

CONCOURS DU MEILLEUR FAR BRETON AUX PRUNEAUX au Grand Aquarium de SAINT MALO - 12 octobre 2023

Concours organisé par la Fédération Régionale des Pâtissiers de Bretagne

☎ : 02.96.76.27.18 - Mail : claire.bidault@cma-bretagne.fr

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 et le Grand Aquarium de Saint Malo, le **Concours du Meilleur Far aux Pruneaux de Bretagne**

Article 3 : Le jury délibérera le **jeudi 12 octobre 2023 à partir de 14 heures, au Grand Aquarium de Saint Malo**

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) et **10.71D** (Pâtisserie), et **1072 Z** (Fabrication de biscuits), et leurs ayants droits, 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 11 octobre 2023, 16 heures**, 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 12 octobre 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 envoyer **DEUX FARs BRETONS AUX PRUNEAUX IDENTIQUES SANS DECOR NI INSCRIPTION, L'UN POUR LA PRESENTATION, L'AUTRE POUR LA DEGUSTATION, PRESENTE DANS UN EMBALLAGE ANONYME SANS DECOR NI INSCRIPTION. TOUT PRODUIT QUI NE SERA PAS PRESENTE DE CETTE MANIERE SERA AUTOMATIQUEMENT ELIMINE.**

CHACQUE FAR BRETON AUX PRUNEAUX DEVRA ETRE REALISE POUR UNE CONSOMMATION DE 6 à 8 PERSONNES. LE DIAMETRE DEVRA ETRE COMPRIS ENTRE 19 ET 22 CENTIMETRES.

Les ingrédients autorisés pour la fabrication du FAR BRETON AUX PRUNEAUX sont les suivants : farine de froment, lait, œufs, beurre demi-sel, sucre, sel, pruneaux, rhum et vanille.

Tout non-respect de ces critères (boîte nominative à la réception, produits hors taille) sera considéré comme critères éliminatoires.

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

Article 8 : Les concurrents devront déposer ou faire parvenir leurs produits, par tous moyens, à leur convenance, à l'adresse suivante :

Grand Aquarium – rue du Général Patton - 35400 SAINT MALO
La DATE LIMITE de RECEPTION des PRODUITS est FIXEE au 12 octobre 2023
de 10 HEURES à 12 HEURES - DERNIER DELAI.

Jusqu'au dernier 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 Régionale de la Pâtisserie de Bretagne. Il devra être majoritairement constitué de professionnels. Le jury sera composé de 16 personnes au maximum reconnues pour leurs aptitudes professionnelles. Il 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 aspect 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 au jugement des critères ci-dessus, le jury examinera les critères éliminatoires définis à l'article 7 du présent règlement.

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 : 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 : Les prix attribués à chaque catégorie.

Un trophée d'or, un trophée d'argent et un trophée de bronze sous forme de diplôme, seront remis aux lauréats arrivés premier, second et troisième.

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.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur résultat que s'ils sont ressortissants du secteur des métiers.

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

Article 17 : La remise des prix aux lauréats se déroulera le **12 octobre 2023 à partir de 16 heures 30, au Grand Aquarium – rue Général Patton 35400 SAINT MALO – Les Lauréats sont tenus de se présenter 30 minutes avant la proclamation des résultats, sous peine de disqualification.**

Les concurrents devront se présenter pour cette remise en tenue professionnelle (veste propre pour les photos et les reportages télévisés).

