l'accueil). (Les concurrents recevront un plan et ils pourront rentrer dans le parking NR)

ARTICLE 2 :

Ces concours sont ouverts uniquement aux boulangeries artisanales d'Indre et Loire (Code 1071 C) disposant d'une boutique. Aux Chefs d'Entreprise et à leurs salariés. (1 seul participant par entreprise pour chaque catégorie). Le diplôme acquis par le salarié entre dans le cadre de l'entreprise par laquelle il concourt. De ce fait, le diplôme reste la propriété de l'Entreprise. Le nom du lauréat sera stipulé sur ledit diplôme.

ARTICLE 3 :

La date limite des inscriptions est fixée au **lundi 5 janvier 2016**. Les inscriptions, ainsi que les chèques, devront être adressés à la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisiers d'Indre et Loire, 6 rue du Pont de l'Arche 37550 Saint Avertin. Tel : 02.47.48.05.42.

ARTICLE 4 :

Chaque entreprise pourra participer au(x) concours de son choix, en le précisant sur le bulletin d'inscription.

Tarif 2016	Adhérent	Non Adhérent
1 concours	25 €	125 €
2 concours	30 €	150 €
3 concours	35 €	175 €
4 concours	40 €	200 €

Pour les non adhérent, vous avez la possibilité d'adhérer à la Fédération afin de bénéficier de tarifs préférentiels.

ARTICLE 5 : CRITERES DE CHAQUE CONCOURS :

BAGUETTE DE CONSOMMATION COURANTE : réaliser et amener trois baguettes de consommation courante (produit magasin) de 250 grammes maximum chacune.

BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE : réaliser et amener trois baguettes de tradition française, dans le respect du texte relatif à l'appellation, d'un poids de 250 grammes maximum chacune, avec une farine de type 55 ou 65.

CROISSANT AU BEURRE : Amener trois croissants au beurre de 55 à 65 grammes cuit chacun.

GALETTE AUX AMANDES :

Caractéristiques des galettes : Deux galettes sans fève de 26 centimètres chacune, fourrées aux amandes. De forme ronde (pas de forme pithiviers). Décor traditionnel de l'entreprise. Une pour la dégustation, une pour la présentation.

ARTICLE 6 :

Les « mix » et les surgelés sont interdits. Les produits présentés à ces concours doivent être identiques à ceux vendus habituellement en magasin. Les membres du jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe dans les produits présentés.

ARTICLE 7 :

Les produits, fabriqués au préalable, sont à déposer à la Nouvelle République le jeudi 7 JANVIER 2016 **de 9 h 30 à 13 heures au plus tard.** (Délibérations du Jury l'après-midi).

Tous les produits seront dans un contenant neutre (par catégorie), avec une enveloppe fermée par catégorie de produit (exemple une enveloppe pour les trois croissants), sans identification extérieure dans laquelle le chef d'entreprise aura consigné ses nom, prénom, et adresse (carte professionnelle souhaitée) et le nom du participant s'il ne s'agit pas du chef d'entreprise. Les produits présentés sans enveloppe seront refusés. Un numéro d'ordre sera attribué à chaque produit. Les produits de tous ces concours resteront acquis à la fédération.

ARTICLE 8 : Le jury est souverain. Ses décisions sont sans appel. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros, à l'accueil des produits.

ARTICLE 9 :

Deux jurys seront constitués : un pour les concours galette et croissant et un pour les concours baguettes. Chaque jury sera composé de cinq membres, (y compris le Président de Jury) professionnels et non professionnels. Les membres du jury ne peuvent pas concourir.

ARTICLE 10 : Le seul fait de l'engagement du candidat fait obligatoirement respecter les conditions du présent règlement.

ARTICLE 11 :

Les résultats des concours seront proclamés le jeudi 7 JANVIER 2016 à 18 heures à la Nouvelle République. Un vin d'honneur et la remise des lots suivront.

ARTICLE 12 :

Les 3 premiers de chaque catégorie se verront attribuer respectivement les 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème} prix. (Avec un diplôme qui leur sera remis ultérieurement). Le lauréat de chaque catégorie ayant obtenu le 1^{er} prix sera hors concours pendant un an.

ARTICLE 13 :

La fédération des artisans boulangers pâtisseries d'Indre et Loire ne saura en aucun cas être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

§<-----

BULLETIN D'INSCRIPTION - CONCOURS BOULANGERIE 7 JANVIER 2016

A retourner avant la date limite : lundi 5 JANVIER 2016

L'ENTREPRISE _____

ADRESSE _____

S'inscrit au(x) concours suivant(s) :

-baguette de consommation courante : Nom du participant : _____

-baguette de tradition française : Nom du participant : _____

-croissant au beurre : Nom du participant : _____

-galette aux amandes : Nom du participant : _____

Les participants s'engagent à suivre le règlement, s'engagent sur l'honneur à ne pas utiliser de produits surgelés et à ce que tous les produits présentés soient bien de leur propre fabrication, selon des méthodes artisanales traditionnelles.

Participation :

Tarif 2016	Adhérent	Non Adhérent
1 concours	25 €	125 €
2 concours	30 €	150 €
3 concours	35 €	175 €
4 concours	40 €	200 €

Nom(s) :

Signature :

Date :

Cachet de l'entreprise :

NB : Un ramassage pourrait être effectué, hors Tours et première couronne moyennant une participation financière de 5,00 €. Ceux-ci se feraient par ordre de priorité, et dans la limite des possibilités de ramassage qui devraient s'effectuer sur tout le département, dans la matinée, par des bénévoles. La fédération décline toute responsabilité si les contenants ne sont pas fermés.

Si vous êtes intéressés, téléphoner à la Fédération le plus rapidement possible.