



24 mai 2016



64 rue de Caumartin, 75009 Paris - Tél. 01 42 85 18 20 - Fax 01 40 16 01 45 - Mail academie@chocolatiers.fr



## 10<sup>e</sup> 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 le mieux classé se voit décerner un diplôme spécial.

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

**André BOUCHER** Meilleur Ouvrier de France

Pâtissier Confiseur

















ET SES
PARTENAIRES ASSOCIES



DES JEUNES CHOCOLATIERS
CONFISEURS



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

















Bulletin d'inscription

ACADÉMIE FRANÇAISE DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE

64 rue de Caumartin 75009 PARIS

# 

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 et détenteur d'un diplôme de qualification professionnelle (C.A.P., B.E.P., B.T.M.). Justificatif à fournir lors de l'inscription.

#### • Article 3

Chaque concurrent devra souscrire aux épreuves imposées : présenter une pièce de vitrine en chocolat sur le thème : « Une des Quatre Saisons de Vivaldi ». Réaliser pour la dégustation 1,5 kg de bonbons de chocolat bicouche à partir d'une pâte d'amandes fruitée (parfum fruits confits, fruits secs...) et d'un type de gianduja autre que noisettes, enrobage partiel. Réaliser 1,5 kg d'une confiserie s'apparentant aux fruits déguisés (candie, pralinée, enrobée de sucre, au caramel, de fondant...) ayant un rapport avec la saison choisie. 12 produits de chaque seront disposés dans une coupe ou sur un présentoir en pastillage parfumé, agrémenté de quelques fleurs en sucre tourné ou en pâte plastique chocolat. Une fleur sera mise à la disposition du jury de dégustation. Fournir deux bristols pour chaque produit, un pour le jury, un autre pour la vitrine. Le reste des bonbons de chocolat et de confiserie devront être rangés dans deux boîtes neutres et anonymes pour être 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, écrit sur quatre pages maximum (format A4) concernant

## **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.

la technologie employée pour la fabrication de vos bonbons de chocolat et de votre confiserie, **devra être envoyé à l'Académie avant le 22 avril 2016**. Les 15 meilleures notes seront sélectionnées pour participer à la Coupe Saveurs. Les candidats non retenus seront classés 16° ex æquo, ce qui ne les exclus pas de participer à la Coupe de la Présentation ainsi qu'au classement final.

#### 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 mai 2016, 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. Un diplôme sera remis au meilleur jeune des moins de vingt ans. 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 0,60 cm x 0,60 cm pour la base et une hauteur maximum de 1m. Elle sera présentée sur un socle à l'air libre

#### • 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, sauf en cas d'incident pendant l'acheminement. À noter que les incidents de transport 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 accepterons 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 22 avril 2016. 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.



Nom:	Prénom:	
Adresse :		
Code Postal:	Ville :	
Date de naissance :	Nationalité :	
Téléphone :	Mail :	
Nom et adresse de l'entreprise dan	s laquelle vous exercez :	
Etablissement de formation ou Eco	le :	

Adresse :
Téléphone : Mail :
Intitulé de la pièce présentée :

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

Bulletin d'inscription à retourner avant le 22/04/2016

et accompagné de la copie de votre diplôme (à remplir en lettres capitales)