

**CONCOURS TROPHÉE DE LA VENTE ET DU CONSEIL EN BOULANGERIE ARTISANALE
DEPARTEMENTAL organisé par la Fédération des Boulangers et Pâtisiers de Loire Atlantique**

- I. Ce concours consiste à valoriser la boulangerie et pâtisserie artisanale et le personnel de vente, à développer le goût pour la vente en boulangerie et sensibiliser l'opinion publique sur la formation
- II. Ce concours est ouvert aux apprenti(e)s en vente employé(e)s en boulangerie artisanale inscrite sous le code APE 1071C. Les inscriptions étant limitées, les premiers répondants au règlement seront pris en compte.
- III. Le thème retenu est : « **DE LA TERRE A LA LUNE** ».
- IV. Les pièces présentées resteront en exposition jusqu'au mercredi 23 octobre 2019 à 18 h00.
- V. Le concours se présente en 3 épreuves :
 - **Epreuve A (durée 15 mn) : Mise en place de produits** : une gamme de produits (pains, viennoiseries, pâtisseries, autres ...) devra être installée et mise en valeur. Le candidat disposera de 15 mn pour faire son installation et mettre en place les étiquetages pour le pain, les viennoiseries et les pâtisseries.
 - **Epreuve B (durée 25 mn) : Atelier décoration** : à partir de produits et éléments de décors imposés, le candidat devra réaliser une présentation marchande créative et séduisante. L'épreuve comprend l'enrubannage d'un ballotin et la mise en place de bolduc sur la boîte pâtissière, ainsi que l'étiquetage en rapport avec le thème.
 - **Epreuve C (durée 20 mn) : Mise en situation de vente et prise de commande** : la mise en situation de vente s'appuiera sur les produits installés par les candidats. Une personne désignée appartenant à l'organisation du concours, tiendra le rôle de client. Ce dernier se présentera dans le cadre d'un achat déterminé. Le client évoquera une commande à réaliser à l'occasion d'un événement particulier. Le candidat pourra appuyer son argumentaire sur la base d'un book produits (pâtisseries classiques) ; il sera fourni par les organisateurs. Le candidat devra conclure sa vente et effectuer la facture. (la calculatrice ne sera pas autorisée).
- VI. Les candidats disposeront des éléments suivants :
 - **Epreuve A** : 3 pains de tradition (400 gr) ; 3 baguettes épi (250 gr) ; 3 baguettes tradition (250 gr) ; 3 pains de seigle (300 gr) ; 3 boules de campagne (400 gr) ; 5 croissants ; 5 pains au chocolat ; 5 pains aux raisins ; 5 brioches à tête ; 5 éclairs sans crème.
 - **Epreuve B** : 2 couronnes (400 gr) ; 2 boules de campagne (400 gr) ; 9 petits pains de 30 gr ; 3 baguettes épi (250 gr) ; 1 boîte pâtissière (18.50) ; 1 ballotin de 250 gr. Les éléments de décoration seront à disposition (ruban, nappe, bolduc, brochette en bois, panetière, corbeille, papier cadeau, ballotin, boîte pâtissière, plateau or, dentelle, tubos pour donner du volume et éléments de décors imposés).
- VII. Chaque candidat devra apporter son petit matériel (ciseaux, colle, scotch, agrafeuse, épingles, couteau à scie ...)
- VIII. Chaque candidat devra prévoir les étiquettes personnalisées et supports pour chaque produit en respectant le thème. Les prix sont libres.
- IX. La notation sera basée sur le respect et l'originalité du thème pour la mise en valeur des produits, ainsi que le conseil en vente.
- X. L'inscription accompagnée du règlement de 10 € devra parvenir à l'adresse suivante, pour le 29 septembre 2019, dernier délai : Fédération des Boulangers et Pâtisiers de L.A. - 10, rue de la Jalousie - 44980 STE LUCE SUR LOIRE ☎ : 02 51 13 31 88
✉ : federation44@boulangerie44.org
- XI. Les candidats devront se présenter le dimanche 20 octobre 2019 à 10 h 00 au Parc des Expositions de la Beaujoire - Nantes (HALL XXL espace boulangerie).
- XII. Le jury est souverain. Il sera présidé par Madame Arlette PAPIN, Présidente de la Commission féminine départementale et sera composé de professionnels reconnus.
- XIII. Les organisateurs s'interdisent de participer aux travaux de jury.
- XIV. Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.
- XV. Remise des diplômes et récompenses : mardi 22 octobre 2019 à 16 heures 30 -Présence indispensable en tenue professionnelle (chasuble) sur l'Espace présentation des pièces boulangerie.
- XVI. Chaque candidat devra prévoir une carte de visite sous enveloppe, mentionnant son nom et adresse et le nom de l'établissement qui l'emploie. Ce document servira à l'exposition des présentations après le résultat du concours.

**Bulletin d'inscription Concours Trophée de la vente et du conseil en boulangerie artisanale départemental
à nous retourner avant le 29 septembre 2019 (accompagné d'une photo d'identité)**

NOM PRENOM

ADRESSE..... CP et VILLE

TEL..... MAIL

Acceptant toutes les clauses du présent règlement, je me présenterai le 20 octobre 2019 pour le concours trophée de la vente et du conseil de la boulangerie artisanale départemental au Parc des Expositions de la Beaujoire à Nantes. Ci-joint mon chèque de 10 € libellé à l'ordre de la FEDERATION DES BOULANGERS DE L.A.

Date :

Signature :