

EPAI  
FRIBOURG  
FREIBURG  
GIBS



cent  
pour  
jeunes  
artisan

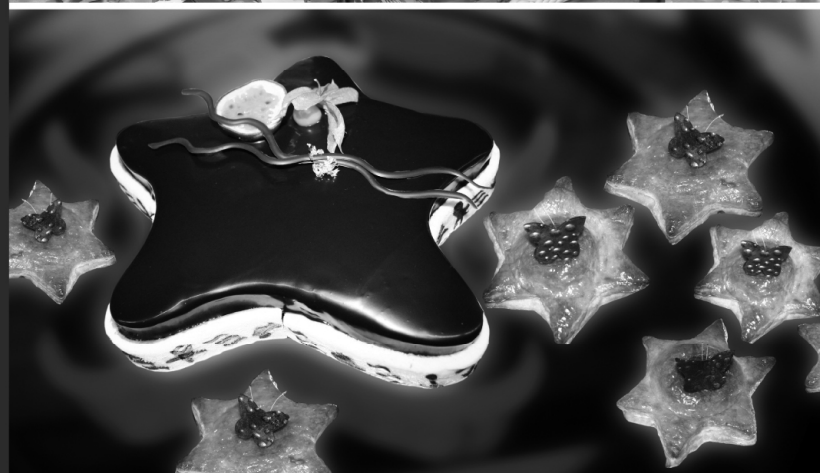
Un événement organisé par:  
ASSOCIATION ROMANDE  
DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS  
un pain c'est tout™

# 7<sup>ème</sup>

Finale romande et tessinoise  
des meilleurs jeunes  
boulangers-pâtisseries

Final der besten jungen  
Bäcker-Konditoren  
der Westschweiz und des Tessins

samedi 19 avril Samstag, 19. April 2008  
EPAI/GIBS - Derrière-les-Remparts 5, Fribourg/Freiburg



*Plan de travail et règlement*

## Plan de travail

Pour ce concours, chaque candidat choisira un thème libre. Tous les produits doivent être en rapport avec le thème.

- 1. Pain décoré**
  - > 1 pain original de 2'500 gr. de poids de pâteLa pâte est à disposition (selon recette annexée).
- 2. Produits en pâte levée sucrée tourée**
  - > 15 pièces identiques fourrées (100 à 120 gr. après la cuisson).La pâte est à disposition. La masse à fourrer et autres matériels de décors sont à apporter par le participant.
- 3. Pain spécial**
  - > 5 pains identiques à 500 gr de pâte. Ce produit sera également évalué sur le goût.
  - > 15 pièces identiques d'articles de petite boulangerie avec la même pâte (80 à 100 gr après cuisson).Les ingrédients pour la fabrication de la pâte sont à apporter par les candidats. Les mix sont interdits.
- 4. Produits tressés**
  - > une tresse à 5, 6 ou 8 pâtons (1 kg de pâte)
  - > un produit au choix (1.5 kg de pâte) dont une partie doit être tresséeLa pâte est à disposition.
- 5. Tourte pour 8 personnes**
  - > Forme et arôme au choix. La tourte doit être fourrée et glacée.
- 6. Pâtisserie**
  - > 1 sorte au choix, au moins 15 pièces (dont 2 pour la dégustation et évaluation sur le goût)
- 7. Présentation des produits**
  - > Les organisateurs mettent à disposition de chaque candidat 2 tables nappées en jaune clair. La mise en valeur des produits pour l'exposition est du ressort des candidats qui apporteront leur matériel de décoration. Les articles de boulangerie et pâtisserie fabriqués hors concours ne sont pas autorisés (pièces d'exposition)
  - > Pour la tourte et les pâtisseries, toutes les fournitures telles que biscuit, masse à fourrer, glaçage, matériel de décor doivent être apportées par les candidats.
  - > La tourte et les pâtisseries doivent être fourrées, glacées et décorées pendant le concours. Il est interdit d'apporter des éléments de décor préfabriqués.
  - > La couverture vanille tempérée est à disposition.
  - > Pour la réalisation de toutes les positions, les candidats doivent apporter les emporte-pièces et le petit matériel.

**La durée du concours est de 5 heures 30 (de 08h00 à 13h30).** Une fois ce temps écoulé, le concours est interrompu. Seuls les produits confectionnés pendant ces 5 heures 30 seront appréciés. Les produits commencés seront appréciés dans l'état de leur exécution.

**Pour toutes questions supplémentaires au sujet de ce concours :** contactez M. Rolf Wehren – 078 677 49 65

## Règlement

La Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries est destinée aux meilleur(e)s boulanger(ère)s-pâtissier(ère)s formés auprès des membres des associations romande et tessinoise des artisans boulangers-pâtisseries.

### Art. 1 Organisation faitière

- > L'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries organise un concours professionnel pour les meilleurs titulaires du certificat de fin d'apprentissage des membres qui lui sont affiliés.
- > Les membres du forum formation professionnelle, soit un représentant de chaque association cantonale, sont responsables de l'organisation et du déroulement de cette finale.
- > Le règlement est le même pour les candidats des deux sexes. La forme masculine a été retenue.

### But

- > Outre l'encouragement à l'éthique professionnelle et à la motivation des jeunes, la finale a pour but de sélectionner les meilleurs candidats romands et tessinois.

### Art. 2 Conditions de participation

Dix candidats au maximum seront retenus pour participer à la finale.

- > Chaque canton présente un participant (celui qui a obtenu la meilleure moyenne de l'examen pratique). En cas d'égalité, le candidat sera choisi en fonction de la meilleure note des branches obligatoires, puis des branches à option et ensuite de la création.
- > Les cantons formant plus de 20 apprentis présenteront deux candidats.

Age maximum : 25 ans.

Tenue professionnelle : blouse, pantalon, tablier

### Art. 3 Répartition des tâches

Le programme de la finale est établi chaque année par les membres du forum formation professionnelle.

### Art. 4 Experts

La commission des experts se compose :

- > 1 chef expert (qui ne taxe pas les produits)
- > 7 experts (un par canton romand + un pour le Tessin) sont mandatés pour apprécier et taxer les travaux des concours.

### Art. 5 Répartition des coûts

- > L'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries prend à sa charge les frais des prix décernés aux participants.
- > L'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries assume les frais de l'organisation et du matériel nécessaire.
- > Les associations cantonales sont responsables du remboursement des frais de transports (billets de train) et d'hébergement (si nécessaire).
- > Les indemnités des experts sont du ressort des associations cantonales.

**Art. 6 Attribution des prix**

L'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisiers décerne des prix aux participants sur la base du rang obtenu à la finale. Les prix sont définis comme suit :

- > les trois premiers touchent des prix en liquide et en bons de formation (valeur : pour le 1<sup>er</sup> : fr. 1'000.-, pour le 2<sup>ème</sup> : fr. 600.-, pour le 3<sup>ème</sup> : fr. 400.-)
- > chaque participant reçoit un prix souvenir
- > chaque participant reçoit une attestation de participation.

**Art. 7 Disposition finale**

Le présent règlement est adopté par le comité de l'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisiers du 16 janvier 2003.

**Association romande des Artisans  
Boulangers-Pâtisiers**

Le responsable de la formation professionnelle :



Bernhard Aebersold

Le président :



Gérard Michellod