

## Règlement du concours des Talents de la Vente et du Conseil en Boulangerie Pâtisserie

### Article 1 :

La Fédération Professionnelle de la Boulangerie Pâtisserie organise un concours départemental destiné à récompenser le meilleur talent de la vente et du conseil en Boulangerie Pâtisserie.

### Article 2 :

Le concours est ouvert aux participants :

- ♣ Qui sont âgés de 16 à 26 ans au plus au 31 décembre de cette année
- ♣ Qui sont en **préparation d'un diplôme de niveau V** dans le domaine de la vente en boulangerie-pâtisserie, et qui passeront les épreuves dudit diplôme en juin 2012 (CAP Employé de vente spécialisé, option A : produits alimentaires, CAP Employé de commerce multi-spécialités ; Mention complémentaire Vendeur spécialisé en alimentation ainsi que le BEP Métiers de la relation aux clients et aux usagers, obtenu dans le cadre de la certification intermédiaire des Bac Pro Commerce et Vente)

**Les candidats, même s'ils répondent aux critères ci-dessus, ne peuvent se présenter qu'une seule fois au concours.**

### Article 3 :

L'épreuve aura lieu le lundi 12 mars 2012, dans les locaux de la Maison de la Boulangerie – 50, boulevard du Doyenné à Angers.

Les inscriptions seront acceptées jusqu'au 2 mars 2012.

Une convocation sera adressée à chaque candidat (e) lui précisant l'heure de son passage.

### Article 4 :

Le concours se déroulera en deux phases :

1<sup>ère</sup> partie : présentation et mise en valeur des produits.

A partir de pains, viennoiseries et pâtisseries, mis à la disposition par la Fédération de la Boulangerie Pâtisserie, chaque candidat (e) installera ses produits de façon à les mettre le plus possible en valeur (temps estimé de la préparation : 15mns).

2<sup>ème</sup> partie : simulation de vente.

La simulation de vente portera sur les produits de boulangerie et de pâtisserie. Un membre du jury tiendra le rôle de client. Le vendeur ou la vendeuse devra déceler ses besoins, ses motivations, argumenter, conclure la vente et procéder à quelques opérations complémentaires. Cette partie durera environ 20mns.

Il est précisé que les candidats (es) pourront avoir à donner la composition des entremets qui seront présentés à la vente.

De même, les candidats (es) pourront être amenés à confectionner un paquet monté.

Chaque candidat (e) devra se présenter en tenue de travail non personnalisée.

**Calculatrices et téléphones portables sont strictement interdits.**

**Article 5 :**

A l'issue des épreuves, un classement sera établi. Les décisions du jury seront sans appel.

**Article 6 :**

La proclamation des résultats et la remise des prix aura lieu le lundi 12 mars 2012 à 19 heures.

**Article 7 :**

Les trois premiers (ères) se verront remettre coupes et diplômes.

Le premier ou la première se verra offrir un lot et participera à la sélection régionale des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie Pâtisserie, qui aura lieu à l'automne 2012, à condition d'avoir obtenu son examen et d'être toujours salarié (e) en Boulangerie Pâtisserie.

**Article 8 :**

Ce concours servira de support à celui de l'Association « Un des Meilleurs Apprentis de France ».

Bien qu'une seule épreuve soit organisée pour ces deux concours, il faudra s'inscrire :

- ♣ Sur le bulletin ci-joint pour une participation au concours organisé par la Fédération de la Boulangerie  
et
- ♣ Sur le site [www.meilleursouvriersdefrance.info](http://www.meilleursouvriersdefrance.info) pour une pré-inscription au concours MAF (n° métier : 312-160) A l'issue de cette démarche, chaque candidat recevra une fiche qu'il devra faire signer, pour accord, à divers responsables (parents, maître d'apprentissage, professeur technique, chef d'établissement de formation) et retourner au responsable MAF du département.

Les médailles d'or, d'argent et de bronze seront attribuées selon une grille établie par l'Association « Un des Meilleurs Apprentis de France ».

**Article 9 :**

La Fédération de la Boulangerie et Pâtisserie de Maine-et-Loire ne saurait être tenue pour responsable des empêchements au concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.