

# Le Concours de Pâtisserie

## A- GENERALITES

Le Concours National de pâtisserie aura lieu le **25 NOVEMBRE** à Ouagadougou au Burkina Faso. **Ce concours est organisé par la: fédération national des restaurateurs et hôtelier du Burkina en collaboration avec monsieur André Bayala champion d'Afrique du chocolat .**

Le Concours de pâtisserie est un concours national ouvert à tous les Pâtissiers du Faso. **Toute candidature implique une totale connaissance et une acceptation du règlement du Concours.**

Afin de vous envoyer le dossier technique, vous devez entrer en contact avec le Comité d'organisation. Le Comité d'Organisation (C.O) serait particulièrement fier de l'intérêt que vous porterez à ce concours et vous remercie d'avance pour votre acte de candidature.

## B- FINANCEMENT LA PARTICIPATION

Tout concourant à ces épreuves nationales a la responsabilité de s'autofinancer. Pour cela, chaque candidat doit faire appel à du sponsoring, mécénat, subventions,...

## C- COMMENT PARTICIPER AU CONCOURS NATIONAL DE PATISSERIE 2017 ?

### **I. Composer une équipe**

Une équipe se compose de :

- Le président
- 1 Candidat pour la catégorie Pain
- 1 Candidat pour la catégorie Viennoiserie
  - Chaque candidat doit posséder au minimum 5 ans d'expérience professionnelle
  - Chaque candidat doit être boulanger de boutique, d'hôtel, de restaurant, ou d'école.
  - Le candidat doit être burkinabé.
- Constituer le dossier de candidature avant le **18/10/2017**
- Obtenir l'accord du Comité d'Organisation.

### **II. Le Thème du Concours National de PATISSERIE**

Le thème général est : « **Emergence et créativité** »

### **III. Déroulement du concours**

#### **1. Chaque candidat doit réaliser :**

- Une **pièce montée en gâteau couverte de pastillage ou pate à sucre**. Le montage de la pièce doit se faire par le candidat dans son laboratoire, chaque candidat a le droit d'ajouter les éléments de décoration et de finition, tel que: fleurs, fruits, ruban

#### **2. Caractéristiques de la pièce montée**

- De composition libre
- Chaque candidat devra amener tout le matériel et outillage nécessaires à la finition sauf le gros matériel
- Le montage et la finition devront être réalisés par le candidat dans son laboratoire
- Le candidat ne pourra pas quitter le poste avant de :
  - ✓ Rendre le poste et le matériel propre
  - ✓ Restituer le matériel mis à disposition
  - ✓ Effectuer l'inventaire en présence du comité concours

#### IV. Durée du concours : 8 Heures

### **D- RENSEIGNEMENTS ET DEPOT DES DOSSIERS DE CANDIDATURES**

#### **I. Renseignements**

Pour tous renseignements et informations sur le Concours, s'adresser :

- la Fédération Nationale des Restaurateurs et Hôteliers du Burkina (FENARHOB)

au : 70 57 66 37 / 78 47 50 78      E-mail: [fenarhobf@gmail.com](mailto:fenarhobf@gmail.com)

- Monsieur André BAYALA - Chef de projet volet concours : Mob. : 66 88 44 61 / 78 23 76 88

E-mail : [ndrb40@gmail.com](mailto:ndrb40@gmail.com)

#### **II. Dépôt des dossiers de candidatures**

Les dossiers de candidatures sont reçues tous les jours du Lundi au Vendredi de 7 à 15h30, du 15 Septembre au 18 Octobre 2017, à UNICOM-SA sis à la Cité AN 3, Avenue de la Liberté, entre la SONAPOSTE et VMAP ou par mail à l'adresse suivante: [contact@u-business.net](mailto:contact@u-business.net)

Tél : (+226) 25 30 40 40    Mobile : (+226) 71 05 93 15

### **E- REGLEMENT DU CONCOURS NATIONAL DE PATISSERIE**

Ce règlement, est le document officiel, faisant foi et comportant tout ce qu'il faut savoir pour la gestion de votre candidature, ainsi que pour la préparation et la tenue de la compétition.

#### **Article 1 : objet, date et Lieu**

Le Concours National de Pâtisserie sera organisé le **25 NOVEMBRE 2017** sur le site du SIAO à Ouagadougou.

#### **Article 2 : organisateurs**

Le Concours National de BOULANGERIE est organisé par la **Fédération Nationale des Restaurateurs et Hôteliers du Burkina (FENARHOB)** en collaboration avec Monsieur **André BAYALA, champion d'Afrique du chocolat.**

#### **Article 3 : Jury**

Le jury fera ses évaluations selon les critères de notation de la Coupe d'Afrique de pâtisserie en prenant en considération tous les paramètres de notation allant de la présentation des Candidats jusqu'à la dégustation.

#### **Article 4: Candidat et candidate**

Entre dix et quinze équipes concourent lors du Concours National de Pâtisserie. Chaque candidat doit impérativement être de la nationalité burkinabè

Les candidats doivent être âgés de 18 ans au minimum et 50 ans au maximum et doivent être titulaires d'une expérience professionnelle.

#### **Article 5 : Dossier de Candidature**

Les candidats doivent remettre au comité d'organisation au plus tard le **Mercredi 18 OCTOBRE 2017 à 15h30, délai de rigueur**, leur dossier complet comprenant obligatoirement :

- Un curriculum vitae complet daté et signé
- Une copie légalisée de la carte nationale d'identité burkinabè
- Une attestation de travail récente ou une attestation de formation (justifiant que le candidat est en activité)
- Les copies légalisées des diplômes obtenus durant le parcours professionnel si possible

- La recette détaillée du gâteau
- Une somme de **2 500F** pour frais de dossiers

**NB : Après la présélection, les candidats retenus payeront :**

- Une somme de **10 000F (Dix mille francs CFA)** pour les personnes physiques
- Une somme de **100 000 F (Cent mille francs CFA)** pour les personnes morales

#### **Article 6 : Tenue Vestimentaire durant la compétition**

La tenue professionnelle sera exigée comme suit pour toute la durée de l'épreuve : pantalon noir, veste de travail de couleur blanche, un tablier blanc, ainsi qu'une toque blanche.

**NB : La veste, le tablier et la toque seront fournis par l'organisateur**

#### **Article 7 : Horaire des épreuves et remise des trophées**

Les épreuves du concours se dérouleront pendant **8H, le Samedi 25 NOVEMBRE 2017**

La cérémonie de remise de prix aura lieu le : le même jour 25 NOVEMBRE 2017 à la fin du concours.

#### **Article 8 : Badges**

Les badges et accréditations des candidats vous seront remis

#### **Article 9 : Modification du règlement**

L'organisateur se réserve le droit d'apporter des modifications dictées par les circonstances ou la force majeure.

#### **Article 10 : Assurance**

L'organisateur est titulaire d'un contrat d'assurance couvrant sa responsabilité civile durant le concours.

Toute autre assurance est à la charge du candidat qui doit être titulaire d'une assurance garantissant les risques encourus par lui-même ou par des tiers durant le concours.

#### **Article 11: Obligation des candidats**

Les candidats au Concours National de Pâtisserie sont liés contractuellement à la

**Fédération National des Restaurateurs et Hôteliers du Burkina et Monsieur André Bayala champion d'Afrique du chocolat** pour d'éventuelles actions de relations publiques qui suivraient l'édition 2017 du Concours National de pâtisserie et ce, pour une durée de un (1) an. Période durant laquelle, les Participants s'engagent à se libérer, au service des organisateurs ou des partenaires du concours.

De même pour le candidat gagnant qui se doit de répondre à la demande des organisateurs et ses Partenaires, par l'intermédiaire de celle-ci, pour toute action de communication ou de relation presse.

#### **Article 12 : Droits d'image**

Durant l'évènement, tous les candidats participants cèdent l'ensemble de leurs droits à l'image, Tous médias confondus, web, tv, presse écrite – aux organisateurs et aux partenaires habilités dans le cadre de la promotion du Concours National de pâtisserie.

#### **Article 13 : Notation**

### **La pièce montée : 120 Points**

- Respect du thème choisi : 10 Points
- Respect de la dimension de la pièce : 10 Points
- Qualité de la pièce : 20 Points
- Difficultés Technique : 20 Points
- Originalité/créativité : 30 Points

- Qualité de finition : 20 Points
- Qualité d'intégration des produits de pâtisserie : 10 Points

**Article 14 : Pénalités**

En cas de non-respect des horaires et la tenue professionnelle, des pénalités seront appliquées comme suit :

**Retard de 1 à 5 min : 10 points**

**Retard de 5 à 10 min : 20 points**

**Retard plus de 10 min : 30 points**

**Tenue Professionnelle : 5 points**

**Article 15 : Concertation**

Le fait même de participer au concours entraînera l'acceptation du présent règlement par les Candidats. En cas de contestation sérieuse d'un point du règlement ou en cas de problème non Évoqué dans ce règlement, une décision sera rendue après délibération des membres du jury.

**Article 16 : Les récompenses**

Les trois (3) premiers seront récompensés comme suit :

- 1<sup>er</sup> PRIX : Une enveloppe + 1 Trophée
- 2<sup>ème</sup> PRIX : Une enveloppe
- 3<sup>ème</sup> PRIX : Une enveloppe

***NB : Le règlement du Concours de pâtisserie est envoyé à tous les candidats et doit être dûment lu et approuvé avant l'entrée au concours.***

**Nom et prénom du candidat :** .....

**Tél :** .....

**Signature** (précédée le la mention : lu et approuvé

Fait à ..... le ...../...../2017