REGLEMENT 2024 CONCOURS DEPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE GALETTE

ET MEILLEUR BRIOCHE DE LA GIRONDE

ORGANISE PAR LA FEDERATION DES ARTISANS BOULANGERS ET BOULANGERS/PATISSIERS DE LA GIRONDE

ET LA FEDERATION AUTONOME DES METIERS GOURMANDS

 Article 1 : Ce Concours est ouvert aux Boulangeries/Pâtisseries ayant le code **APE 1071 C**

Article 2 : Le Concours Galettes Parisienne est destiné aux ARTISANS, ou un de leurs SALARIES

 Ou BP Boulangers inscription au plus tard le 13 OCTOBRE 2024

 Le **CONCOURS BRIOCHE** est destiné aux Apprentis ou MC Boulangers ou

 Aux Apprentis ou MC Pâtisserie en respectant l’Article 1, s’inscrire avant le 13 Octobre

 Article 3 : La personne inscrite à ce Concours doit être la Personne qui fabrique le produit

 Un seul Professionnel et un seul jeune doit être inscrit par l’Entreprise

 L’Entreprise peut aussi n’inscrire qu’un seul Professionnel ou qu’un seul jeune

 L’Artisan peut s’inscrire au concours galettes Parisienne

 Article 4 : La Participation pour inscription de la GALETTE PARISIENNE est de **20 € pour les**

 **Adhérents de la Fédération des Artisans Boulangers et Boulangers/Pâtissiers de la Gironde la Participation pour les non adhérents est de 40 €, au Dépôt des produit le Jeudi 17 Octobre**

 La Participation pour inscription au Concours BRIOCHE est de **15 €**

 Et sera versé en Espèces ou Chèque à l’ordre de la FAMG

 Il sera attribué à chaque candidat de chaque catégorie un NUMERO

 Article 5 : **CARACTERISTIQUES DE LA GALETTE PARISIENNE ET SA NOTATON**

 **- Diamètre de 30 cm maxi**

 **- Beurre AOP CHARENTE-POITOU (un document du fournisseur attestant l’AOP)**

 **A fournir en même temps que l’inscription**

 **- Fourrée (aux Amandes de votre choix)**

 **- Décor laissé à l’appréciation des candidats**

 **- le Rayage type Pithiviers est accepté**

|  |  |
| --- | --- |
|  **ASPECT DE LA GALETTE** |  **20 Points** |
|  **CUISSON** |  **20 Points** |
|  **DECOR** **COUPE OU RAYAGE** **EQUILIBRAGE** |  **20 Points** |
|  **FEUILLETAGE** |  **20 Points** |
|  **GOÛT** |  **20 Points** |
|  **Total Points** |  **100 Points** |

Article 6 : **CARACTERISTIQUES DE LA BRIOCHE**

 **-Brioches Rondes**

 **-Poids 400gr de Pâte**

 **-Beurre AOP CHARENTE POITOU (un document du Fournisseur attestant l’AOP)**

 **A fournir en même temps que l’inscription**

 **-Coupée aux ciseaux**

 **-Sucre Grain autorisé**

 **-Sans décor et Fruits confit**

 **CRITERES DE NOTATION DE LA BRIOCHE**

|  |  |
| --- | --- |
|  **ASPECT DE LA BRIOCHE** |  **20 Points** |
|  **CUISSON** |  **20 Points** |
|  **DECOR** **COUPE** **EQUILIBRAGE** |  **20 Points** |
|  **MOELLEUX ET ASPECT DE LA MIE** |  **20 Points** |
|  **GOÛT** |  **20 Points** |
|  **Total Points** |  **100 Points** |

 **Article 7 : Les jurys sont des Professionnels, des Amateurs, Consommateurs, leurs décisions**

 **Sont sans Appel**

 **Le Président de la FAMG, et le Président de la FBBPG ne seront pas JURY, et n’assiste pas aux délibérations de Celui-ci.**

 **Article 8 : Le Dépôt des produits se fait le JEUDI 17 OCTOBRE 2024 de 10 h à 13 H**

 **JURY A PARTIR DE 13 H**

 **Au CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA GIRONDE**

 **RUE DU CORPS FRANCS POMMIES**

 **ENTREE PREFECTURE**

 **1er ETAGE – SALON D’HONNEUR**

 **A L’ACCUEIL INFORMEZ CONCOURS GALETTES**

 **Chaque dépôt est assujetti à la somme de 20 € pour les Adhérents de la FABBPG**

 **ET 40 € pour les NON ADHERENTS, et 15 € pour les Brioches**

 **Article 9 : la Remise des Prix se déroulera le JEUDI 17 OCTOBRE OCTOBRE 2024 à partir de ( à Définir avec le Conseil Départemental**

 **Article 10 : La Finale Régionale aura lieu le 6 JANVIER 2025 A LIBOURNE**

**FICHE D’INSCRIPTION DU CANDIDAT**

**Entourer les dénominations concernant le Candidat**

 **Apprenti(e) Pâtissier – MC Pâtissier - Salarié Pro Pâtissier - Artisan Pâtissier-**

 **Apprenti(e) Boulanger –MC OU BP Boulanger – Salarié Pro Boulanger – Artisan Boulanger**

 **Adhérent à la FBBPG : OUI -------------------------- NON**

 **Civilité : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Nom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Prénom : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Adresse mail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **N° mobile : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Adresse de L’Entreprise : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Adresse mail : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **N° mobile : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Pour tous renseignements :** **sergio.leblanc@orange.fr** **ou : arnaud@sitari.fr**

 **Je certifie que l’Entreprise est sous le code : APE 1071 C**

**Cachet de l’Entreprise**

 **Signature**

**BONNE CHANCE**