

Secrétariat des épreuves

Alimento : IFP (asbl) Alain Bury « coach sectoriel en alternance »
Epreuves techniques Boulangerie-Pâtisserie
Rue de Birmingham, 225 - 1070 ANDERLECHT
Tél. : +32 474.980.046 - E-Mail : alain.bury@alimento.be

2017

**TROPHEE JEAN-MARIE WANET
MEILLEUR JEUNE BOULANGER-PÂTISSIER
EPREUVES TECHNIQUES**

RÈGLEMENT

- I. a) Chaque Centre de Formation permanente des Classes moyennes et chaque Ecole, organisant des cours de boulanger-pâtissier, peuvent présenter aux épreuves techniques du "Meilleur Jeune Boulanger-Pâtissier", leurs 2 meilleurs éléments, répondant aux critères du point b) ci-dessous.
Le Comité organisateur se réserve toutefois le droit de limiter le nombre de candidats en fonction des places et de l'équipement disponibles.
- b) Peuvent s'inscrire, les candidats ayant obtenu leur certificat d'apprentissage ou suivi avec fruit l'année préparatoire et suivant régulièrement les cours de 1^{ère} ou de 2^{ème} année de formation chef d'entreprise au moment de l'inscription aux épreuves (ou censés les suivre dans le cas de cours cycliques). Les candidats suivant la 3^{ème} année d'apprentissage l'année du concours peuvent être admis, moyennant accord de la CPT.
Les candidats des écoles doivent être inscrits au moins en 6^{ème} année.
Tous les candidats doivent être âgés de moins de 23 ans au 1^{er} janvier de l'année du concours, sauf dérogation accordée exclusivement par la CPT en fonction des places disponibles.
Tout candidat n'ayant pas obtenu de médaille lors d'une édition précédente peut se représenter aux épreuves.
- II. Les épreuves en cause visent à consacrer les meilleurs apprenants des techniques du boulanger-pâtissier.
Les travaux à considérer sont :
. les travaux de boulangerie;
. les travaux de pâtisserie.
Le programme complet des travaux exigés est mentionné à la fin de ce règlement. Les temps impartis à la réalisation de ces travaux sont strictement définis. Aucune dérogation n'est consentie quel que soit le motif invoqué.
Le Comité organisateur se compose de la C.P.T des boulangers-pâtisseries et des conseillers pédagogiques.

III. INSCRIPTIONS 2017.

Les candidatures des Centres et Ecoles doivent parvenir au plus tard le 31 mars 2017 au siège du secrétariat des épreuves.

L'inscription établit l'adhésion définitive du candidat aux réglementations et dispositions en vigueur.

Aucune inscription non-conforme aux dates et autres modalités prévues ne sera acceptée.

IV. DEROULEMENT DES EPREUVES.

1) Epreuves de pâtisserie : 24 avril 2017 au Centre IFAPME à Villers-le-Bouillet (chaque candidat ne participe qu'à 1 seul jour).

2) Epreuves de boulangerie (finale) : 8 mai 2017 au Centre IFAPME de Libramont

Les candidats doivent être présents à 8h30 au plus tard. Ils sont ensuite conduits sur le lieu de travail, interdit par ailleurs aux personnes non-habilitées ou non-autorisées.

Dès leur arrivée, ils occupent le poste de travail qui leur est désigné.

a. L'organisateur fournit tout le gros matériel nécessaire à la réalisation des travaux prévus au point VIII. ci-après.

b. Chaque participant doit se munir de sa tenue professionnelle et de son outillage à main nécessaire pour les travaux à réaliser.

L'organisateur décline toute responsabilité en cas de vol ou de disparition du matériel personnel des candidats.

Les candidats restent dans le local qui leur a été attribué.

La cafétéria fournira boissons et casse-croûtes. La collation (sandwich) sera servie dans le local des épreuves.

Le Comité organisateur désigne un comité d'appel de 3 personnes, seul compétent pour recevoir et trancher toutes contestations.

Le Centre organisateur désigne un responsable pour l'organisation, l'achat des matières premières, la préparation des locaux, l'accueil des participants, jurys et formateurs.

3) A l'issue de cette dernière épreuve du Trophée Jean-Marie Wanet, une réception sera organisée en l'honneur des candidat(e)s, des centres de formations, des écoles, des patrons formateurs et des enseignants. Les candidat(e)s seront honoré(e)s pour leurs performances au Trophée Wanet 2017 et recevront un nouveau prix, dont un chèque formation de notre partenaire ALIMENTO – IFP asbl.

De plus amples informations suivront après la finale du concours mais il est important de déjà noter cette date dans votre agenda.

V. JURY.

Le jury est composé de 6 personnes comme effectifs (3 en boulangerie et 3 en pâtisserie) et, de deux suppléants. Ceux-ci sont désignés sur base de leurs capacités professionnelles et de leur objectivité. Le jury est choisi par le Comité organisateur, et se choisit un président.

Sont exclus du jury, les patrons des candidats, les représentants de firmes et les personnes ayant des liens de parenté avec un candidat.

Le président désigné actera par écrit toutes décisions du jury.

Les jurys vérifient la conformité des travaux aux normes et au règlement.

A la fin de chaque pointage, le président du jury remettra les feuilles de cotation paraphées au secrétariat. Tous les jurés sont tenus au secret jusqu'à la proclamation officielle des résultats. Il en est de même pour le comité d'appel.

VI. EVALUATION.

La cotation se fera suivant les normes préétablies par le Comité organisateur.

VII. RESULTAT.

Reçoivent le titre de "**Meilleur Jeune Boulanger-Pâtissier**", les candidats qui obtiennent une note minimum de 75 sur 100 au total général de toutes les épreuves, ainsi que 70 sur 100 en boulangerie et 70 sur 100 en pâtisserie.

Les autres candidats obtiennent un **Certificat de participation**.

Des médailles d'or, d'argent et de bronze seront attribuées au trois premiers classés.

Les résultats seront dévoilés à Libramont, à la suite des épreuves de boulangerie (finale).

VIII. EPREUVES A REALISER.

Tant en boulangerie qu'en pâtisserie, chaque candidat doit obligatoirement remplir le bordereau-type envoyé par le Comité organisateur et le renvoyer au secrétariat du concours (par fax ou e-mail) au plus tard 1 semaine avant la date des épreuves concernées.

a) Travaux à réaliser en pâtisserie.

- N.B.**
1. Les candidats seront cotés sur la propreté, l'organisation et la tenue de travail, qui est obligatoire.
 2. Toutes les décorations doivent être réalisées sur place.
 3. Les candidats apportent toutes les matières premières nécessaires, selon le canevas ci-dessous. Elles peuvent déjà être pesées à l'avance.
 4. Les candidats sont priés d'amener leur petit matériel le jour des épreuves (ébauchoir, palettes, couteaux et triangles).
Le nappage de base pour la présentation sera fourni par le Centre organisateur (même pour tous) ; les candidats peuvent apporter en plus leur propre matériel de décoration.
 5. Durée des épreuves de pâtisserie : 7 h.

1. Massepain

- Les candidats doivent obligatoirement commencer par cette épreuve.
Temps maximum : 30 minutes
- Les candidats amèneront 4 sujets différents déjà réalisés (éventuellement colorés), ainsi que du massepain en vrac.
- Les membres du jury leur demanderont d'en réaliser 2 des 4 sur place : ils devront être une copie conforme des autres. Poids des sujets : 75 gr. max.
- Le massepain ne peut pas être coloré dans la masse, sauf certains éléments du décor (ex. nez rouge).

2. Petits gâteaux.

- Les candidats apportent eux-mêmes les biscuits au choix sans mix et les matières premières pour le décor à réaliser sur place, ainsi que la pâte à croûte non-cuite.
- 4 bases différentes de petits gâteaux individuels X 15 pièces identiques (à présenter par variété)
 - 1) croûte aux fruits frais
 - 2) pâte à choux (crème fraîche)
 - 3) même base que le grand gâteau
 - 4) entremets au choix (avec biscuit)

3. Gâteau.

- Les candidats apportent eux-mêmes le biscuit au choix (\emptyset ou côté ± 24 cm) sans mix et les matières premières nécessaires pour le décor, qui sera réalisé sur place et sera différent du décor de l'entremets.
Crème au choix, à fabriquer sur place.
Ecriture au cornet obligatoire sur le gâteau.
- *Thème : Anniversaire*

4. Desserts au beurre.

- Les candidats devront fabriquer des desserts au beurre sur base de 250 gr. De beurre – 2 dressages différents.

5. Misérable.

- Forme au choix des candidats.
- Grandeur maximum : 20 cm de diamètre, longueur ou côté.
- Biscuit et crème réalisés sur place avec les ingrédients amenés par le candidat.

b) Travaux à réaliser en boulangerie :

- N.B. :**
1. Matières premières : les candidats travailleront avec des farines blanches (sauf pour la 5^{ème} épreuve où les farines grises sont autorisées) et des produits nobles (pas de semi-finis). Ils travailleront obligatoirement avec les farines fournies par le Centre organisateur (type 11,5/680).
Le Centre met à disposition la crème pâtissière. Les candidats apportent toutes les autres matières premières nécessaires, qui peuvent déjà être pesées à l'avance.
 2. Les quantités, les poids indiqués doivent être strictement respectés.
 3. L'ordre et la propreté sont pris en considération dans la cotation.
 4. Après la fabrication, le candidat déposera ses produits dans le local approprié.
Le nappage de base pour la présentation sera fourni par le Centre organisateur (même pour tous) ; les candidats peuvent apporter en plus leur propre matériel de décoration.
 5. Pour les 3 premiers produits (1.-2.-3.), les candidats présenteront sur papier 2 recettes : la première sur base d'1 kg de farine ; la deuxième pour le travail demandé (quantités figurant ci-dessus).
 6. Les candidats recevront du jury, un échantillonnage de leurs produits, pour donner aux parents et patron un aperçu de leur travail.
 7. Durée des épreuves de boulangerie : 6 heures.

1. Fabrication du pain (sans adjuvant) – 3 formes (boulot – galette – platine).

Chaque participant doit fabriquer 3 grands pains de 900 gr. cuits et 3 petits pains de 450 gr. cuits (1 grand et 1 petit de chaque forme), EN RESPECTANT LA REGLEMENTATION.

2. Fabrication de fine boulangerie.

Fabriquer un pâton de 1.500 g. de pâte, le diviser en 30 pièces et fabriquer 3 x 10 pièces au choix (pistolets, piccolos, etc...).

3. Fabrication d'une pâte levée sucrée.

Fabriquer une pâte de 1.300 g. à diviser en 30 pièces, faire 3 sortes de 10 produits au choix (brioches, sandwiches, etc...).

4. Fabrication d'une pâte levée feuilletée.

Employer 1/2 litre de liquide (eau ou lait – ne pas compter les œufs) pour faire la pâte. A partir de cette pâte, fabriquer 4 sortes de produits :

- des croissants, pesant max. 60 g. (terminé) ;
- des couques au chocolat, pesant max. 60 g. (terminé) ;
- 2 sortes de couques fourrées, pesant max. 80 g. (terminé).

La crème et le fourrage seront mis à la disposition du candidat. Le candidat communiquera au jury sa recette et sa méthode de fabrication de la crème pâtissière traditionnelle.

5. Fabrication de pains décorés.

Avec 2 kg de pâte à pains, faire 1 pain décoré.

La forme des pains est libre, leur hauteur (épaisseur) ne peut être inférieure à 4 cm. Garniture à base de pâte morte. Pour la cuisson, il est interdit d'utiliser du matériel technique auxiliaire. Cuisson en 1 pièce.

Les pains modelés sont interdits. Les farines grises sont autorisées pour ce travail.

6. Spécialité régionale.

Deux tartes, pains ou autres produits identiques; fabrication au choix.