

## **Règlement du concours de la Baguette de Tradition d'Ille et Vilaine 2017 sélection apprenti**

### **Article 1**

La Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine organise la sélection apprenti du concours de la Baguette de Tradition d'Ille et Vilaine 2017 le jeudi 18 mai 2017.

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

### **Article 2**

Sont admis à participer à ce concours tous les apprentis en boulangerie étant inscrit dans un centre de formation d'Ille et Vilaine ou étant l'apprenti d'un artisan boulanger en Ille et Vilaine.

Il ne peut pas être demandé de droit d'inscription pour ce concours.

### **Article 3**

Chaque candidat devra panifier 2 baguettes de «tradition française» identiques. La moyenne de la pesée des produits doit se situer entre 240 et 260 g, mesurer entre 50 et 60 cm et comporter 3 coups de lame de taille équivalente.

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

Chaque participant certifiera sur l'honneur que les deux baguettes présentées sont de sa propre fabrication. La Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine n'est pas tenue pour responsable en cas de litige.

### **Article 4**

Chaque candidat devra déposer ses produits ou les faire parvenir par tous moyens à sa convenance à l'adresse correspondant à sa sélection entre 10 heures et 12 heures 30.

Le dépassement de l'horaire cité ci-dessus pour le dépôt des produits entraînera l'élimination du concurrent.

### **Article 5**

Le jury délibèrera suivant les critères suivants :

<b>ASPECT</b>	Texture de la mie	20	/ 80
	Couleur de la mie	20	
	Epaisseur de la croûte	20	
	Couleur de la croûte	20	
<b>DEGUSTATION</b>	Longueur de la mêche	20	/ 80
	Goût / saveurs	20	
	Croustillance de la croûte	20	
	Appréciation en bouche	20	
<b>PRESENTATION</b>	Aspect général	20	/ 60
	Développement / volume	20	
	Régularité des coups de lame	20	

### **Article 6**

Chaque candidat devra mettre ses produits dans un sac de regroupement neutre et y joindre dans une enveloppe fermée, sans signe d'identification extérieure, les indications précises de son identité (nom, prénom, appellation de la boulangerie, adresse et n° de téléphone).

### **Article 7**

Un numéro d'ordre sera assigné à chaque produit déposé. 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.

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité de la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers d'Ille et Vilaine. Les décisions du jury seront sans appel.

### **Article 8**

La distribution des prix et récompenses aura lieu le jeudi 18 mai 2017 à 16 heures.

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.

Les candidats qui terminent premiers de leur sélection, ne pourront pas concourir les deux années suivantes.

## **Article 9**

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