

Lancement de la 6^{ème} édition de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie

Du 03 au 06 février 2018, Europain mettra à nouveau en scène la vitalité des centres de formation mais aussi la rigueur et la créativité des professionnels de demain.

Initiée en 2009 par EKIP et parrainée par ENGIE, cette belle compétition est devenue une référence et les instituts sont de plus en plus nombreux à inscrire les équipes qui défendent leurs couleurs.



© Cédric DOUX

Les dates à retenir

- **À partir du 15 juillet 2017** : le règlement est disponible sur le site de la Coupe de France des Ecoles en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.
www.coupedefrancedesecoles.com
- **Début septembre 2017** : le dossier d'inscription, le règlement et les sujets de la compétition sont adressés aux établissements (Téléchargement possible sur le site)
- **Le 23 octobre 2017** : date limite de réception des dossiers d'inscription chez **EUROPAIN GESTION**, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris
- **Le 15 novembre 2017** : date limite de réception des photos des pièces à réaliser chez **EUROPAIN GESTION**, Coupe de France des Ecoles - 64 Rue de Caumartin - 75009 Paris
- **Le 27 novembre 2017** : Présélection des Equipes, sur dossier, à Paris
- **Début décembre 2017** : 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 jeunes 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, diplômes de niveau 4.

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 les compétiteurs, 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 Équipementiers du Goût", EUROPAIN, ENGIE et tous leurs partenaires souhaitent récompenser les vainqueurs avec des **dotations motivantes** sous la forme de chèques-cadeaux, visites de sites... Tous les finalistes se voient remettre un diplôme attestant de leur sélection en finale.



© Cédric DOUX

Depuis sa création, ce concours a apporté de forts moments d'émotions et de très belles rencontres entre professionnels reconnus et jeunes avides de connaissances.

En 2018, le salon Européen investit un nouveau hall et crée une nouvelle sectorisation pour encore plus de visibilité et une meilleure fluidité de circulation. Ainsi chaque concours participera à l'animation d'un secteur.

Pour cette 6^{ème} édition, la Coupe de France des Ecoles captera le visiteur dès l'entrée du salon en étant au cœur du **secteur « je fabrique »** tout comme l'**espace de démonstration « le Lab du Boulanger »**. Deux passages incontournables pour découvrir les nouveautés tant en terme de process, d'équipement que de produits.



Nous avons, cette fois encore, réuni un **jury composé de grands professionnels** issus d'horizons variés et placé **sous la présidence de Raoul MAEDER**. La Boulangerie alsacienne n'est plus à présenter : véritables odes à la gourmandise, ses créations sont régulièrement nominées pour les prix prestigieux mais on peut aussi les retrouver sur les tables des plus grands. Toujours en quête d'excellence et de recherche de perfection, Raoul MAEDER participe volontiers à l'élaboration de nouvelles associations de textures ou à la recherche de matières premières premium. Il exporte également son savoir-faire à l'international toujours dans le respect de la culture gastronomique française.



Ce concours ne saurait exister sans le soutien inconditionnel de son parrain : **ENGIE** qui depuis de nombreuses années met son énergie et son dynamisme au service des métiers de bouche.

L'organisation logistique de ce concours est assurée par les équipes d'**EKIP** et du **Lempa**.



EUROPAIN
3-6 FÉVRIER 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE
PARIS



CONTACT EUROPAIN

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

animations@ekip.com (préciser Coupe de France des Ecoles 2018)

CONTACT PRESSE

Patricia Chardonneau - Tél : 01 55 07 82 22 - animations@ekip.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/fr/le-salon>

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

<https://twitter.com/EuropainFrance>

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

<http://instagram.com/europainfrance>

<http://www.engie.com/>

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

<https://pro.engie.fr>

