

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault et la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de l'Hérault organisent :

***La sélection Départementale Professionnelle 2024
de la meilleure galette aux amandes***

Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024

Lundi 23 septembre 2024

**Au parc des expositions de Montpellier
Route de la foire 34470 Pérols (Entrée côté sud)**

*CGAD 34/ Fédération des boulangers de l'Hérault/ 281 Avenue du marché gare 34070
Montpellier*

Tel : 04-67-04-03-83/ mail : formation.emploi@cgad34.fr

REGLEMENT DU CONCOURS

● Article 1 : Organisation

La CGAD 34 et la Fédération des boulangers de l'Hérault organisent le concours de la meilleure galette aux amandes **le lundi 23 septembre à partir de 14h30** au parc des expositions de Montpellier pendant le salon des métiers de bouche du grand sud 2024.

● Article 2 : Eligibilité

Sont admis à participer à ce concours, tous les Artisans Boulangers et Boulangers - Pâtisseries dont le siège social se situe dans l'Hérault.

Ils devront être immatriculés au répertoire des Métiers et avoir le code NAFA 1071 C ou 1071 D.

Le concours est ouvert aux ouvriers boulangers et aux apprentis, et pour chaque participant de certifier sur l'honneur que les galettes présentées sont bien de sa propre fabrication.

Seule une inscription par entreprise sera admise lors de ce concours.

Une boulangerie sera donc représentée soit par l'artisan, soit par le salarié, soit par l'apprenti. La récompense sera la propriété de l'entreprise.

Le concours est ouvert aux adhérents et non adhérents de la Fédération.

Dans le cas où la galette présentée au concours départemental n'aurait pas été fabriquée par le chef d'entreprise (chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise), il est admis que l'ouvrier ou l'apprenti remplace celui-ci.

Dans ce cas, le chef d'entreprise devra fournir, lors de l'inscription au Concours Départemental une attestation sur l'honneur que son salarié ou que son apprenti ait bien fabriqué le produit au sein de l'entreprise participante.

• Article 3 : Inscription

Les candidats devront adresser leur inscription avant le :

Lundi 16 septembre 2024 à 12h00 dernier délai

Soit par courrier à :

CGAD 34 ou Fédération des boulangers de l'Hérault

281 Avenue du marché gare - 34070 Montpellier

Soit par mail à :

formation.emploi@cgad34.fr

Renseignements possibles au :

04-67-04-03-83

• Article 4 : Droit d'inscription

Le Concours de la galette est libre de droit d'inscription pour les adhérents à la Fédération Départementale à jour de leur cotisation (qui devront s'acquitter de la cotisation annuelle de 300€ avant le concours ou au moment du concours) dans ce cas l'ensemble des concours de la fédération sont gratuits le chèque sera établi à l'ordre de la CGAD 34.

Pour les non adhérents à la Fédération, **un droit d'inscription est demandé (70€)**, par chèque établi à l'ordre la CGAD 34 et à déposer en même temps que les galettes pour les entreprises concurrentes. Un reçu vous sera remis. Les droits resteront acquis par la Fédération des boulangers.

Sans paiement avant ou lors de la remise des galettes le candidat sera disqualifié.

Le candidat inscrit qui ne se présente pas au concours perd son inscription et ne sera pas remboursé.

- **Article 5 : Condition de participation à la sélection régionale**

Est autorisé à participer à la sélection régionale 2024 le gagnant de la sélection départementale s'il correspond aux critères de sélection régionale 2024; pour mémoire les critères de sélection 2023 étaient les suivants : code NAF 1071 C et adhérent à la fédération des boulangers à jour de ses cotisations.

Si le non adhérent gagne et souhaite participer à la sélection régionale dans ce cas il devra s'acquitter du montant de la cotisation 2024.

Si le gagnant a un autre code que le 1071 C il ne pourra pas participer à la sélection régionale 2024. Dans ce cas c'est le suivant sur la liste qui répond aux conditions du règlement régional qui représentera la fédération au niveau régional.

Dans le cas où un candidat déclarerait forfait ou ne serait pas adhérent et ne voudrait pas adhérer, il sera admis que le suivant du classement départemental puisse prendre sa place à la sélection régionale s'il répond au critère du règlement régional.

- **Article 5 : Nombre de produits et dépôt**

Les candidats devront déposer ou faire déposer **deux galettes aux amandes, le lundi 23 septembre 2024** au salon des métiers de bouche au parc des expositions de Montpellier **entre 14h30 et 15h30**.

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

La galette aux amandes devra être placé dans une poche de regroupement neutre et **sans signe d'identification**.

• Article 6 : caractéristiques demandées

Le candidat devra, à partir de matières premières et de la liste des ingrédients dont la liste est définie plus bas **mener deux galettes aux amandes d'un diamètre de 30 cm (tolérance de 29 à 31 cm).**

Matières premières de base :

- ◆ Farine T55, Gruau, Farine de Tradition
- ◆ Beurre sec de tourage 82 à 84 %, beurre doux en motte
- ◆ Œufs
- ◆ Poudre d'amandes blanches, poudre d'amandes brutes

Chaque candidat pourra rajouter les ingrédients qu'il veut.

• Article 7 : Notation

La grille de notation sera la suivante :

Cuisson	40 pts
Originalité et qualité du rayage	40 pts
Crème aux amandes ou frangipane	20 pts
Feuilletage	20 pts
Proportion feuilletage garniture	20 pts
Goût	40 pts
Total	180 pts

Fournir :

- Fiche des allergènes

Pénalités (sur la note finale ramenée à 20 points) :

Sur les produits de dimension non conforme (tolérance 29 à 31 cm) -1 point

L'absence de la fiche allergène et éliminatoire !

- **Article 8 : 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 9 : Valeurs républicaines**

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

- **Article 10 : Proclamation des résultats du concours**

La proclamation des résultats du concours et la remise des prix se feront à l'issue du concours **en présence des partenaires et concurrents**. Les concurrents devront être impérativement en tenue professionnelle (photo officielle).

- **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 15h15 le lundi 23 septembre.**

Les décisions du jury seront sans appel.

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

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

Nos partenaires :



DOCUMENTS A FOURNIR

Pour candidats majeurs :

- Le bulletin d'inscription Page 9
- Attestation sur l'honneur Page 10
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 12
- Fiche des allergènes Page 13

Attention : L'absence de la fiche des allergènes est éliminatoire !

Pour candidats mineurs :

- Le bulletin d'inscription Page 9
- Attestation sur l'honneur Page 10
- L'autorisation parentale Page 11
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 12
- Fiche des allergènes Page 13

Attention : l'absence de la fiche allergène est éliminatoires !

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

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

Par mail : formation.emploi@cgad34.fr

**BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS DEPARTEMENTAL DE LA
MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES PROFESSIONNEL**

Nom de l'entreprise.....

Adresse.....

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

N° SIRET.....Code NAF.....

Téléphone.....

NOM et Prénom du Candidat.....

F M

Numéro de Portable.....Email.....

Date de Naissance..... A (lieu).....

Le candidat est :

Le chef d'entreprise Un salarié de l'entreprise Un apprenti de l'entreprise

Le chef d'entreprise atteste avoir pris connaissance du présent règlement. Le chef d'entreprise atteste que les produits sont fabriqués dans ses locaux.

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

Signature et tampon du chef d'entreprise

ATTESTATION SUR L'HONNEUR GALETTE PROFESSIONNEL

**Je soussigné.....représentant de l'entreprise
.....atteste
par la présente quefait
bien partie de mon personnel en date du 16 septembre 2024 que le produit présenté a bien
été réaliser par mon salarié dans les locaux de l'entreprise.**

Pour faire valoir et servir ce que de droit

Signature de l'employeur

AUTORISATION PARENTALE POUR LES CANDIDATS MINEURS CONCOURS
PROFESSIONNEL GALETTE

Je soussigné

Représentant légal de

L'autorise à participer au « Concours départemental professionnel de la meilleure galette aux amandes au Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024 », organisé par la CGAD 34 et la Fédération des boulangers de l'Hérault.

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

Fait àle

Signature :

AUTORISATION D'ENREGISTREMENT DE L'IMAGE/DE LA VOIX DU CANDIDAT CONCOURS GALETTE PROFESSIONNEL

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

FICHE DES ALLERGENES CONCOURS GALETTE PROFESSIONNEL

Nom de l'entreprise.....

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 SO₂
- 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