

CONCOURS BOULANGERIE : Jeudi 2 février 2017 - REGLEMENT

ARTICLE 1 :

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

BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE ET SA CATEGORIE APPRENTI BAGUETTE DE CONSOMMATION COURANTE

Ces concours auront lieu au Siège de la Nouvelle République – 232 Avenue de Grammont – 37000 Tours

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, à leurs salariés et aux apprentis de niveau CAP (1ère et 2ème année). (1 seul participant par entreprise pour chaque catégorie). Le diplôme acquis par le salarié ou l'apprenti 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 30 janvier 2017**. Les inscriptions, ainsi que les chèques, devront être adressés à la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries 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 2017	Adhérent	Non Adhérent
1 concours	25 €	125 €
2 concours	30 €	150 €
3 concours	35 €	175 €

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 deux baguettes de consommation courante (produit magasin) de 250 grammes maximum chacune.

BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE : réaliser et amener deux 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.

BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE CATEGORIE APPRENTI : réaliser et amener deux 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.

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 2 FEVRIER 2017 de 10h00 à 12h00 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 baguettes Tradition), 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 le concours Baguette de Tradition Française + CATEGORIE APPRENTI et un pour le concours Baguette de Consommation Courante. Chaque jury sera composé de 4 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 2 FEVRIER 2017 à 17 heures 30 à la Nouvelle République. Un cocktail 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.

Tours, le 25.12.2016



BULLETIN D'INSCRIPTION - CONCOURS BOULANGERIE 2 FEVRIER 2017
A retourner avant la date limite : lundi 30 JANVIER 2017

L'ENTREPRISE _____

ADRESSE _____

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

- Baguette de Tradition Française : Nom du participant :
- Baguette de Tradition Française : Nom de l'apprenti :
- Baguette de consommation courante : 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 2017	Adhérent	Non Adhérent
1 concours	25 €	125 €
2 concours	30 €	150 €
3 concours	35 €	175 €

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, merci de cocher cette case .