

# La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault organise :

***Le Concours Junior Pâtisserie monté sur place***

***Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024***

**Trophée Gérard Bertin Pâtissier**

***Thème « Imagine la cité de demain »***

**Dimanche 22 septembre 2024**

**au parc des expositions de Montpellier**

**Route de la foire 34470 Pérols (entrée côté sud)**

CGAD 34/ 281 Avenue du marché gare 34070 Montpellier

Tel : 04-67-04-03-83/ mail : [formation.emploi@cgad34.fr](mailto:formation.emploi@cgad34.fr)

# REGLEMENT DU CONCOURS

## ● Article 1 : Organisation

La CGAD 34 organise le concours pièce en sucre sur le thème « *Imagine la cité de demain* » le dimanche 22 septembre à **partir de 10h00** au parc des expositions de Montpellier pendant le salon des métiers de bouche du grand sud.

## ● Article 2 : Spécificités du concours

**Les concours pièce en sucre professionnel et le concours pâtisserie apprenti ont lieu en même temps mais des prix distinctifs seront attribués.**

Le thème pour le concours apprenti est libre Les produits pourront être emmenés sur place ou montés sur place sachant que le nombre maximum de candidat ne pourra pas dépasser 15 et que le nombre maximum de pièces assemblées sur place ne peut excéder 6.

## ● Article 3 : Eligibilité

Pour participer à ce concours : les participants **devront être soit apprenti d'une entreprise artisanale qu'elle que soit la section alimentaire dans laquelle il se trouve** soit en lycée en filière pâtisserie et ou chocolaterie ou toujours au lycée en filière alimentaire et ayant validé des diplômes en pâtisserie et ou en chocolaterie. Ils représenteront leur établissement.

Les établissements qui ont le droit de présenter des candidats **devront être domiciliés en Occitanie.**

Chaque centre de formation pourra présenter autant de candidat qu'il le **souhaite sachant que le nombre total de candidat sera de 15.**

Fournir :

- Une fiche des allergènes
- Une fiche technique de l'entremets

**L'absence de la fiche technique et de la fiche allergènes sont éliminatoires**

- **Article 4 : Inscription**

Les candidats devront adresser leur inscription avant le :

**Lundi 16 septembre 2024 à 12h00 dernier délai**

**Soit par courrier à :**

**La CGAD 34**

281 Avenue du marché gare - 34070 Montpellier

**Soit par mail à :**

formation.emploi@cgad34.fr

**Renseignements possibles au :**

04-67-04-03-83

- **Article 5 : Droit d'inscription**

La participation au concours est gratuite.

- **Article 6 : Dépôt du Chef d'œuvre**

Les candidat(e)s devront déposer les pièces sur le stand de la CGAD 34 lors du salon des métiers de bouche **le dimanche 22 septembre entre 10h00 et 10h30.**

**Tout produits déposés au-delà des horaires ci-dessus** entraîneront l'élimination du concurrent.

- **Article 7 : Caractéristiques demandées**

Réaliser un entremet, et un présentoir en pastillage, et ou nougatine et ou en sucre coulé, la décoration alimentaire est libre, celui qui fait une décoration en sucre tiré et ou soufflé prend une bonification de 10 points, le thème de la pièce est libre elle doit s'inscrire dans un volume maximum de 50 cm X 50 cm à la base et 100 cm de hauteur au maximum (le socle non consommable n'est pas compris).

La pièce doit intégrer un présentoir rond de diamètre de 18 cm ou carré de côté de 18 cm comprenant un entremets qui peut être factice. Un entremets de 6 personnes sera prévu pour la dégustation :

- **Composition libre, mais utilisation d'une herbe aromatique obligatoire.**

Les pièces seront soit emmenées soit en kit et montées sur place devant le public. Dans ce cas il n'y a que 6 places prévues à cet effet.

**Si le présentoir est assemblé sur place l'épreuve est limitée à 2 heures elle débute à 10h30 et se termine à 12h30.**

Tout sucre et matière dérivée de sucre sont autorisés (pastillage). Tous supports artificiels sont strictement interdits.

Aucun nom ou signe distinctif ne doit être porté sur la pièce !

Les organisateurs se réservent le droit de faire ouvrir les verrières et d'effectuer des sondages en cas de doute.

La présentation peut se faire sous verrière qui peut être de dimension supérieure au support ou sur simple support.

Après délibération du jury le dimanche après-midi, proclamation des résultats sur le salon **dimanche 22 septembre à l'issue du concours**, suivie de la remise des prix.

La présence des candidats est obligatoire en veste et toque. Les plans de travail sont à nettoyer par les participants.

- **Article 8 : L'enlèvement des pièces**

L'enlèvement des pièces pourra se faire le soir après la remise des prix jusqu' à la clôture du salon le **mardi 24 septembre à 16h00.**

- **Article 9 : Responsabilité**

Les organisateurs des concours ne sauraient être tenus responsable de l'annulation d'un ou des concours pour des raisons indépendantes de leur volonté.

- **Article 10 : Valeurs républicaines**

Les candidats s'engagent à respecter les valeurs démocratiques et les principes républicains.

- **Article 11 : Jury**

Le jury est composé du Président du Jury accompagné de 2 à 6 membres choisis par l'organisation.

Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité de la CGAD 34.

Le Président du jury sera automatiquement un professionnel.

Les membres du jury ne peuvent concourir ainsi que toute personne employée ou employeur d'un concurrent participant.

Les membres du jury seront **convoqués à 10h00 le dimanche 22 septembre.**

**Les décisions du jury seront sans appel.**

En cas d'ex aequo, la voix du Président du jury est prépondérante.

### **Nos partenaires :**



## **DOCUMENTS A FOURNIR**

### **Pour candidats majeurs :**

- Le bulletin d'inscription Page 7
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 9
- Une fiche des allergènes Page 10
- Une fiche technique de l'entremets Page 11

**Attention : L'absence de la fiches techniques et de la fiche allergène sont éliminatoires !**

### **Pour candidats mineurs :**

- Le bulletin d'inscription Page 7
- L'autorisation parentale Page 8
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 9
- Une fiche des allergènes Page 10
- Une fiche technique de l'entremets Page 11

**Attention : L'absence de la fiches techniques et de la fiche allergènes sont éliminatoires !**

**INSCRIPTIONS A RETOURNER AU PLUS TARD LE 16 SEPTEMBRE 2024 A 12H00**

**Par courrier : CGAD de l'Hérault/ 281 Avenue du marché gare-34070 Montpellier**

**Par mail : [formation.emploi@cgad34.fr](mailto:formation.emploi@cgad34.fr)**

**BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS JUNIOR PATISSERIE :**  
**PRESENTOIR EMMENE SUR PLACE OU MONTE SUR PLACE**

**« Trophée Gérard Bertin Pâtissier »**

Je monte la pièce sur place

J'emmène la pièce sur place

Nom de l'établissement .....

Adresse.....

Code Postal.....Ville.....

Tél .....Mail .....

Nom et Prénom du Candidat .....

Sexe F  M

Numéro de Portable.....Email.....

Adresse.....

Code Postal.....Ville.....

Date de Naissance.....Lieu.....

Nom de l'entreprise si candidat apprenti .....

Adresse .....

Code Postal.....Ville.....

N° SIRET.....Code NAF.....

Téléphone.....

Le chef d'établissement et le candidat atteste avoir pris connaissance du présent règlement.

Je soussigné le chef d'établissement Mme, M.....que les éléments suivants sont exacts pour faire valoir et servir ce que de droit.

**Signature du candidat**  
**(ou de son tuteur si mineur)**

**Signature et tampon du chef d'établissement**

## AUTORISATION PARENTALE POUR LES CANDIDATS MINEURS

Je soussigné .....

représentant légal de .....

L'autorise à participer au « Concours Junior Pâtisserie : présentoir emmené sur place ou montées sur place du Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024 » Trophée Gérard Bertin Pâtissier, organisé par la CGAD 34.

Déclare avoir pris connaissance et accepté le règlement de ce Concours.

Fait à .....le .....

**Signature :**



## AUTORISATION D'ENREGISTREMENT DE L'IMAGE/DE LA VOIX DU CANDIDAT

Je soussigné(e) (représentant légal du candidat si mineur) :.....

Autorise

Refuse

- Autorise, à titre gratuit, la CGAD 34, ses syndicats affiliés et ses prestataires à réaliser des prises de vue, captant mon image sur tous types de supports lors du reportage/tournage réalisé, le son de ma voix et mes propos et à les utiliser dans le cadre de leur communication interne ou externe relative aux concours organisés par la CGAD 34 ou les syndicats affiliés à celle-ci.
- Accepte expressément que mon image, les sons ainsi que les coupes, montages et rapprochements nécessités par les impératifs techniques et artistiques de la réalisation du projet, conformément aux usages de la profession, dans le respect de ses propos et de leur sens et que ses noms soient mentionnés dans le cadre du projet.
- Autorise la CGAD 34 et ses prestataires à reproduire, représenter, adapter et communiquer au public l'image, les sons, ensemble ou séparément, en l'état ou modifiés conformément au paragraphe précédent, en tout ou en partie, par extraits ou non, en toutes langues sur tous supports connus ou inconnus à ce jour, par tous moyens et par tous procédés connus ou inconnus à ce jour et notamment audiovisuels tels internet, intranet, CD-ROM, DVD, clés USB... sans entraîner obligation de diffusion et/ou d'exploitation et à toute destination commerciale ou non, publicitaire et/ou promotionnelle.
- Cette autorisation est consentie gracieusement à LA CGAD 34 et ses syndicats affiliés et ses prestataires pour toute captation et utilisation, faite directement par elle et/ou indirectement par tout tiers autorisé par elles, dans le monde entier, sans limitation dans le temps ou de nombre des reproductions et/ou représentations. En conséquence de quoi, le soussigné renonce à réclamer à la CGAD 34 et les syndicats affiliés et ses prestataires et à tout tiers dûment autorisé par ces dernières ou à tout cessionnaire, toute forme de rétribution, rémunération ou indemnité quelconque pour la participation du candidat à ce projet.

Fait à : .....Le : .....

**Signature (représentant légal du candidat si mineur) :**

## FICHE DES ALLERGENES

Nom de l'établissement.....

Nom du candidat.....Prénom.....

### Informations allergènes

Ce produit contient les allergènes à déclaration obligatoire suivants :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
- Œufs et produits à base d'œufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poissons
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Soja et produits à base de soja

*Information allergènes conformément au Règlement UE 1169/2011*

**FICHE TECHNIQUE DE L'ENTREMETS**

**Etablissement** :.....

**Candidat** :.....

