

Règlement du Concours du Meilleur « Gâteau de voyage d'Arvor »

RENNES – Parc des Expositions - **Le 12 février 2024**

Concours organisé par la Minoterie BERTHO & Alliance Expo



Article 1 :

Le concours du « ***gâteau de voyage d'Arvor*** » sera organisé, une nouvelle fois, conjointement par la Minoterie Bertho « Moulin de Hurnel » 56420 Guéhenno & Alliance Expo.

On entend par « gâteau de voyage » des gâteaux qui ne sont pas fragiles et qui peuvent se transporter facilement sans être conservés au frais.

Le défi pour chaque participant sera de créer un gâteau de voyage répondant à des critères précis : Aspect visuel, Goût, Texture, Originalité, Créativité, Commercialisation.

Chaque candidat qui participera à ce concours acceptera le règlement suivant détaillé dans son ensemble.

Article 2 :

Le concours du « ***gâteau de voyage d'Arvor*** » est ouvert à deux catégories de participants :

- A. Professionnels Boulangers-Pâtisseries, Artisan ou salarié (*Code APE 1071 C et 1071 D*). Un chef d'entreprise ou un salarié par entreprise pourra participer.
- B. Élèves en formation Boulangerie ou Pâtisserie en alternance en CFA ou en Lycée professionnel : CAP Boulangerie, CAP Pâtisserie, BAC Pro Boulangerie-Pâtisserie, Mentions complémentaires, Brevet Professionnel Boulangerie ou BTM Pâtisserie. Le nombre d'élèves par établissement sera limité à 6 candidats.

Ce concours est ouvert aux 6 départements suivants : Côtes d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Loire Atlantique, Mayenne et Morbihan.

Chaque catégorie sera limitée à 35 participants. Les 35 premières inscriptions seront retenues.

Article 3 :

Les candidats doivent s'inscrire **avant le vendredi 19 janvier 2024** en envoyant leur bulletin d'inscription ci-joint à l'adresse électronique suivante : concoursrethotel@gmail.com

Les droits d'inscription sont gratuits.

Article 4 :

Chaque candidat devra utiliser obligatoirement, pour confectionner son « gâteau de voyage d'Arvor », comme ingrédient principal la farine d'Arvor et sera libre d'utiliser d'autres ingrédients de son choix (œufs, sucre, beurre, ...).

La farine d'Arvor est un mélange de quatre céréales Bretonnes (*Blé, Seigle, Avoine, Orge*).

*** Chaque candidat devra faire la demande d'un sac offert de Farine d'Arvor 25 kg à l'adresse mail : concoursresthôtel@gmail.com.**

Les « gâteaux de voyage d'Arvor » pourront être sucrés, fourrés, comprendre des inclusions, des fruits, du chocolat...

Les éléments essentiels retenus par le jury reposeront sur l'équilibre de la recette utilisée par le candidat, sur les ingrédients mis en œuvre, sur la créativité, la commercialisation et le savoir-faire.

La décision du jury sera définitive et sans appel.

Article 5 :

Les concurrents devront réaliser et faire parvenir **2 grands gâteaux de voyage à partager** (6 personnes).

Un des deux grands gâteaux de voyage sera pour la dégustation et l'autre sera destiné à la présentation.

Article 6 :

Dépôt des produits : les concurrents devront faire parvenir le **12 février de 10 h 00 à 14 h 00** leurs produits (**2 grands gâteaux**) dans un emballage anonyme blanc, sans décor, ni inscription.

Tout produit, qui ne sera pas présenté de cette manière, sera automatiquement éliminé.

Lors du dépôt de leurs gâteaux, les candidats devront fournir dans une enveloppe blanche neutre et cachetée : nom ; prénom ; adresse ; numéro de téléphone et nom commercial de l'entreprise ou établissement scolaire.

La liste des ingrédients utilisés pour la recette devra être notée sur papier neutre et glissée aussi dans l'enveloppe.

Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître.

Un numéro sera attribué à chaque enveloppe, ainsi l'identité des participants ne sera connue qu'à l'issue du concours.

Les produits seront **à déposer à l'espace Concours dans un lieu qui vous sera communiqué ultérieurement.**

Article 7 :

La dégustation des « gâteaux de voyage d'Arvor » réceptionnés sera effectuée par un jury le 12 février 2024, sous la présidence de **RICHARD Ludovic, MOF Boulanger.**

Ce jury sera composé de professionnels locaux issus des métiers de bouche, Chefs reconnus et Chefs d'entreprise.

À l'issue des notations réalisées, le Président du Jury établira **et proclamera les résultats ce**

lundi 12 février à partir de 16H30.

Chaque participant **devra impérativement être présent ou se faire représenter pour la proclamation des résultats** en tenue professionnelle (veste professionnelle).

Les 3 premiers de chaque catégorie se verront dotés de lots et le premier d'un trophée. Chaque participant se verra remettre un lot.

Article 8 :

Critères de notation sur 40 POINTS utilisés par le jury :

- Aspect visuel du gâteau de voyage, Commercialisation : 14 points
- Gout, texture du gâteau de voyage : 16 points
- Créativité et originalité liées au gâteau de voyage : 10 points

À l'issue du calcul des notations et du classement établi, le président RICHARD Ludovic, aidé des membres du jury, annoncera les résultats. Ces derniers démarreront pour les deux catégories du troisième candidat jusqu'au premier, c'est-à-dire le vainqueur.

Le vainqueur de la catégorie Professionnelle remportera le titre de **« Champion Professionnel 2024 du gâteau de voyage d'Arvor »**.

Le vainqueur de la catégorie Élève en formation remportera le titre de **« Champion Jeune en Formation 2024 du gâteau de voyage d'Arvor »**.

En cas d'absence d'un candidat appelé lors de la remise des prix, celui-ci se verra rétrogradé dans le classement. La personne suivante prendra ainsi sa place et recevra le prix dédié.

Article 9 :

Les vainqueurs de chaque catégorie pourront utiliser pour leur communication et aussi la vente leur Titre de « Champion 2024 du Gâteau de voyage d'Arvor » et accepteront que leur recette soit utilisée par la Minoterie Bertho pour leur communication et la vente de farine d'Arvor auprès de leurs clients.

Chaque candidat acceptera que la photo de son « gâteau de voyage d'Arvor » soit publiée dans la presse, sur les réseaux sociaux et par la Minoterie Bertho. Chaque candidat inscrit acceptera la diffusion de photos ou de vidéos prises lors du déroulement du concours et de la remise des prix par la Minoterie Bertho (presse, réseaux sociaux, site internet, outils de communication...).

