

# GROUPEMENT PROFESSIONNEL DE LA BOULANGERIE & DE LA PÂTISSERIE DE L'ARDÈCHE

Concours Départemental du Meilleur Croissant au Beurre 2022

## REGLEMENT

### Article 1 : Organisateur

Le Groupement Professionnel de la Boulangerie et de la Pâtisserie de l'Ardèche ayant son siège 70 Allée des Ondines à GUILHERAND-GRANGES, organise le concours du Meilleur Croissant au Beurre 2022 du département, le **jeudi 17 mars 2022** à VERNOUX, Salle sous la Poste – 9 Rue Antonin Calixte.

### Article 2 : Eligibilité

Sont admises à participer à ce concours les entreprises relevant du code NAF 1071C boulangers, boulangers-pâtisseries ayant le titre d'artisan dans la catégorie « Boulanger » Les entreprises devront être immatriculées au répertoire de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche.

Au cas où les croissants n'auraient pas été fabriqués par le chef d'entreprise (chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise) il sera admis que le salarié ayant fabriqué les produits remplace celui-ci. Dans ce cas, l'employeur fournira lors de l'envoi du dossier d'inscription une attestation sur l'honneur assurant de l'emploi de ce salarié et un bulletin de salaire.

Il ne sera admis dans chaque catégorie (Chef d'entreprise, salarié), qu'un seul dépôt de croissants par entreprise.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce ne pourront présenter qu'un lot de 4 croissants par catégorie.

**\*\* La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 18 ans à la date du concours.**

### **Article 3 : Inscriptions**

Le droit d'inscription au concours est gratuit pour les **adhérents**, à **100.00 € pour les non-adhérents**.

Les bulletins d'inscription et le paiement devront être adressés avant le **3 Mars 2022** soit :

1. Par courrier (cachet de la poste faisant foi) avec un chèque à l'ordre du **Groupement Professionnel de la Boulangerie et de la Pâtisserie de l'Ardèche** à :

70 Allée des Ondines - 07500 Guilhaud Granges.

2. Par mail : **gpt.boulangerie07@gmail.com**

### **Article 4 : Jury**

Le jury peut se composer de :

Meilleurs Ouvriers de France, journalistes, représentant du corps médical, représentant d'organisme en rapport avec la profession, professeurs de CFA de Boulangerie, représentant des consommateurs, boulangers en activité ou à la retraite, représentant de métiers de bouche.....etc.

Les membres du jury ne pourront pas concourir.

### **Article 5 : Organisation**

**Chaque candidat devra déposer un lot de 4 croissants qui devront peser après cuisson, 60 g (tolérance : +/- 5 g soit entre 55 g et 65 g).**

**Lors du dépôt, les croissants devront être accompagnés d'une enveloppe cachetée sans annotation extérieure, dans laquelle sera indiqué le nom, prénom, adresse et téléphone du candidat.**

Chaque candidat se verra attribuer un numéro d'ordre, de façon à garantir l'anonymat.

**Les candidats devront porter une tenue professionnelle impeccable.**

**Le dépôt des croissants se fera le :**

**Jeudi 17 Mars 2022**

**Salle sous La Poste**

**9 Rue Antonin Calixte à VERNOUX**

(Chez Sébastien COURTIAL, gagnant du Concours de la Meilleure Baguette de Tradition de l'Ardèche 2021)

**Aucun croissant ne sera accepté au-delà de 11 heures.**

## **Article 6 : Notation**

Les membres du jury attribueront une note sur 100 selon la grille de notation suivante. :

Aspect cuisson	20 pts
Aspect forme	20 pts
Aspect brillance	20 pts
Goût feuilletage	20 pts
Goût fondant	20 pts
Pénalité poids	- 10 pts
<b>Total</b>	<b>100 pts</b>

## **Article 7 : Résultats**

Le candidat boulanger ayant fabriqué le croissant qui obtiendra le plus de points sera déclaré vainqueur et retenu pour représenter le département lors de la sélection régionale, à condition qu'il ait, entre temps, adhéré au Groupement Professionnel.

En cas d'égalité, le président du jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex æquo. La décision sera sans appel. En cas de désistement, il sera admis que le suivant au classement interdépartemental puisse prendre sa place.

Le lauréat sera hors concours l'année suivante.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

Dans la catégorie Boulanger :

- le premier du classement obtient le trophée du Meilleur Croissant au Beurre de l'Ardèche et un diplôme.
- les deuxièmes et troisièmes obtiennent un diplôme.

**La remise des prix se fera à 12h30 suivie d'un apéritif déjeunatoire**

## **Article 8 : Droit à l'image**

Les participants autorisent le Groupement Professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche à citer leur nom et leur adresse ainsi qu'à réaliser des prises de vues photographiques, pour toute utilisation dans le cadre de la promotion de la présente sélection, sans rémunération d'aucune sorte.

**Groupement Professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche**  
**70 Allée des Ondines - 07500 Guilherand-Granges**  
**Tél : 04 75 07 54 53**  
**Courriel : [gpt.boulangerie07@gmail.com](mailto:gpt.boulangerie07@gmail.com)**