

Règlement de la COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs a pour but d'offrir aux jeunes l'occasion d'exprimer leur talent et de profiter de ce tremplin pour progresser dans leur métier.

Article 1

L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie organise la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs. Elle pourra se faire assister par des partenaires associés.

Article 2

Cette compétition est ouverte aux jeunes de toutes nationalités et tous pays, **de moins de 23 ans** le jour du concours, titulaire ou en cours de formation d'un diplôme de qualification professionnelle (C.A.P., B.E.P., B.T.M.).

Article 3

Chaque concurrent devra souscrire aux épreuves imposées :

- **Présenter une pièce de vitrine** uniquement en chocolat, esthétique, contemporaine, sur le thème :

« **Hommage à Notre Dame de Paris** »

Votre pièce sera obligatoirement accompagnée d'un bristol indiquant l'intitulé de l'œuvre. Restrictions de la création artistique aux chocolats de couvertures noir, lait etivoire avec une autorisation d'utilisation de trois couleurs pour la mise en valeur, jaune, orange et rouge (vous pouvez décliner en dégradé ces trois couleurs). Un élément de la pièce sera obligatoirement sculpté et/ou modelé. Scintillants et dioxyde de titane sont strictement interdits.

- **Réaliser** pour la dégustation 1,5 kg de bonbons de chocolat bicouche : intérieur pâte d'amande aromatisée ou non et d'un praliné noisette, enrobage manuel.

- **Réaliser** 1,5 kg de nougats aux fruits secs et fruits séchés, présentation en papillote. 12 nougats emballés seront présentés dans une bonbonnière, réalisée en nougatine et pastillage, coloré ou non. 12 carrés de cette même nougatine seront mis à la disposition du jury pour la dégustation. Les fiches techniques des chocolats et des nougats seront présentées sur bristol en 3 exemplaires, un pour la vitrine, un pour le jury et un pour le buffet. Les chocolats et confiseries non présentés seront rangés dans deux boîtes neutres et anonymes munis d'une étiquette précisant leur nom et leur composition. Ils seront mis sur le buffet à l'appréciation du public.

- **Présenter**, par écrit, la raison de votre participation.

- **Répondre** sur place à un questionnaire sur les connaissances du métier. Un exposé de technologie vous sera

demandé concernant vos fabrications (un formulaire détaillant les demandes vous sera envoyé à votre inscription). **Il devra être envoyé à l'Académie avant le 09 mars 2020.** Les 12 meilleures notes seront sélectionnées d'office pour la « Coupe Saveurs », les suivantes seront goûtées sur place afin de sélectionner les 3 meilleurs qui rejoindront les 12 déjà retenues sur le buffet du jury.

Article 4

La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs se déroulera dans le cadre de la Séance Publique de l'Académie, le **mardi 24 mars 2020** au siège de l'AG2R la Mondiale 26 rue de Montholon, 75009 Paris

La réception des pièces et des éléments du concours se fera sur place, à partir de 9 h et se terminera au plus tard à 11 h. Les concurrents devront assurer le transport de leurs pièces par leurs propres moyens.

Article 5

Le vainqueur sera désigné par un jury composé d'Académiciennes et d'Académiciens, de membres correspondants et du dernier vainqueur de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs. Le lauréat recevra en fin de séance publique, la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs et la médaille d'or symbolisant sa victoire. Le second recevra une coupe ainsi que la médaille d'argent. Le troisième une coupe et la médaille de bronze. Une **Coupe Saveurs** sera attribuée à la meilleure dégustation des produits. Une **Coupe Présentation** sera attribuée à la plus belle vitrine. Un Diplôme de Technologie sera décerné au meilleur exposé. Le **Prix « Première Marche »** sera remis au meilleur jeune des moins de vingt ans en cours de formation. Chaque concurrent recevra un diplôme en témoignage de sa participation. Seul le **Prix de Technologie** pourra être attribué à une même personne en plus d'un autre prix, tous les autres prix seront attribués à une personne différente afin de mettre en avant le travail d'un maximum de candidats et d'éviter les cumuls de récompense.

IMPORTANT

Lors de la proclamation sur scène des résultats et de la remise des prix tous les candidats devront obligatoirement porter une tenue professionnelle : veste et pantalon sans aucun logo ou mention publicitaire sauf, éventuellement, le nom du candidat.

Article 6

La pièce de vitrine non vernie, ne devra pas dépasser 60 cm x 60 cm pour la base et une hauteur maximum de 1 m. Elle sera présentée sur un socle à l'air libre sur une table de 70 x 90 cm (table fournie par les organisateurs).

Article 7 - IMPORTANT

Les pièces présentées ne devront être réalisées qu'avec du chocolat et des produits de confiserie, à l'exclusion de toute armature non comestible. À la demande du jury ou à la réception des pièces, celles-ci pourront faire l'objet d'un sondage.

Article 8

L'attention des participants est attirée sur la nécessité de présenter une pièce qui soit transportable. Les finitions sur place sont interdites, seules les réparations dues à des incidents de transport sont acceptées. Les casses possibles n'excluent pas la participation à la Coupe Saveurs.

Article 9

Les réalisations resteront la propriété de leurs auteurs. Les organisateurs de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs déclinent toute responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte ou le vol des objets exposés tant pendant le transport que durant l'exposition au public. Les candidats accepteront l'usage de l'image de leurs œuvres sous le contrôle de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie.

Article 10

Les inscriptions sont à adresser à :
L'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie
64 rue de Caumartin 75009 Paris
Tél : 01 42 85 18 20
academie@chocolatiers.fr
au plus tard le 09 mars 2020

Les organisateurs se réservent la possibilité de limiter le nombre des concurrents. Les décisions du jury seront sans appel. Le fait de participer à la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs implique de respecter le règlement et d'en accepter toutes les clauses. Le vainqueur de la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs ne pourra se présenter une seconde fois. Toutes précisions et modalités de participation seront confirmées à chaque candidat avec accusé de réception de son inscription.

Sur la voie de l'excellence

SAVEURS • PIÈCE ARTISTIQUE • TECHNOLOGIE

COUPE DE FRANCE DES JEUNES CHOCOLATIERS CONFISEURS



24 mars 2020



BULLETIN D'INSCRIPTION

BULLETIN D'INSCRIPTION À RETOURNER AVANT LE 09/03/2020
à remplir en lettres capitales
Accompagné de la copie de votre diplôme ou d'un certificat de scolarité du centre de formation (CAP en cours)

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : [] Ville :

Date de naissance : [] / [] / [] Nationalité :

Téléphone : [] Courriel :

Nom et adresse de l'entreprise dans laquelle vous exercez :

Nom et adresse de l'établissement de formation :

Intitulé de la pièce :

S'engage à concourir et à respecter le règlement. Date et signature :

Organisée par



La Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs est un concours ouvert aux jeunes de moins de 23 ans. Il a pour objectifs :

- de sensibiliser les jeunes chocolatiers confiseurs à l'excellence, dès leur formation ;
- de leur offrir l'occasion d'affirmer leur personnalité, leur esprit d'initiative, leur volonté de progrès dans leur vie professionnelle ;
- de les inciter à bien prendre en compte les bases du métier, les technologies qui s'y rattachent tout en respectant les savoir-faire traditionnels.

Tout concours est une compétition : on se bat contre soi-même en passant par des moments d'exaltation, de découragement, en mettant tous les atouts dans son œuvre et les différentes épreuves, afin d'être parmi les meilleurs... voire l'un des lauréats. Travailler au quotidien avec la rigueur de la qualité est la meilleure des préparations qui apportera la satisfaction du travail bien fait.

Les **3** coupes et médailles d'or, d'argent et de bronze récompensent les meilleures prestations d'ensemble.

- La « Coupe Saveurs » distingue la meilleure dégustation des produits.
- La « Coupe Présentation » récompense les qualités techniques et l'esthétique de la pièce artistique de vitrine.
- Le meilleur dossier de technologie se voit attribuer un **Diplôme Spécial**.
- Le jeune de moins de 20 ans en cours de formation, le mieux classé, se voit décerner un **Prix « Première Marche »**.

Lorsque le résultat escompté n'est pas atteint, et malgré la déception, il faut savoir analyser sereinement ce qui a péché. Les aînés et les maîtres d'apprentissage ont le devoir d'accompagner et de participer à ce bilan. Leurs conseils bienveillants font partie de leur mission de transmission du savoir.

Riche d'enseignements, la réussite est source de joie intérieure, pour soi comme pour son entourage. Il est cependant essentiel de rester humble, le chemin à parcourir vers l'excellence professionnelle sera encore long.

A vous les jeunes qui avez envie de concourir et de gagner :

Bon courage, bonne réussite, bel avenir à tous !

Philippe Bel

Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur

Jean-Charles
Balthazard

Président de l'ANFP
Organisateur du concours

Partenaires



AG2R LA MONDIALE



mon pari GOURMAND
depuis 1957



ACADÉMIE
FRANÇAISE
DU CHOCOLAT
ET DE LA
CONFISERIE

ACADÉMIE FRANÇAISE DU CHOCOLAT
ET DE LA CONFISERIE
64, rue de Caumartin
75009 PARIS