

Règlement du concours de la galette aux amandes d'Ille Et Vilaine

Article 1 :

La Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine organise le « concours de la galette aux amandes ».

Celui-ci aura lieu le jeudi 23 novembre 2017 dans les **locaux de la Maison de la Boulangerie 35, 1 bis rue de l'Eperon Doré 35170 Bruz.**

Article 2

Sont admis à participer à ce concours :

Les artisans boulangers pâtissiers du département d'Ille et Vilaine. Ils devront être immatriculés au Répertoire des Métiers et avoir le code APE 1071 C. ou 1071 D.

Sont admis à participer à ce concours uniquement les adhérents de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine à jour de leur cotisation.

Le concours sera ouvert aux salariés boulangers pâtissiers du département d'Ille et Vilaine. Cependant une seule participation par boulangerie sera acceptée. Une boulangerie sera donc représentée soit par l'artisan soit par le salarié.

A chaque participant de certifier sur l'honneur que la galette présentée est bien de sa propre fabrication, et représente le produit artisanal qui sera proposé aux consommateurs dans la boulangerie au titre de l'année 2018.

Article 3

Les candidats devront adresser leur inscription à la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine, 1 bis rue de l'Eperon Doré à Bruz avant le 23 novembre 2017.

Article 4

Le droit d'inscription est fixé à 25 €. Les candidats devront s'en acquitter par chèque bancaire libellé à l'ordre de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine. Le candidat inscrit qui ne se présente pas au concours perd son inscription et ne sera pas remboursé.

Article 5

Les candidats devront déposer 2 galettes le jeudi 23 novembre 2017, entre 10H00 et 12H30 dans les locaux de la Maison de la Boulangerie 35 à Bruz, dans une boîte pâtissière neutre, accompagnée d'une enveloppe fermée sans identification extérieure, dans laquelle ils auront consigné leur nom, prénom, adresse et numéro de téléphone.

Toute galette déposée au-delà des horaires ci-dessus, entraînera l'élimination du concurrent.

Article 6

La galette doit présenter les caractéristiques suivantes :

- diamètre : 22 cm
- fourrée aux amandes, sans fève
- décor laissé à l'appréciation du concurrent, mais il doit être possible de l'effectuer en permanence dans leur magasin
- Le rayage type Pithiviers est accepté

Le non-respect des critères de nombre de produits, de poids ou de forme entraînera la disqualification des produits.

Le jury délibèrera suivant les critères suivants :

Grille de notation :

Aspect :	Cuisson	25 points
	Décor	25 points
Goût	Crème d'Amandes	25 points
	Feuilletage	<u>25 points</u>
Soit une note sur		100 points

Article 7

Un numéro d'ordre sera assigné à chaque galette déposée. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros. Les produits seront entreposés dans les meilleures conditions. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Chaque participant certifiera sur l'honneur que les produits présentés sont de sa propre fabrication. La Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries d'Ille et Vilaine n'est pas tenue pour responsable en cas de litige sur la provenance des produits.

Article 8

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries d'Ille et Vilaine, les gagnants de l'année précédente seront sollicités avec d'autres professionnels.

Les décisions du jury seront sans appel.
Les membres du jury seront convoqués à 14H00.

Article 9

Au vainqueur sera remis le trophée de la galette. Un prix sera attribué aux 3 premiers et ils seront qualifiés pour le concours régional de la galette aux amandes.

Article 10

La proclamation des résultats du concours et la remise des prix se tiendront le jeudi 23 novembre 2017, à 17h00

Elle se déroulera à la Maison de la Boulangerie 35, 1 bis rue de l'Eperon Doré 35170 Bruz

Les candidats devront être présents lors de la proclamation des résultats, en tenue professionnelle. Si cela est impossible, ils devront impérativement se faire représenter par une personne de leur choix sous peine de déclassification en cas d'absence lors la proclamation des résultats.

Article 11

Le candidat qui remporte le premier prix, ne pourra pas concourir les deux années suivantes au concours départemental de la meilleure galette aux amandes. De plus, il s'engage à faire partie du jury des deux années suivantes.

Article 12

Les lauréats devront dans toute publicité, faire apparaître, la nature de la récompense attribuée, l'année suivante du concours soit 2018.

Pour les artisans ayant plusieurs boulangeries, une seule participation par magasin sera acceptée. La publicité devra être faite dans la boulangerie dans laquelle la galette a été fabriquée, et uniquement celle-ci.

Les gagnants s'engagent à représenter la profession lors des différents événements organisés par la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries d'Ille et Vilaine l'année suivant leur victoire. Ils devront être présents lors des voeux de la fédération aux institutions administratives (Mairie de Rennes, Préfecture, Conseil départemental, Conseil Régional) et lors de la Foire Internationale de Rennes.

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.



CONCOURS DE LA GALETTE AUX AMANDES

Le concours de la galette aux amandes aura lieu le jeudi 23 novembre 2017 dans les locaux de la Maison de la Boulangerie 35, 1 bis rue de l'Eperon Doré à Bruz.

Sont admis à participer à ce concours, les artisans et salariés boulangers pâtissiers du département d'Ille et Vilaine. Ils devront être immatriculés au répertoire des Métiers et avoir le code APE 1071 C. ou 1071 D.

Le droit d'inscription est fixé à 25 €, à régler par chèque libellé à l'ordre de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine.

Les candidats devront déposer 2 galettes le jeudi 23 novembre 2017, entre 10h00 et 12h30 dans les locaux de la Maison de la Boulangerie 35, 1 bis rue de l'Eperon doré à Bruz. Chaque participant certifie que les galettes présentées sont bien de sa propre fabrication.

Les galettes doivent présenter les caractéristiques suivantes : diamètre de 22 cm, fourrée aux amandes, sans fève. Le décor est laissé à l'appréciation du concurrent, mais il doit être possible de l'effectuer en permanence dans leur magasin.

La proclamation des résultats du concours et la remise des prix se feront le jeudi 23 novembre 2017, 1 bis rue de l'Eperon Doré à Bruz.

✂



CONCOURS DE LA GALETTE AUX AMANDES Jeudi 23 novembre 2017

Je certifie :

Nom : Prénom :

Boulangerie :

Adresse :

N° de téléphone :

Que les galettes présentées au concours sont bien de ma propre fabrication et représentent le produit artisanal qui sera proposé aux consommateurs dans la boulangerie au titre de l'année 2018.

Signature du participant :

