



## Règlement du concours 2025

# Trophée de l'excellence professionnelle

## « Boulangerie-Pâtisserie »

### **Article 1 : Objet du concours**

Le concours de l'excellence professionnelle « Boulangerie-Pâtisserie » est une manifestation académique à finalité pédagogique. Il a pour vocation de promouvoir l'excellence des futurs boulangers pâtisseries en associant la qualité des relations entre les centres de formation et les milieux professionnels. Il valorise les métiers concernés et les usages professionnels des produits en boulangerie-pâtisserie.

Il s'agit de récompenser le niveau d'excellence des élèves et apprentis dans le cadre de leurs études en établissement de formation et en entreprise.

### **Article 2 : Partenariats professionnels**

Le concours est piloté au plan académique par l'Inspectrice de spécialité. Il s'appuie sur la participation active des professionnels boulangers et pâtisseries. Ils seront sollicités en tant que jury sur la présentation orale du dossier, sur la partie réalisation pratique en atelier professionnel et sur la partie dégustation.

D'autres partenaires professionnels sont associés au concours afin d'accompagner dans les meilleures conditions l'ensemble des équipes.

### **Article 3 : La constitution des équipes finalistes**

Sont admis à participer au concours les lycéens et apprentis de terminale Baccalauréat professionnel boulanger-pâtisseries originaire de l'académie de Lille.

Chaque équipe sélectionnée est constituée **d'un binôme** élèves et/ou apprentis (boulangers et pâtisseries) et accompagnée uniquement par un **commis choisi en classe de première** du Baccalauréat professionnel boulanger-pâtisseries.

#### **Article 4 : Le déroulement du concours**

Les candidatures (1 équipe maximum par établissement) sont à retourner **impérativement avant le lundi 2 décembre 2024** à Madame LEGRAND Loetitia, DDFPT du Lycée Hôtelier de Trith St Leger : laetitia.legrand@ac-lille.fr

Le formulaire à compléter est téléchargeable sur le site ***Pédagogie – Économie/Gestion en LP Académie de Lille***, barre des tâches « ***Enseigner*** », sélectionner « ***Métiers de l'alimentation*** », puis cliquer sur le bouton « ***Concours*** ».

Lien utile : <https://pedagogie.ac-lille.fr/ecogestionlp>



**Dates du concours** : **jeudi 24 et vendredi 25 avril 2025**

**Lieu du concours** : Lycée Hôtelier rue de la renaissance 59125 TRITH ST LEGER

**Téléphone** : 03.27.21.12.90

Un professeur de spécialité ou le DDFPT accompagné de leurs équipes sont invités à participer à cette manifestation dans le but de représenter chaque établissement.

#### **Hébergement** :

Les équipes peuvent envisager une nuitée dans notre internat pour les jeunes, à la charge de chaque lycée professionnel inscrit, ou dans notre hôtel pédagogique pour les enseignants.

Dès le mois d'octobre, en accord avec le chef d'établissement et le gestionnaire/intendant de votre lycée professionnel, vous pouvez positionner une option sur les réservations éventuelles.

**Au cours de cette manifestation 4 prix académiques seront décernés :**

- Le trophée de l'excellence professionnelle « Boulanger 2025 »
- Le trophée de l'excellence professionnelle « Pâtissier 2025 »
- Le trophée du meilleur commis « Boulanger-Pâtissier 2025 »
- Le trophée de l'excellence professionnelle « Équipe Boulangerie-Pâtisserie 2025 »

Le concours se déroule sur deux jours :

### **Jour 1 : Accueil et préparation**

- **Accueil des équipes** (l'après-midi : à partir de 13h) : visite des locaux, installation du matériel, contrôle des paniers et des matières d'œuvre autorisées.

- **Seconde phase** (après-midi : de 14h00 à 18h) : préparations préliminaires pour les réalisations du jour 2.

En parallèle, soutenance du dossier par équipe (binôme boulanger et pâtissier) 20 minutes maximum. Pendant ce temps d'oral, le commis peut continuer le travail en atelier professionnel.

Pour **optimiser l'organisation de votre journée 1, veuillez noter les éléments suivants** :

- **Pour la partie Boulangerie** : sont autorisés le pétrissage des différentes pâtes Tradition, les pains spéciaux et la détrempe PLF, les inserts et/ou crémeux viennoiseries. Ne sont pas autorisés la préparation traiteur, le façonnage, le tourage, le détaillage et la cuisson des différents éléments de la pièce décor.

- **Pour la partie Pâtisserie** : sont autorisés la réalisation du ou des biscuits entremets, l'insert et/ou le crémeux (pâte à choux, entremets), le détaillage et le moulage des différents éléments de la pièce chocolat.



**Aucun assemblage, détaillage, moulage d'éléments des pièces en pâtisserie et boulangerie n'est autorisé en amont de l'épreuve.**

### **Jour 2 : Réalisations et remise des trophées**

7h00 : Accueil des équipes participantes et petit déjeuner.

7h30 - 15h00 : Réalisation des productions en laboratoire incluant 30 minutes de pause obligatoire  
Déjeuner sous forme de buffet libre, accessible de 11h30 à 13h00

15h00 - 16h00 : Délibération des jurys. 16h30 - 18h00 : Remise des prix et cocktail

## Article 5 : Le thème du concours

Chaque binôme doit présenter des réalisations en boulangerie et pâtisserie sur le thème :

### Contes et Légendes d'Europe



#### 1. Le symbolisme des contes et légendes :

Les contes européens, comme ceux des frères Grimm, Charles Perrault, Blanche Neige, Hansel et Gretel...

#### 2. Incorporation d'éléments visuels et narratifs :

Chaque réalisation peut évoquer une scène spécifique d'un conte ou d'une légende : une forêt enchantée, un château magique, ou encore des personnages emblématiques comme les dragons, les fées, les chevaliers... Les décors de pâtisseries pourraient intégrer des éléments sculptés en pâte d'amande, en chocolat ou en sucre, rappelant des détails narratifs marquants.

#### 3. Saveurs et ingrédients historiques :

Les contes et légendes peuvent aussi inspirer des choix d'ingrédients spécifiques. Par exemple, l'utilisation de saveurs traditionnelles européennes comme le miel, les épices (cannelle, gingembre), les fruits à coque (noisettes, amandes)... qui rappellent les banquets médiévaux ou les festins royaux souvent évoqués dans les contes.

#### 4. Création d'une expérience immersive :

Le but serait d'immerger le jury dans l'atmosphère du conte choisi à travers la présentation, les arômes, les textures et les couleurs.

#### 5. Innovation et modernité :

Tout en s'inspirant de l'ancien, il est important de revisiter ces récits avec des techniques pâtisseries modernes. Que ce soit par des textures innovantes, des associations de saveurs originales ou des présentations avant-gardistes, l'idée est de fusionner tradition et modernité.

#### Conclusion :

Ce thème offre une multitude de pistes pour explorer le patrimoine culturel européen à travers l'art de la pâtisserie. Chaque création doit être une invitation à replonger dans des récits fantastiques tout en savourant des mets aussi visuellement captivants que délicieux.

## **Article 6 : Le livret du concours**

Les participants au concours devront réaliser une vidéo de présentation du conte ou de la légende choisi et des motivations de ce choix. Elle sera obligatoirement en anglais et d'une durée de 3 à 5 minutes maximum.

Quelques rappels :

N'oubliez pas de configurer la vidéo au format mp4 pour faciliter la lecture (seul ce format est autorisé). Tous les membres de l'équipe doivent s'exprimer dans cette vidéo.

N'hésitez pas à utiliser un logiciel de montage vidéo.

Les participants devront réaliser un livret numérique qui a pour but :

- de **valoriser les recherches et les travaux préparatoires**,
- de présenter **la démarche expérimentale**,
- de présenter les réalisations des candidats lors la préparation au concours.
- **des fiches techniques et recettes** des réalisations prévues pour l'épreuve.
- **d'illustrations** : photos, esquisses, croquis, schémas...

La mise en avant de la pluridisciplinarité dans la réalisation du dossier est recommandée. Le choix des disciplines retenues peut s'orienter autour des arts appliqués, de la langue vivante 1 : **anglais**, du français et de l'histoire géographie. L'exploitation du thème doit démontrer une collaboration remarquable de l'équipe pédagogique et des apprenants telle qu'attendue dans la mise en œuvre de la co-intervention et du projet.

Les candidats devront disposer d'une version imprimée du livret le jour du concours : **10 pages maximum + annexes**. L'expression écrite et artistique seront appréciés par le jury.

Le livret fera l'objet d'une soutenance devant le jury.

Cet échange se déroulera sur la forme d'un oral d'une durée de **20 minutes, organisé comme suit : 10 minutes de présentation, 10 minutes d'entretien avec le jury**.

La vidéo et le livret numérique seront envoyés au plus tard le lundi 31 mars **2025** à Madame LEGRAND Loëtitia, DDFPT du Lycée Hôtelier de Trith St Leger : [laetitia.legrand@ac-lille.fr](mailto:laetitia.legrand@ac-lille.fr)

## **Article 7 : La réalisation des produits en boulangerie et en pâtisserie**

Chaque binôme devra présenter une réalisation en boulangerie et en pâtisserie définie selon le règlement et le thème du concours.

### **Présentation des produits en boulangerie :**

- Un décor ou support à base de pain, de pain party et/ou de pâte morte (en harmonie avec le thème).
- 16 croissants courbés + 16 viennoiseries fantaisies, toutes les garnitures (crème et/ou compotée et/ou fruits) seront insérées avant cuisson (forme et finition libres).
- 6 pains spéciaux de 450 g (pâte crue).
- 36 amuses bouches salés déclinés en 3 variétés et confectionnés à partir de pâte(s) boulangère(s).
- Commande à partir de farine de Tradition Française (pâte crue) : 12 baguettes de tradition identiques, 1 couronne Bordelaise de 600g, 6 pains de forme « Originale » de 450g.



## **Article 9 : Présentation des produits réalisés**

Chaque binôme présentera ses produits à la fin de l'épreuve. Les produits seront transportés jusqu'au lieu d'exposition.

Des tables nappées « en blanc » et numérotées seront mises à disposition pour la présentation.

Sont autorisés 3 éléments de décor artificiel et supports divers.

Afin de permettre le don des produits à une association le buffet doit être présenté en 15 minutes maximum et sera remis au froid dès le passage du jury.

## **Article 10 : Le jury**

Le jury est co-présidé par l'inspectrice de spécialité en charge de la filière alimentation ou son représentant et deux parrains, l'un représentant les boulangers et l'autre représentant les pâtisseries.

Les membres du jury seront invités à évaluer l'excellence des compétences professionnelles des candidats à partir :

- du livret numérique composé des fiches techniques et de l'ordonnancement,
- de la vidéo de présentation du conte ou de la légende en anglais,
- de l'organisation et du respect des règles d'hygiène et sécurité,
- des activités des candidats lors du concours,
- des réalisations,
- de l'argumentation orale,
- de la dégustation des produits.

Les décisions du jury seront sans appel. Les critères d'appréciation et de classement sont la qualité des réalisations et présentations, la qualité organoleptique des produits réalisés, les choix esthétiques des candidats par rapport au thème, la valorisation des produits et la mise en œuvre des compétences techniques professionnelles.

## **Article 11 : Droit à l'image**

En acceptant le règlement, les candidats déclarent accepter que les organisateurs procèdent à titre gracieux, à l'enregistrement de leur image, de leurs propos et des documents présentés. La diffusion et l'exploitation de ces images, propos et documents pourront se faire par le biais de sites Internet, réseaux sociaux, presse, vidéos, photothèque, accessibles sans aucune restriction d'accès et sans rémunération de la personne concernée.

## **Article 12 : Participation et litiges**

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement. L'établissement qui accueille la finale nationale et les organisateurs ne sauraient encourir une quelconque responsabilité dans le cas où le concours serait annulé, écourté, reporté ou dans le cas où les conditions et dates seraient modifiées. De ce fait, sa responsabilité ne pourrait être engagée.

### **Article 13 : Proclamation des résultats – Remise des trophées**

La distribution des prix aura lieu dans le lieu choisi et défini par les organisateurs. Les candidats devront être présents lors de la proclamation des résultats, en tenue professionnelle.

Les différents résultats sont proclamés en fin de journée par les co-présidents du jury. Chaque équipe lauréate reçoit un prix.

Les résultats font l'objet d'une large diffusion sur le site internet du CRNMA (centre de ressources nationales des métiers de l'alimentation), ainsi que sur les différents sites académiques et la presse.

### **Article 14 : Organisation et prises en charge**

Le transport des équipes jusqu'au site du concours est à la charge et convenance des établissements de formation des candidats et/ou de leurs partenaires.

Les petits déjeuners, le buffet des candidats, le buffet du jury, le repas des organisateurs et le cocktail de proclamation des résultats sont pris en charge par l'établissement organisateur.