



Région académique
OCCITANIE

Règlement du concours

Jeudi 31 mai 2018

1^{er} concours des lycéens boulangers/pâtisseries



Article 1

Sont admis à participer au concours des lycéens, **les élèves de terminale baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie sélectionnés par leur lycée d'appartenance**, inscrits dans un des lycées de l'alimentation de l'académie de Toulouse.

Article 2

Chaque équipe sera constituée d'un binôme (boulangier et pâtissier) et devra présenter des réalisations en boulangerie et pâtisserie sur le thème imposé : « **Etre un héros aujourd'hui** », en vous inspirant des héros de films ou de jeux vidéo (super héros, comics, héros mythologiques ou autres) proposez votre version du héros contemporain.

Article 3

Les concurrents(tes) devront réaliser et présenter au jury un livret composé des fiches techniques et recettes qu'ils réaliseront le jour de l'épreuve et leur organisation horaire prévue. Ce livret a pour but de valoriser la réalisation de la production, faire connaître les recettes et mieux apprécier le produit final des candidats(tes).

Article 4

Chaque binôme devra présenter une commande en boulangerie et en pâtisserie définie selon le règlement du concours, selon le thème imposé « **être un héros aujourd'hui** ».

Les sujets sont fournis dans le document « Organisation et sujets du concours ».

Article 5

Un accompagnement à la préparation du concours par les tuteurs de stages est autorisé voire encouragé. Ce travail de préparation se déroule dans le cadre de la formation en Bac pro boulanger/pâtissier.

Article 6

Chaque binôme devra présenter ses produits dans la salle définie par les responsables de l'organisation du concours **avant 15h30** (fin de l'épreuve). Tous produits déposés au-delà de l'horaire ci-dessus ne pourront être pris en considération.

Article 7

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité de l'inspectrice organisatrice. Ils seront invités à venir juger :

- le déroulement de l'épreuve,
- le livret des fiches techniques et l'organisation horaire,
- les réalisations fabriquées,
- l'argumentation orale des productions de chaque candidat(e)
- la dégustation des produits.

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 8

La notation sera effectuée suivant **6 critères** :

- qualité artistique,
- respect du thème,
- qualité organoleptique,
- travail et organisation,
- valorisation conjointe des produits présentés,
- dégustation.

Article 9

La distribution des prix aura lieu dans la salle définie par **le lycée des métiers Lautréamont TARBES (65)**. Les candidats(es) devront être présents(es) lors de la proclamation des résultats, en tenue professionnelle.

Article 10 Droit à l'image

En acceptant le règlement, le(la) candidat(e) déclare accepter que les organisateurs procèdent à titre gracieux, à l'enregistrement de son image, de ses 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 11 Litiges

L'établissement organisateur ne saurait 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. Voir organisation du concours pour plus de précisions.

Article 12

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement et au document d'organisation du concours.