



Lancement de la 5^{ème} édition de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie et ouverture aux centres de formation ultra-marins.

Du 05 au 09 février 2016, EUROPAIN mettra à nouveau en scène la vitalité des centres de formation au travers d'épreuves où viendront s'affronter les professionnels de demain.

Initiée en 2009 et parrainée par GDF SUEZ PRO, cette belle compétition rejoint la Cour des Grands.

Pour la première fois de son histoire, la Coupe de France des Ecoles occupera le Cube, le prestigieux espace de concours créé par EUROPAIN. Elle sera au côté de la Coupe du Monde de la Boulangerie ou encore du Mondial des Arts Sucrés.



Les dates à retenir

- **A partir du 15 juillet 2015** : le règlement est disponible sur le site de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.
www.coupedefrancedesecoles.com
- **Septembre 2015** : le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition sont adressés aux établissements (Téléchargement possible sur le site)
- **Le 20 Octobre 2015** : date limite de réception des dossiers d'inscription chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris
- **Le 13 Novembre 2015** : date limite de réception des photo des pièces à réaliser chez EUROPAIN GESTION, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris
- **Le 23 Novembre 2015** : Présélection des Equipes au LEMPA à Rouen
- **Début Décembre 2015** : Proclamation des équipes finalistes dans les catégories Espoirs et Excellence.



Davantage qu'une compétition, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie permet de dévoiler au monde, la qualité de l'enseignement prodigué dans nos instituts et de mettre sur le devant de la scène les talents qui s'épanouissent dans les métiers de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.

Outre les récompenses obtenues, la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie c'est aussi l'occasion

- de travailler en équipe
- de se mesurer aux autres compétiteurs issus des 4 coins de l'Hexagone ou ultra-marins
- mais encore de rencontrer les professionnels de tous horizons qu'ils soient membres du jury ou visiteurs du salon EUROPAIN.

Pour s'inscrire à cette compétition, il faut **avoir moins de 22 ans** le jour de la finale, être organisés **en équipe mixte de 3 personnes** en cours de formation dans un établissement de formation initiale, et **coachés par deux formateurs** (un boulanger et un pâtissier).

Deux catégories distinctes

permettent de concourir selon son niveau de formation.

Catégorie Espoirs : cette catégorie est ouverte aux concurrents des diplômes de niveau 5 (CAP, mentions complémentaires, seconde et première du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier).

Catégorie Excellence : cette dernière est ouverte aux étudiants en Brevet professionnel, BTM, BM et terminale du BAC professionnel Boulanger-Pâtissier.

Le jour de la compétition les candidats ont 5 heures pour réaliser le programme de l'épreuve réparti sur trois postes : Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.

L'intégralité des sujets doit être réalisée sur place - pesage et façonnage devant être faits manuellement.



La Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie fait un focus sur la faculté de mise en œuvre de l'enseignement reçu, sur la valeur de ce dernier mais aussi sur la transmission des savoir-faire et savoir-être.

Pour tous, c'est l'occasion d'être remarqué pour l'excellence du travail et pour certains, le premier concours d'une longue série qui les mènera peut-être au titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France.

Outre le trophée qui restera au sein de l'établissement, EKIP "les Equipementiers du Goût", EUROPAIN, GDF SUEZ PRO et tous leurs partenaires souhaitent récompenser les vainqueurs avec des dotations motivantes sous la forme de chèques-cadeaux.

Depuis sa création, ce concours a apporté de forts moments d'émotions

Un jury présidé par **Alain MARIE - Meilleur Ouvrier de France** en Boulangerie, Président de L'Association Nationale de formateurs en Boulangerie, de **grands professionnels** issus d'horizon variés qui soutiennent les jeunes gens -qui donnent le meilleur d'eux-mêmes- tout en scrutant la justesse du geste, la qualité, le goût ou encore l'esthétisme de la production, des **formateurs** qui ne comptent pas leur investissement en temps, en conseils ou petits secrets.





Ce concours ne saurait exister sans le soutien inconditionnel de son parrain : **GDF SUEZ PRO**.

Depuis de nombreuses années, GDF SUEZ PRO, met son énergie et son dynamisme au service des métiers de bouche.

Ses équipes sont présentes sur le terrain pour mieux comprendre les besoins des professionnels et leur apporter des solutions énergétiques qui seront également de plus en plus vertueuses en matière de préservation de l'environnement.

http://www.gdfsuez-pro.fr/?ns_campaign=Pro&ns_mchannel=liensponso&ns_source=google&ns_linkname=gdf%20suez%20pro&ns_fee=0&gclid=CLP_qLkucUCFWrpwgodd2sAsQ

L'organisation logistique de ce concours est assurée par les équipes d'EUROPAIN GESTION et du LEMPA (Laboratoire d'Essais de Matériels et Produits Alimentaires).



CONTACT EUROPAIN

Tél : 01 55 07 82 22 - Fax : 01 42 85 29 00

animations@europain.com (préciser Coupe de France des Ecoles 2016)

CONTACT PRESSE

Patricia Chardonneau -Tél : 01 55 07 82 22 - animations@europain.com

LIENS INTERNET ET RÉSEAUX

<http://coupedefrancedesecoles.com>

<https://www.facebook.com/cfebook>

<https://twitter.com/cfeblog>

→ Identifiant : cfeblog

→ hashtag : #CFE

<http://www.europain.com/uploads/sfSympalBossMediaPlugin/document/547f33ecdd2a54cf10434779324e878de3bd7d7e.pdf>

<https://www.facebook.com/EuropainFrance>

<https://twitter.com/EuropainFrance>

<http://youtube.com/user/SalonEuropain>

<http://instagram.com/europainfrance>

<http://www.gdfsuez.com>

<http://www.japprends-lenergie.fr>

http://www.gdfsuez-pro.fr/?ns_campaign=Pro&ns_mchannel=liensponso&ns_source=google&ns_linkname=gdf%20suez%20pro&ns_fee=0&gclid=CIP_qLkucUCFWrpgodd2sAsQ

