

CONCOURS DU MEILLEUR GATEAU BRETON à QUIMPER - Jeudi 8 Juin 2023

Concours organisé par la **Fédération des Pâtissiers de Bretagne**

Article 1 : Départements concernés : Côtes d'Armor, Finistère, Ille et Vilaine, Morbihan.

Article 2 : La Fédération des Pâtissiers de Bretagne organise, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bretagne, le Concours du Meilleur Gâteau Breton.

Article 3 : Le jury délibérera le **8 juin 2023**, à partir de 14 heures dans les locaux de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de niveau départemental du Finistère, à Quimper.

Article 4 : Ce concours est ouvert aux **Artisans Pâtissiers et Artisans Boulangers-Pâtissiers**, possédant les **codes APE suivants : 10.71 C** (Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie), **10.71D** (Pâtisserie) et **1072 Z** (Fabrication de biscuits), et leurs ayants droit, installés dans les départements 22, 29, 35, 56. Il sera autorisé au **maximum 2 concurrents par entreprise**.

Article 5 : Les candidats devront s'inscrire **avant le 7 juin 2023, 16h00**, en envoyant le **bulletin d'inscription ci-joint** (accompagné du chèque d'inscription correspondant), à l'adresse suivante : **Fédération des Pâtissiers de Bretagne – Claire BIDAULT – CMAB – Le Tertre de la Motte – CS 90051 - 22440 Ploufragan**.

Article 6 : Les **droits d'inscription** sont fixés :

- à **30 €** par participant, pour les **adhérents à la Fédération des Pâtissiers**,
- à **80 €** par participant pour les **non adhérents à la Fédération des Pâtissiers**.

Les concurrents devront s'en acquitter **au plus tard le 8 juin 2023**, par **chèque bancaire libellé à l'ordre de la Fédération des Pâtissiers de Bretagne**. Les droits resteront acquis à la Fédération Régionale. **Le chèque bancaire devra être joint au bulletin d'inscription**.

Tout concurrent, qui n'aura pas réglé son montant de participation, au moment où le jury commence à délibérer, verra ses produits éliminés du Concours.

Article 7 : ENVOI DES PRODUITS. Les concurrents devront faire parvenir **3 GATEAUX BRETONS IDENTIQUES, SANS DECOR, NI INSCRIPTION : 1 POUR LA PRESENTATION, 2 POUR LA DEGUSTATION. DANS UN EMBALLAGE ANONYME, SANS DECOR, NI INSCRIPTION. TOUT PRODUIT, QUI NE SERA PAS PRESENTE DE CETTE MANIERE, SERA AUTOMATIQUEMENT ELIMINE.**

CHAQUE GATEAU BRETON DEVRA AVOIR UNE DIMENSION COMPRISE ENTRE 19 ET 22 CENTIMETRES. POUR SA PRESENTATION AU JURY, CHAQUE GATEAU BRETON DEVRA ETRE POSE SUR UN SOCLE EN CARTON (ANONYME).

CONFORMEMENT A LA TRADITION, LE GATEAU BRETON DEVRA IMPERATIVEMENT ETRE RAYE SUR LE DESSUS DU PRODUIT.

Article 7 bis

Les **ingrédients autorisés** pour la fabrication du Gâteau Breton sont les suivants : **farine, beurre, sucre, œufs, sel, et en facultatif la levure chimique**.

Le candidat devra fournir sur papier neutre la **liste des ingrédients** composant le produit. Cette liste des ingrédients sera jointe au produit. **Le non respect des ingrédients est considéré, également, comme un facteur éliminatoire.**

Tout non respect de ces critères (décor / inscription sur les produits, emballages, produits hors taille, non présentation du produit sur socle en carton anonyme, ingrédients) sera éliminatoire.

Article 8 : Les concurrents devront déposer ou faire parvenir leurs produits, par tous moyens, à leur convenance, à l'adresse suivante : **Chambre de Métiers et de l'Artisanat de niveau départemental du Finistère, 24 route de Cuzon, 29196 QUIMPER.** (☎ : 02.98.76.46.46).

LA DATE LIMITE DE RECEPTION EST FIXEE AU 8 juin 2023, 12 HEURES

Aucun envoi ne sera accepté au-delà de 12h00.

Jusqu'au moment où le jury se réunira, les envois seront entreposés dans les meilleures conditions.

Il est vivement recommandé aux concurrents de soigner particulièrement l'emballage de leurs produits. Aucune réclamation, fondée sur des détériorations subies pendant le transport, ne sera admise.

Article 9 : Les concurrents joindront, à l'envoi de leurs produits, **une enveloppe cachetée** contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse, numéro de téléphone, nom commercial de l'entreprise. **Aucun signe de reconnaissance** du concurrent ne devra apparaître sur cette enveloppe. **Un numéro sera attribué à chaque enveloppe.** et l'identité des participants ne sera connue qu'à l'issue du concours. De la même manière, les produits doivent être présentés dans des **emballages neutres.**

Article 10 : **Le jury** sera constitué sous la responsabilité de la Fédération des Pâtisiers de Bretagne. Il devra être **majoritairement constitué de professionnels.** Le jury sera composé de 12 personnes au maximum, reconnues pour leurs aptitudes professionnelles. Ce jury examinera l'ensemble des produits des concurrents.

Article 11 : Un classement sera effectué, et différents Prix et récompenses seront attribués aux lauréats. **Il ne pourra y avoir qu'un lauréat par entreprise.**

Article 12 : Le jury délibérera sur les critères suivants :

Critère n° 1 : Présentation et visuel du produit : 15/100

Critère n° 2 : Aspect du produit à la coupe : 15/100

Critère n° 3 : Dégustation du produit : 70/100

Dans tous les cas, la note de dégustation doit représenter au minimum 70 % de la note totale.

Préalablement à l'évaluation des critères ci-dessus, le jury examinera les critères éliminatoires définis aux articles 7 et 7 bis du présent règlement, c'est-à-dire : boîte nominative à la réception, produit hors taille, non-présentation du produit sur un socle carton anonyme, non respect des ingrédients.

Article 13 : Si un candidat remporte le 1^{er} prix du concours, deux années consécutives, il ne pourra pas y participer, les deux années suivant son dernier succès.

Article 14 : Publicité autour des récompenses : Il est bien entendu que les récompenses attribuées à la suite du concours, consacreront la qualité des produits présentés, pour une année, et que les décisions du jury seront sans appel. ***Le nombre de lauréats ne dépassera pas 10% du nombre de concurrents.***

Les lauréats devront, dans toute publicité, faire apparaître, de manière parfaitement identifiable : le lieu du concours, la nature de la récompense attribuée, l'année du concours (2023) et la place obtenue dans le palmarès. La participation d'un candidat au Concours l'oblige, de fait, à accepter les conditions du présent règlement.

Important :

- les lauréats (qu'ils soient chefs d'entreprise ou salariés) ne pourront faire valoir leurs titres que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu une récompense au Concours.

- dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur. Sauf lorsque c'est un salarié qui a été récompensé, et qu'il reste en poste, dans l'entreprise qui est vendue.

Article 15 : Le prix attribué :

Un trophée d'or, sera remis au lauréat arrivé premier,

Toute reproduction du trophée sur des documents commerciaux par l'un des lauréats devra être soumise à l'avis de l'organisateur. Cette autorisation fera l'objet d'une convention entre l'organisateur et le lauréat.

Article 16 : Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 17 : La remise des Prix aux lauréats se déroulera **le 8 juin 2023, à 17 heures** dans les locaux de la **Chambre des Métiers et de l'Artisanat de niveau départemental du Finistère, 24 route de Cuzon, 29196 QUIMPER.** (☎ : 02.98.76.46.46).

Les concurrents devront se présenter en tenue professionnelle pour cette remise.

CONCOURS DU MEILLEUR GATEAU BRETON

8 juin 2023

BULLETIN DE PARTICIPATION

A renvoyer à Claire BIDAULT - Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

Le Tertre de la Motte – CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN

☎ : 02.96.76.27.18 – Email : claire.bidault@cma-bretagne.fr

Avant le 8 juin 2023

M

S'inscrit à l'édition 2023 du Concours du Meilleur Gâteau breton.

ADHERENT à la Fédération de la pâtisserie : Oui Non

Si oui - indiquer le N°Adhérent :

Activité : Pâtissier Activité : Boulanger-Pâtissier

Nom de l'entreprise :

Adresse de l'entreprise :

Code postal : Ville :

☎ : 📠 : mail :

Si le participant n'est pas chef d'entreprise :

Nom et prénom :

Statut du participant(e) : Salarié(e) Apprenti(e) autre à préciser :

☎ : 📠 : mail :

Désire participer au concours du gâteau breton

N° SIRET obligatoire du Répertoire des Métiers pour l'entreprise

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Le concurrent, après lecture du règlement du Concours, en accepte toutes les conditions.

Fait à le Signature

Droits d'inscription au Concours : 30 Euros, si vous êtes adhérent à la Fédération des Pâtisseries, 80 Euros, si ce n'est pas le cas.

Ci-joint un chèque pour ma participation à ce concours, libellé à l'ordre :

Fédération des Pâtisseries de Bretagne

A l'adresse suivante Claire BIDAULT – CMAB – Le Tertre de la Motte – CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN

(☎ : 02.96.76.27.18 - Email : claire.bidault@cma-bretagne.fr)

Rappel : Les produits devront nous parvenir, **au plus tard, pour le jeudi 8 juin 2023, 12 heures,**
à l'adresse ci-jointe: **Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne – 24 route de Cuzon 29196 QUIMPER.**

CONCOURS DU MEILLEUR GATEAU BRETON

Jeudi 8 juin 2023

NUMERO DU CANDIDAT : (numéro attribué par l'organisateur lors de la remise des produits)

LISTE ET ORIGINE DES INGREDIENTS MIS EN OEUVRE

INGREDIENTS	Oui	Non	Type de produits et origine
Farine			
Sucre			
Sel			
Beurre			
Œufs			
Levure			
Autres (à préciser)			
Observation du candidat			