

# Rest'Hotel & Métiers de Bouche

**ORLEANS | 10.11**  
PARC EXPO | MARS 2024

VISITER LE SALON

**Rest'Hotel**  
& Métiers de Bouche

**ORLEANS | 10.11**  
PARC EXPO | MARS 2024

Je télécharge  
Mon badge



Chambre Patronale  
de la Boulangerie  
du LOIRET

CHAMBRE PATRONALE DE LA BOULANGERIE  
DU LOIRET  
Résidence Val de Loire - Bât C - L'Ardoux  
7, rue Le Moyne de Bienville - 45100 ORLEANS  
02 38 56 38 49  
boulangerie.loiret@wanadoo.fr  
[chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr](http://chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr)

## LA CHAMBRE PATRONALE DE LA BOULANGERIE DU LOIRET ORGANISE LES CONCOURS DÉPARTEMENTAUX 2024

du meilleur **ECLAIR** au **CHOCOLAT**  
de la meilleure **BRIOCHE FEUILLETÉE**  
du meilleur **PAIN** au **CHOCOLAT**

**LE DIMANCHE 10 MARS 2024**

A l'occasion du SALON REST'HOTEL ET MÉTIERS DE BOUCHE.

### DOSSIER D'INSCRIPTION AUX CONCOURS

Vous trouverez dans ce dossier les règlements des concours (à lire attentivement) ainsi que le bulletin d'inscription et l'autorisation droit à l'image (à nous retourner). Chaque entreprise pourra participer au(x) concours de son choix.

Nous restons à votre disposition pour tous les renseignements complémentaires, nous comptons sur la participation de nombreux boulangers et apprentis (éclair au chocolat).

La remise des prix aura lieu **LE DIMANCHE 10 MARS À 17H30** sur notre stand au Parc des expositions CO'Met 45100 Orléans, près du Zénith, en présence des visiteurs et professionnels de l'alimentation ou consommateurs. Les lauréats non présents lors de la remise des prix seront contactés par téléphone.

**TENUE DE BOULANGER EXIGÉE POUR LA REMISE DES PRIX.**

## REGLEMENT

### ARTICLE 1 :

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret organise les concours départementaux du meilleur pain au chocolat, du meilleur éclair au chocolat et de la meilleure brioche feuilletée

Ces concours auront lieu dans le cadre du Rest'Hotel et métiers de bouche qui se déroulera au Parc des expositions de CO'Met Rue du président Robert Schuman 45100 Orléans

**LE DIMANCHE 10 MARS 2024**

### ARTICLE 2 :

Ces concours sont ouverts uniquement aux boulangeries artisanales du Loiret (Code 1071C excepté les chaînes boulangères, groupes et franchises) Aux Pâtisseries Artisanales du Loiret (code 10.71D), Aux Chefs d'Entreprise, à leurs salariés (1 seul participant par entreprise pour chaque catégorie) et aux apprentis de niveau CAP (1ère et 2ème année) et mention complémentaire.

Le diplôme acquis par le participant entre dans le cadre de l'entreprise par laquelle il concourt. De ce fait, le diplôme reste la propriété de l'Entreprise.

### ARTICLE 3 :

La date limite des inscriptions est fixée au **LUNDI 4 MARS**.

Les inscriptions, devront être adressées au 7 rue le moyne de Bienville 45100 ORLEANS ou par mail [boulangerie.loiret@wanadoo.fr](mailto:boulangerie.loiret@wanadoo.fr)

### ARTICLE 4 :

Chaque entreprise pourra participer au(x) concours de son choix, en le précisant sur le bulletin d'inscription, tous les concours seront gratuits.

### ARTICLE 5 :

#### CRITERES ECLAIR AU CHOCOLAT

- L'éclair doit être réalisé avec de la pâte à choux et une crème pâtissière
- La taille de l'éclair doit être comprise entre 12 et 14 cm maximum
- Le glaçage doit être au fondant de couleur chocolat, uniforme et sans aucun signe distinctif
- La garniture intérieure de l'éclair doit-être une crème pâtissière au chocolat
- Tout signe distinctif, comme les caissettes de présentation et/ou sur les éclairs, autre que le glaçage entraînera la disqualification du candidat.

Chaque concurrent devra déposer 4 éclairs au chocolat, présentés sur deux carrés rainés dans un emballage fermé sans signe distinctif accompagné d'une enveloppe dans laquelle se trouve le nom de l'entreprise participante ainsi que le nom et prénom de l'artisan, ouvrier. (**voir à la fin du dossier**)

### ARTICLE 6 :

Les « mix » et les surgelés sont interdits. Les produits présentés à ces concours doivent être identiques à ceux vendus habituellement en magasin. Les membres Les membres du jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe dans les produits présentés.

## ARTICLE 6bis :

### GRILLE DE NOTATION :

Aspect visuel (Pâte à choux + glaçage) : 20 pts

Aspect visuel garniture : 20 pts

Aspect gustatif général : 40 pt

## ARTICLE 7 :

Les produits, fabriqués au préalable, sont à déposer sur notre stand au Parc des expositions CO'Met, rue du président Robert Schuman 45100 Orléans, près du Zénith.

ainsi, les boulangers et apprentis peuvent apporter leurs produits **LE DIMANCHE 10 MARS** ou les faire livrer **de 11h à 15h** (Délibérations du Jury l'après-midi).

Tous les produits seront dans un contenant neutre (par catégorie), avec une enveloppe fermée par catégorie de produit, sans identification extérieure dans laquelle le chef d'entreprise aura consigné son nom, prénom, et adresse (voir bulletin d'inscription) et le nom du participant s'il ne s'agit pas du chef d'entreprise. Les produits présentés sans enveloppe seront refusés.

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque produit. Les produits de tous ces concours resteront acquis à la fédération.

## ARTICLE 8 :

Le jury est souverain. Ses décisions sont sans appel. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'accueil des produits.

## ARTICLE 9 :

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de professionnels dont le président du Jury, consommateurs ou partenaires extérieurs à la profession. Les membres du jury ne peuvent pas concourir. Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra pas être membre du jury.

**Les membres du Jury seront convoqués de 15h à 17h** et devront entrer dans la salle de notation une fois les produits et les numéros en place.

## ARTICLE 10 :

Le seul fait de l'engagement du candidat fait obligatoirement respecter les conditions du présent règlement.

## ARTICLE 11 :

Les résultats des concours seront proclamés le **DIMANCHE 10 MARS à 17h30.**

## ARTICLE 12 :

Les 3 premiers de chaque catégorie se verront attribuer respectivement les 1er, 2ème, 3ème prix. Le lauréat de chaque catégorie ayant obtenu le 1er prix sera hors concours pendant un an.

## ARTICLE 13 :

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret ne saura en aucun cas être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

## REGLEMENT

### ARTICLE 1 :

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret organise les concours départementaux du meilleur pain au chocolat, du meilleur éclair au chocolat et de la meilleure brioche feuilletée

**LE DIMANCHE 10 MARS 2024**

### ARTICLE 2 :

Ces concours sont ouverts uniquement aux boulangeries artisanales du Loiret (Code 1071C excepté les chaînes boulangères, groupes et franchises). **Aux Chefs d'Entreprise, à leurs salariés** (1 seul participant par entreprise pour chaque catégorie). **Le diplôme acquis par le participant entre dans le cadre de l'entreprise par laquelle il concourt.**

De ce fait, le diplôme reste la propriété de l'Entreprise.

### ARTICLE 3 :

**La date limite des inscriptions est fixée au LUNDI 4 MARS.**

Les inscriptions, devront être adressées au 7 rue le moyne de Bienville 45100 ORLEANS ou par mail [boulangerie.loiret@wanadoo.fr](mailto:boulangerie.loiret@wanadoo.fr)

### ARTICLE 4 :

Chaque entreprise pourra participer au(x) concours de son choix, en le précisant sur le bulletin d'inscription, tous les concours seront gratuits.

### ARTICLE 5 :

#### **CRITERES BRIOCHE FEUILLETEE**

- Brioches 4/6 personnes
- Chaque concurrent devra déposer 2 brioches, présentés sur carton or sans signe distinctif.
- 400g cuite maximum sans signe distinctif
- Tout signe distinctif, comme les caissettes de présentation entraînera la disqualification du candidat.

Les produits de participation devront être déposés dans un contenant neutre fermé sans identification extérieure accompagné d'une enveloppe fermée sans identification extérieure.

( voir à la fin du dossier)

Chaque entreprise ne pourra participer qu'une seule fois ou ne présenter qu'un seul candidat par catégorie

Tout lot de produits déposé au-delà des horaires ci-dessous entraînera l'élimination du candidat sans remboursement des frais engagés.

Les viennoiseries identiques devront impérativement être pur beurre.

Les produits présentés au concours ne devront pas être diffusés sur les réseaux sociaux avant la remise des prix

### ARTICLE 6 :

Les « mix » et les surgelés sont interdits. Les produits présentés à ces concours doivent être identiques à ceux vendus habituellement en magasin. Les membres du jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe dans les produits présentés.

## ARTICLE 6bis :

### GRILLE DE NOTATION :

Cuisson : 20 pts  
Tressage : 20 pts  
Aspect visuel : 20 pt  
Feuilletage : 20pt  
Goût : 20pts

## ARTICLE 7 :

Les produits, fabriqués au préalable, sont à déposer sur notre stand au Parc des expositions CO'Met, rue du président Robert Schuman 45100 Orléans, près du Zénith.

ainsi, les boulangers et apprentis peuvent apporter leurs produits **LE DIMANCHE 10 MARS** ou les faire livrer **de 11h à 15h** (Délibérations du Jury l'après-midi).

Tous les produits seront dans un contenant neutre (par catégorie), avec une enveloppe fermée par catégorie de produit, sans identification extérieure dans laquelle le chef d'entreprise aura consigné son nom, prénom, et adresse (voir bulletin d'inscription) et le nom du participant s'il ne s'agit pas du chef d'entreprise. Les produits présentés sans enveloppe seront refusés.

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque produit. Les produits de tous ces concours resteront acquis à la fédération.

## ARTICLE 8 :

Le jury est souverain. Ses décisions sont sans appel. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'accueil des produits.

## ARTICLE 9 :

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de professionnels dont le président du Jury, consommateurs ou partenaires extérieurs à la profession. Les membres du jury ne peuvent pas concourir. Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra pas être membre du jury.

**Les membres du Jury seront convoqués de 15h à 17h** et devront entrer dans la salle de notation une fois les produits et les numéros en place.

## ARTICLE 10 :

Le seul fait de l'engagement du candidat fait obligatoirement respecter les conditions du présent règlement.

## ARTICLE 11 :

Les résultats des concours seront proclamés le **DIMANCHE 10 MARS à 17h30**.

## ARTICLE 12 :

Les 3 premiers de chaque catégorie se verront attribuer respectivement les 1er, 2ème, 3ème prix. Le lauréat de chaque catégorie ayant obtenu le 1er prix sera hors concours pendant un an.

## ARTICLE 13 :

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret ne saura en aucun cas être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

## REGLEMENT

### ARTICLE 1 :

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret organise les concours départementaux du meilleur pain au chocolat, du meilleur éclair au chocolat et de la meilleure brioche feuilletée  
**LE DIMANCHE 10 MARS 2024**

### ARTICLE 2 :

Ces concours sont ouverts uniquement aux boulangeries artisanales du Loiret (Code 1071C excepté les chaînes boulangères, groupes et franchises) Aux Chefs d'Entreprise, à leurs salariés (1 seul participant par entreprise pour chaque catégorie). Le diplôme acquis par le participant entre dans le cadre de l'entreprise par laquelle il concourt. De ce fait, le diplôme reste la propriété de l'Entreprise.

### ARTICLE 3 :

La date limite des inscriptions est fixée au LUNDI 4 MARS.

Les inscriptions, devront être adressées au 7 rue le moyne de Bienville 45100 ORLEANS ou par mail [boulangerie.loiret@wanadoo.fr](mailto:boulangerie.loiret@wanadoo.fr)

### ARTICLE 4 :

Chaque entreprise pourra participer au(x) concours de son choix, en le précisant sur le bulletin d'inscription, tous les concours seront gratuits.

### ARTICLE 5 :

#### CRITERES PAIN AU CHOCOLAT

- pains au chocolat pur beurre
  - Chaque concurrent devra déposer 3 pains au chocolat sans signe distinctif.
  - 65g à 80 grs cuits chacun
  - Tout signe distinctif, comme les caissettes de présentation entraînera la disqualification du candidat.
- Les produits de participation devront être déposés dans un contenant neutre fermé sans identification extérieure accompagné d'une enveloppe fermée sans identification extérieure.  
( voir à la fin du dossier)

Chaque entreprise ne pourra participer qu'une seule fois ou ne présenter qu'un seul candidat par catégorie

Tout lot de produits déposé au-delà des horaires ci-dessous entraînera l'élimination du candidat sans remboursement des frais engagés.

Les viennoiseries identiques devront impérativement être pur beurre.

Les produits présentés au concours ne devront pas être diffusés sur les réseaux sociaux avant la remise des prix.

### ARTICLE 6 :

Les « mix » et les surgelés sont interdits. Les produits présentés à ces concours doivent être identiques à ceux vendus habituellement en magasin. Les membres du jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe dans les produits présentés.

## ARTICLE 6bis :

### GRILLE DE NOTATION :

Cuisson : 20 pts  
Brillance : 20 pts  
Aspect visuel : 20 pt  
Fondant : 20pts  
Feuilletage : 20pt  
Goût : 20pts

## ARTICLE 7 :

Les produits, fabriqués au préalable, sont à déposer sur notre stand au Parc des expositions CO'Met, rue du président Robert Schuman 45100 Orléans, près du Zénith.

ainsi, les boulangers et apprentis peuvent apporter leurs produits **LE DIMANCHE 10 MARS** ou les faire livrer **de 11h à 15h** (Délibérations du Jury l'après-midi).

Tous les produits seront dans un contenant neutre (par catégorie), avec une enveloppe fermée par catégorie de produit, sans identification extérieure dans laquelle le chef d'entreprise aura consigné son nom, prénom, et adresse (voir bulletin d'inscription) et le nom du participant s'il ne s'agit pas du chef d'entreprise. Les produits présentés sans enveloppe seront refusés.

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque produit. Les produits de tous ces concours resteront acquis à la fédération.

## ARTICLE 8 :

Le jury est souverain. Ses décisions sont sans appel. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'accueil des produits.

## ARTICLE 9 :

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de professionnels dont le président du Jury, consommateurs ou partenaires extérieurs à la profession. Les membres du jury ne peuvent pas concourir. Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra pas être membre du jury.

**Les membres du Jury seront convoqués de 15h à 17h** et devront entrer dans la salle de notation une fois les produits et les numéros en place.

## ARTICLE 10 :

Le seul fait de l'engagement du candidat fait obligatoirement respecter les conditions du présent règlement.

## ARTICLE 11 :

Les résultats des concours seront proclamés le **DIMANCHE 10 MARS à 17h30.**

## ARTICLE 12 :

Les 3 premiers de chaque catégorie se verront attribuer respectivement les 1er, 2ème, 3ème prix. Le lauréat de chaque catégorie ayant obtenu le 1er prix sera hors concours pendant un an.

## ARTICLE 13 :

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret ne saura en aucun cas être tenue pour responsable des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.



## BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS DEPARTEMENTAUX 2024

A RETOURNER AVANT LA DATE LIMITE : **LUNDI 4 MARS 2024**

L'ENTREPRISE \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

**S'inscrit au(x) concours suivant(s) :**

-ECLAIR au CHOCOLAT : Nom du participant : .....

.....

-ECLAIR au CHOCOLAT Nom de l'apprenti (niveau CAP ou MC): .....

.....

-BRIOCHE FEUILLETEE : Nom du participant : .....

.....

-PAIN AU CHOCOLAT : Nom du participant : .....

.....

**Les participants s'engagent à suivre le règlement, s'engagent sur l'honneur à ne pas utiliser de produits surgelés et à ce que tous les produits présentés soient bien de leur propre fabrication, selon des méthodes artisanales traditionnelles.**

Nom(s) : Signature :

Date : Cachet de l'entreprise :

**BULLETIN A DECOUPER, A REMPLIR et A METTRE DANS UNE ENVELOPPE BLANCHE SANS INDICATION EXTERIEURE (22x11cm) format à l'italienne FERMÉE, MERCI. (Faire des copies du bulletin pour chaque candidat et concours,)**

La boulangerie \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

N° de portable de L'ENTREPRISE : \_\_\_\_\_

Nom du candidat : \_\_\_\_\_

N° de portable du CANDIDAT : \_\_\_\_\_