



REGLEMENT DU CONCOURS

- 1) Organisateur : Ecole Professionnelle de Montreux (EPM) en collaboration avec les associations cantonales des patrons confiseurs.
- 2) Ce concours se déroulera dans les locaux de l'EPM le samedi 24 septembre 2011.
- 3) Le concours s'adresse à des jeunes filles et des jeunes gens de la Suisse romande et du Tessin ayant obtenu la meilleure moyenne générale aux examens de fin d'apprentissage.
- 4) Les cantons qui désirent présenter deux candidats peuvent le faire, sous condition que la moyenne générale ou la moyenne pratique du deuxième candidat soit supérieure à 5.
- 5) À l'issue des examens de fin d'apprentissage, le responsable de la formation professionnelle de chaque canton communiquera aux organisateurs le(s) nom(s) du ou des candidat(s) sélectionné(s).
- 6) Les dossiers des candidats sélectionnés devront être adressés au secrétariat de l'EPM avec mention "Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs" pour le **mardi 2 août 2011**.
- 7) Les candidats sélectionnés seront convoqués par les organisateurs, par écrit, quatre semaines avant la date du concours.
- 8) Chaque candidat **apportera** :
 - Ses outils de travail et ses habits, ainsi que le moule pour la confection des bonbons chocolat moulés à faire sur place. Les machines seront mises à disposition par l'EPM.
 - **Deux** cahiers de recettes de tous les produits dont un doit être transmis en arrivant le vendredi.
 - 1 fiche explicative mettant en valeur l'entremets qui sera lue aux membres du Jury lors de la dégustation. (Par ex : nom, choix et origine du produit, composition,...)
 - un CD-ROM comprenant toutes les recettes du concours sous format word ou PDF.
 - 1 pièce d'exposition sur le thème « **Les quatre saisons** ».
 - 4 sortes d'intérieurs de bonbons chocolat prêts à être trempés (25 pièces de chaque au minimum).
 - La mise en place + moule pour la sorte de bonbons chocolat moulés à faire entièrement sur place.
 - La mise en place pour l'entremets et les pâtisseries (biscuit, fond et décors).
 - La mise en place pour la spécialité à base de chocolat.
 - La mise en place pour les mignardises.



- 9) Chaque candidat exécutera le travail suivant **sur place** :
- 1 sortes de mignardises à base de Cointreau 60% vol. et 1 sorte libre d'au moins 30 pièces dont 12 seront prises pour la dégustation du Jury. Les verrines ne sont pas admises.
 - 1 entremets libre de 20 cm de diamètre décoré pour la présentation.
 - 10 pâtisseries décorées, identiques à l'entremets pour la dégustation.
 - Le trempage de 4 sortes de bonbons chocolat (au minimum 25 pièces de chaque dont 12 seront pris pour la dégustation) en couverture lait, vanille ou blanche, le candidat gère la mise au point de sa couverture.
 - 1 sorte de bonbon chocolat moulé.
 - 1 spécialité en chocolat, de minimum 25 pièces de 20-40 gr./pce, dont 12 seront prises pour la dégustation du Jury.
 - La présentation de tous les produits sur une table (dimensions : 160 x 80 cm) à l'aide de matériel de décoration livré par le candidat.
- 10) Aucun produit d'accompagnement n'est admis pour la dégustation des produits.
- 11) Les recettes restent propriété des organisateurs qui se réservent le droit d'en disposer.
- 12) Toutes les marchandises, sauf les produits laitiers, les couvertures pour le trempage et le Cointreau, seront préparées et apportées par le candidat.
- 13) Après tirage au sort, les candidats recevront un numéro de concours et auront 5 heures à disposition. Pour assurer une égalité, tout retard de plus de 5 minutes dans l'horaire sera sanctionné d'un dixième de point par tranche de 5 minutes sur la note du laboratoire.
- 14) Le Jury sera composé de professionnels de la confiserie et de représentants de la gastronomie.
- 15) Toute tentative de tricherie sera sanctionnée par un renvoi immédiat.
- 16) Le candidat sera jugé au laboratoire sur l'utilisation rationnelle des marchandises, de l'énergie et du matériel, ainsi que sur l'hygiène et la propreté.
- 17) La participation au concours implique l'adhésion inconditionnelle au présent règlement.
- 18) Les décisions du Jury relatives au présent concours seront sans appel et légalement valables.
- 19) Les candidats, ayant terminé leurs produits, seront priés de quitter le laboratoire après avoir rendu leur poste de travail parfaitement propre.
- 20) Le comité d'organisation et l'EPM ne sont pas responsables des accidents éventuels.
- 21) Attribution des prix
- Il sera attribué 3 prix :
- Le/la premier-ère se verra remettre le titre de Champion-ne Romand-e et Tessinois-e
 - Le/la second-e, de Vice-champion-e Romand-e et Tessinois-e
 - Le/la troisième, de Dauphin-e Romand-e et Tessinois-e

