

## Mercredi 3 janvier 2018 Le Concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Val d'Oise

Proclamation des résultats Vendredi 5 janvier  
2018 à 17 heures

A la Chambre de Métiers et de l'artisanat

1, Avenue du Parc 95015 CERGY-PONTOISE

### Règlement

Le Syndicat Patronal des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Val d'Oise et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise organisent le PREMIER CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE en date du Mercredi 3 janvier 2018 à Pontoise

#### Article 1 :

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers et Boulangers- Pâtisseries du Val d'Oise code NAF 1071C, aux Artisans Pâtisseries code NAF 1071 D, les salariés et les Apprentis Boulangers - Pâtisseries 2<sup>ème</sup> année minimum de ces Boulangeries, Boulangeries- Pâtisseries et Pâtisseries ont le droit de participer à ce concours, à charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur que sa Galette aux Amandes présentée est bien de sa propre fabrication. **Les salariés et les apprentis seront classés dans la même catégorie.**

#### Article 2 :

La date limite des inscriptions est fixée au mercredi 27 décembre 2017, et devront être adressées à Monsieur Jacques VALADON l'Atelier Chocolaterie Valadon, 5 rue Ferrié, 95300 ENNERY . Chaque inscription devra être accompagnée d'un chèque de 15 euro pour les Artisans Boulangers - Pâtisseries adhérents et d'un chèque de 10 euro pour les salariés et la gratuité pour les apprentis (Participation obligatoire du Chef d'entreprise) dont l'entreprise est adhérente. Pour les entreprises non adhérentes ; un chèque de 50 euro pour les non adhérents et un chèque de 40 euro pour les salariés et la gratuité pour les apprentis (Participation obligatoire du Chef d'entreprise). **Attention : l'inscription au-delà du mercredi 27 décembre 2017 ou sur place sont majorées de 10 euro.**

#### Article 3 :

Condition de dépôt : Le concurrent devra déposer ou faire déposer sa galette, le mercredi 3 janvier 2018 entre 11h 30 et 14h à la Salle des Fêtes au Dôme, 2 Rue Victor Hugo, 95300 Pontoise

dans une boîte pâtisseries neutre (obligatoire), accompagnée d'une enveloppe blanche 22x11 (à l'italienne) fermée sans identification extérieure, dans laquelle le candidat aura consigné son nom, prénom, adresse, numéro de téléphone portable. Toute galette déposée au-delà des horaires ci-dessus, entraînera l'élimination du concurrent. **Le dépositaire d'une ou plusieurs galettes ne peut prétendre à être membre du jury, sous peine d'élimination.**

**Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce ne pourront présenter qu'une seule galette dans la catégorie employeur. Toute galette aux amandes déposée au-delà des horaires ci-dessus, entraînera l'élimination du concurrent.**

**A joindre impérativement au bulletin d'inscription :**

**Pour les chefs d'entreprise, ils devront fournir une photocopie de l'extrait KBIS ou du Répertoire des Métiers.**

**Pour les salariés, ils devront fournir une attestation de leur employeur.**

**Pour les apprentis, ils devront fournir la photocopie de leur dernier bulletin de salaire.**

#### Article 4 :

Le jury sera constitué d'un président du jury et de membres du jury. Ces derniers seront choisis parmi des personnalités de la profession, partenaires de la profession, Boulangers-Pâtisseries en activité ou retraité, professeurs et ou formateurs de la profession, personnalités politiques ou socioprofessionnel du département, journalistes, fournisseurs de matières en boulangerie-pâtisserie, représentants de consommateurs. Il sera nommé par Le comité directeur participant à l'organisation du trophée qui ne pourra pas y participer. Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. En cas d'ex aequo, la voix du Président du jury est prépondérante.

#### Article 5 :

Le comité directeur se réserve le droit de vérifier la qualité et le « Fait Maison » à tout moment, si aucune ambiguïté n'existe à ce sujet chez les lauréats et participants du concours.

#### Article 6 :

La galette aux amandes doit présenter les caractéristiques suivantes :

Diamètre : 30 cm avec une tolérance de +/- 5 % soit de 28,5 cm à 31,5 cm.

Fourrée crème d'amandes ou frangipane

Décor libre

Les critères retenus pour la notation sont : la cuisson, le décor, la crème d'amandes ou frangipane, le feuilletage et la coupe-équilibre. Les membres du jury attribueront à chaque galette une note selon la grille de notation suivante :

Cuisson..... 20 points

Décor..... 20 points

Crème d'amandes ... 20 points

Feuilletage..... 20 points

Coupe- équilibre.... 20 points

Soit une note sur.....100 points.

#### Article 7 :

Le vainqueur Chef d'entreprise 2018 ainsi que les vainqueurs catégories salariés et apprentis seront hors concours pendant 1 an (2019).

#### Article 8 :

En aucun cas les organisateurs ne sauraient être tenus responsables des empêchements au déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure. Les récompenses non retirées dans le délai d'un mois seront acquises à La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie du Val d'Oise

#### Article 9 :

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement. **Tout manquement à ce règlement entraîne son exclusion du Concours.**

#### Article 10 :

Les résultats du concours seront proclamés le vendredi 5 janvier 2018 à 17h, et seront diffusés à la presse quotidienne régionale pour diffusion. Les dix premiers lauréats de chaque catégorie recevront un prix chacun. Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces. Les trois premiers apprentis du collège salariés seront primés dans une catégorie spéciale APPRENTIS.

#### Article 11 :

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

#### Article 12 :

**Lors de la remise des prix, une veste professionnelle est obligatoire pour recevoir son prix. ( à la Chambre de Métiers et de l'artisanat du Val d'Oise. 1 Avenue du Parc- 95015 CERGY-PONTOISE**

#### Article 13 :

Le comité directeur participant à l'organisation du trophée ne pourra pas concourir. En revanche, leurs salariés pourront y participer. Le personnel travaillant chez un membre du jury ne peut participer au concours

#### Article 14 :

Le Présent règlement a été déposé chez Maître Raphaële GAS, Huissier de Justice - 39 avenue de Saint Cloud - 78000 Versailles. Un numéro d'ordre sera assigné à chaque Galette aux Amandes déposée, sous le contrôle du Président de jury. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

**BULLETIN D'INSCRIPTION à retourner dès maintenant à :**

**Monsieur Jacques VALADON l'Atelier Chocolaterie Valadon, 5 rue Ferrié, 95300 ENNERY**

**Inscription de l'employeur**

Nom du chef d'entreprise et de l'entreprise\* :

Prénom\* :

N° Siret\* :

Adresse de l'entreprise\* :

Code postal\* :

Ville :

Tél. Fixe\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

N° TVA Intracommunautaire\* :

**Inscription pour les salariés et apprentis**

Nom du salarié et de l'entreprise\* :

Prénom du salarié\* :

Tél. Fixe\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

Nom du salarié\* :

Prénom du salarié\* :

Tél. Fixe\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

Nom du salarié\* :

Prénom du salarié\* :

Tél. Fixe\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

(\*) Champs obligatoires

DROIT A L'IMAGE

Chaque participant autorise par ce bulletin d'inscription, La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines, à utiliser mon image, à savoir la divulguer sur tous supports et selon tous procédés de reproduction mentionnés ci-dessous : Presse, Digital (Site internet et réseaux sociaux), outils promotionnels : film teaser, tire-up, goodies, décors de stand salon. La présente autorisation est donnée sans exception ni réserve, pour l'Europe et pour une durée de 5 ans à compter de ce jour, à titre gratuit.

**Signature obligatoire de chaque participant (précédée de la mention « Lu et approuvé »)**

**Chèque bancaire à joindre, à l'ordre du Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Val d'Oise.**

**Attention : l'inscription au-delà du mercredi 27 décembre 2017 ou sur place sont majorées de 10 €.**