



Groupement professionnel  
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie  
du LOIRET

Site : [chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr](http://chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr)

## BULLETIN D'INSCRIPTION AUX CONCOURS 2024 DU MEILLEUR CROISSANT DU LOIRET

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret organise  
LE CONCOURS DEPARTEMENTAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE DU LOIRET.

**Ce concours aura lieu au Fournil du CFA, au 5 rue Charles Péguy . 45000 ORLEANS  
LE LUNDI 13 NOVEMBRE 2023**

Vous trouverez dans ce bulletin le règlement de ce concours (*à lire attentivement*) et ci-dessous le bulletin d'inscription à nous retourner.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, et nous comptons sur la participation de nombreux boulangers et apprentis. Ce concours est ouvert uniquement aux boulangeries artisanales du Loiret, code 1071 C.

Les ouvriers de ces entreprises artisanales ont le droit de participer à ce concours au nom de leur entreprise.

**Les lauréats seront contactés par téléphone pour la remise de leur prix qui aura lieu le dimanche 26 novembre à 17 heures au Stand de la Boulangerie au Salon de la Gastronomie - Parc des expositions CO'Met, rue du président Robert Schuman 45100 Orléans, *près du Zénith*, en présence des visiteurs et professionnels de l'alimentation ou consommateurs.**

[Tenue de Boulanger exigée pour la remise des prix.](#)

**BULLETIN INDIVIDUEL D'INSCRIPTION  
AU CONCOURS DEPARTEMENTAL 2023  
DU MEILLEUR CROISSANT**

La boulangerie \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_


N° de portable de L'ENTREPRISE : \_\_\_\_\_

Nom du candidat : \_\_\_\_\_

N° de portable du CANDIDAT : \_\_\_\_\_

Poste de travail occupé :  
(Rayer les mentions inutiles)

Employeur      Salarié      Apprenti

 S'inscrit au concours :  
du meilleur croissant :

**POUR LES ADHERENTS**

Employeur      Salarié      Apprenti

Meilleur croissant :                      15 €                      15 €                      15 €

TOTAL :                                          €                                          €                                          €

**POUR LES NON-ADHERENTS**

Employeur      Salarié      Apprenti

Meilleur croissant :                      150 €                      150 €                      20 €

TOTAL :                                          €                                          €                                          €

Le candidat s'engage à suivre le règlement et s'engage sur l'honneur à ne pas utiliser de produits surgelés.

**Chaque inscription doit être accompagnée d'un chèque**

Pour les adhérents : de 15 euros (artisans boulangers) et de 15 euros (ouvriers et apprentis) et ce, par catégorie.

Pour les non-adhérents : de 150 euros (artisans boulangers et ouvriers) et de 20 euros (apprentis)

Date :

Signature du candidat :

Tampon de l'entreprise :

*(En cas d'inscriptions multiples, les photocopies ou inscriptions sur papier libre sont autorisées).*



Groupement professionnel  
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie  
du LOIRET

Site : [chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr](http://chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr)

Tél : 02 38 56 38 49

[boulangerie.loiret@wanadoo.fr](mailto:boulangerie.loiret@wanadoo.fr)

## RÈGLEMENT DU CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE DU LOIRET 2024

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret organise LE CONCOURS DEPARTEMENTAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE DU LOIRET.

**Ce concours aura lieu au Fournil du CFA, au 5 rue Charles Péguy . 45000 ORLEANS  
LE LUNDI 13 NOVEMBRE 2023**

### Organisation

Au vu d'un bon nombre de candidats, nous ferons 2 sessions

La 1<sup>ère</sup> à 7h00 du matin et la 2<sup>ème</sup> à 13h30 de l'après-midi.

### Article 1

Ce concours est ouvert uniquement aux boulangeries artisanales du Loiret, code 1071 C.

Les ouvriers de ces entreprises artisanales ont le droit de participer à ce concours au nom de leur entreprise.

### Article 2

**La date limite des inscriptions est fixée au 6 novembre 2023.** Les inscriptions devront être adressées à la Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret 7 rue Le Moyne de Bienville 45100 ORLEANS. Chaque inscription devra être **accompagnée d'un chèque de 15 euros pour les artisans boulangers adhérents** et leurs ouvriers et d'un **chèque de 150 euros pour les non-adhérents** et leurs ouvriers.

### Article 3

Chaque candidat devra :

Exécuter sur place : le dernier tour, le détaillage, la pousse et la cuisson.

Prévoir un pâton afin de **détailler 10 à 12 croissants** et les cuire sur une plaque de 40 X 60.

Le **poids** des croissants cuits devant être compris **entre 60 et 70 grammes**.

Les croissants seront de **forme allongée**.

Les produits de poids, de forme et de dimension non-conformes auront une pénalité.

Les températures de l'étuve et du four seront réglées exclusivement par le jury.

Chaque candidat devra apporter sa plaque et son matériel nécessaire à la réalisation des croissants.

Le laminoir sera fourni.

**Le jury sera le même pour les deux sessions,**

**- pour la 1<sup>ère</sup> session il sera impératif de présenter les croissants à 11h précises**

**- pour la 2<sup>ème</sup> session il sera impératif de présenter les croissants à 17h30 précises.**

**Nous donnerons les noms des trois lauréats du concours du meilleur croissant au beurre en fin de journée**

#### Article 4

#### **Les participants devront venir en tenu de travail impérativement SOUS PEINE D'EXCLUSION.**

Apportez **enveloppe blanche (22 x 11) fermée, sans identification extérieure **voir ci-dessous****, dans laquelle le chef d'entreprise, ou son ouvrier, aura consigné ses nom, prénom et adresse (carte professionnelle souhaitée), ainsi que le numéro de téléphone personnel de l'ouvrier. **Les produits présentés sans enveloppe seront refusés.** Un numéro d'ordre sera attribué à chaque candidat à l'arrivée.

#### Article 5

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de 5 personnes :

Professionnels, dont le président du Jury, consommateurs et/ou partenaires extérieurs à la profession.

Les critères retenus pour la notation sont : l'aspect général du produit, le poids, la cuisson, le feuilleté et le goût.

Les membres du jury attribueront à chaque lot de croissants une note, selon la grille de notation suivante : Aspect : 20 points – Cuisson : 20 points – Goût : 20 points – Feuilleté : 20 points – Poids : 20 points. Total : 100 points. Le candidat ayant réalisé les croissants obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

#### Article 6

Les membres du jury et leur personnel ne pourront concourir.

#### Article 7

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours l'oblige à respecter les conditions du présent règlement et les décisions du jury.

#### Article 8

**La remise des prix de ce concours sera proclamée le dimanche 26 novembre 2023 aux alentours de 17h00 sur le stand de la boulangerie au Salon. Il est demandé à chacun, tant pour le concours que pour la remise des prix, de se vêtir d'une tenue de boulanger.** Les trois premiers lauréats recevront un prix.

#### Article 9

Un diplôme sera remis, pour affichage dans leur magasin, aux entreprises ayant obtenu un prix.

Les résultats du concours seront remis à la presse locale pour diffusion.

#### Article 10

Chaque lauréat aura la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant.

## **NOUVEAU - A découper**

BULLETIN A REMPLIR et A METTRE DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS INDICATION EXTÉRIEURE (22x11cm) format à l'italienne FERMÉE, MERCI.

.....

La boulangerie \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

N° de portable de L'ENTREPRISE : \_\_\_\_\_

Nom du candidat : \_\_\_\_\_

N° de portable du CANDIDAT : \_\_\_\_\_