



ACADÉMIE FRANÇAISE DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

COUPE DE FRANCE

DES JEUNES CHOCOLATIERS
CONFISEURS

15 MAI 2018





12^e Coupe de France des Jeunes Chocolatiers Confiseurs

La Coupe de France des jeunes Chocolatiers Confiseurs est un concours majeur 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.

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

- La « **Coupe Saveur** » distingue la meilleure dégustation des produits.
- La « **Coupe Présentation** » récompense les qualités techniques et l'esthétique de la pièce artistique et de la vitrine.
- Le meilleur **dossier de technologie** se voit attribuer un diplôme spécial.
- Le jeune de moins de vingt ans en cours de formation le mieux classé se voit décerner un diplôme spécial : le 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 !**

Jean-Pierre RICHARD
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur

Jean-Charles BALTHAZARD
Président
de l'ANFP

André BOUCHER
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier Confiseur

Philippe BEL
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier Confiseur



ACADÉMIE FRANÇAISE DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

ET SES
PARTENAIRES ASSOCIÉS

COUPE DE FRANCE

DES JEUNES CHOCOLATIERS
CONFISEURS

15 MAI 2018

Le concours demandera : la production
d'une pièce de vitrine, d'un bonbon de chocolat,
d'une confiserie, un exposé de technologie,
un écrit expliquant la motivation de la participation
et la réponse à un questionnaire sur le métier.



COUPE
DE
FRANCE
DES JEUNES CHOCOLATIERS
CONFISEURS

Bulletin
d'inscription

ACADÉMIE FRANÇAISE DU CHOCOLAT
ET DE LA CONFISERIE

64 rue de Caumartin
75009 PARIS

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.

RÈGLEMENT

• 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, thème libre, réalisée par assemblage d'éléments moulés, découpés... (sphères, œufs, tubes,...,découpes...). Votre ouvrage peut représenter un personnage, une scène, un lieu, etc...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'une seule couleur pour la mise en valeur à choisir parmi jaune, orange ou rouge (vous pouvez décliner en dégradé la couleur choisie). Scintillants et dioxyde de titane sont strictement interdits.* **Réaliser** pour la dégustation 1,5 kg de bonbons de chocolat rectangulaires bicouche, intérieur praliné libre feuilleté et d'une ganache caramel parfumée, dressée à la poche, enrobage manuel. **Réaliser** 1.5kg de « confiserie du jour » originale dont 12 pièces seront présentées soit dans une bonbonnière, soit sur un présentoir, réalisés en sucre parfumé, coloré ou non. 12 pastilles faites du même sucre seront mises à la disposition du jury attestant le respect de la réalisation. **Les fiches techniques** des chocolats et des confiseries 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 présentées seront rangés dans

COUPE DE L'ACADÉMIE

organisée par l'Académie Française
du Chocolat et de la Confiserie
avec le soutien de la Confédération
des Chocolatiers et Confiseurs de France.

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 16 avril 2018.** Les 12 meilleures notes seront sélectionnées d'office pour la « Coupe Saveurs », les suivantes seront goûtées sur place afin de sélectionner les 3 meilleures 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 15 mai 2018, 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 9h et se terminera au plus tard à 11h. 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 et une Coupe de la 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.

IMPORTANT

Lors de la proclamation sur scène des résultats et de la remise des prix tous les candidats devront obligatoirement être en tenue professionnelle : veste, pantalon

et toque 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 1m. Elle sera présentée sur un socle à l'air libre sur une table de 70 X 90cm.

• 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 acceptent 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) au plus tard le 16 avril 2018. 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.

Bulletin d'inscription à retourner avant le 16/04/18, accompagné de la copie de votre diplôme ou d'un certificat de scolarité du centre de formation (CAP en cours) (à remplir en lettres capitales)

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Date de naissance : Nationalité :

Téléphone : Mail :

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

Etablissement de formation ou Ecole :

.....

Adresse :

Téléphone : Mail :

Intitulé de la pièce présentée :

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

COUPE
DE
FRANCE

DES JEUNES CHOCOLATIERS
CONFISEURS