DOSSIER DE PRESSE

COUPE DE FRANCE DES ECOLES EN BOULANGERIE, VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE

Coupe de France des Ecoles

BOULANGERIE - VIENNOISERIE - PÂTISSERIE

JUILLET 2023

9ème édition

9ème édition – le top départ a été donné mi – mai 2023, pour un concours riche en symboles.

Le lancement s'est fait avec l'envoi de plus de 300 dossiers d'inscription aux différents établissements de formation initiale qu'ils soient en France métropolitaine ou dans les départements ultra-marins.

C'est en 2009 qu'EKIP, – les Equipementiers du Goût - propriétaire du salon SIRHA EUROPAIN, a osé créer l'événement pour mettre à l'honneur des métiers en manque de professionnels et des formations d'excellence pour soutenir une autre voie d'épanouissement que la filière d'enseignement général.

Pour que cette belle compétition puisse se dérouler avec toutes les garanties de sérieux et de professionnalisme, c'est -une fois encore- toute la filière qui s'engage à soutenir l'événement.

Les dossiers d'inscription dûment complétés doivent être envoyés avant le **20 octobre 2023.**

Le 16 novembre 2023, le jury se réunira pour faire la sélection des équipes qui gagneront leur place en finale.

Des sponsors proches

Des sponsors proches : **Ekip** - les Equipementiers du Goût prêtent les matériels les plus innovants afin que la compétition permette à tous d'avoir les outils qui participeront à sublimer leur talent. De belles entreprises sont aussi entrées dans le « **Club des partenaires** » : Fédérations professionnelles, Meuniers, Mutuelles, Fournisseurs d'ingrédients… se mobilisent et offrent des produits de haute qualité pour que tous puissent concourir dans les meilleures conditions.

Thème retenu pour cette édition 2024 : Les Jeux Olympiques

Le concours, les catégories et niveaux requis :

Le concours est ouvert à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie, situés en métropole et dans les DOM TOM. Il concerne 2 niveaux de compétence et se distingue par les 5 particularités suivantes : Il s'adresse à des jeunes en cours de formation, de moins de 22 ans le jour de la finale. **Concours catégorie « Espoirs »** (candidats en cours de formation de niveau 5 au moment de l'inscription au concours) : CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier. **Concours catégorie « Excellence »** (candidats en cours de formation de niveau 4 ou niveau 6 au moment de l'inscription au concours) : BP, BTM, Terminale Bac Pro Boulanger Pâtissier et Bachelor. Il s'agit d'une participation en équipe mixte de 3 personnes d'un même niveau de formation. Cette équipe est accompagnée par deux formateurs : un formateur boulanger et un formateur pâtissier. L'équipe concourt au nom de l'établissement de formation. L'ensemble de l'épreuve se déroulera sur 5 heures et intégrera un sujet de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie. La catégorie « Excellence » se verra traiter un sujet supplémentaire : les produits traiteurs. Les membres de l'équipe devront réaliser l'intégralité des sujets pendant l'épreuve. (A l'exception de quelques préparations repérées sur le sujet : ex. : biscuits, décors...).

Sujet de l'épreuve de la présélection

Le même thème est décliné pour tous :
Les Jeux Olympiques.

Les présentations devront être reproduites à l'identique à la finale.

CATÉGORIE « ESPOIRS » BOULANGERIE • Pièce décorée : réaliser une pièce sur le thème « Les Jeux Olympiques » , et aux dimensions base: 40 cm x 40 cm, hauteur 50 cm. PÂTISSERIE • Pièce décorée : L'équipe doit réaliser un décor de pâtisserie au cornet sur un entremets à base de chocolat de 20 cm de diamètre sur le thème.

CATÉGORIE « EXCELLENCE » BOULANGERIE • Pièce décorée : réaliser une pièce sur le thème de « Les Jeux Olympiques ». Les dimensions maximum de la pièce seront les suivantes : base : 40 cm x 40 cm avec une hauteur entre 60 et 80 cm. PÂTISSERIE • Entremets : L'équipe doit réaliser sur le thème, 2 entremets de 6 personnes à base de chocolat.

LA COMPETITION : Une vitrine de 2 fournils ouverte sur le public, où chacun pourra venir encourager ses favoris. Dimanche 21 et lundi 22 janvier 2024 ce sont les Equipes Espoirs qui entreront dans l'arène pour 5 heures de compétition. Les Equipes Excellence quant à elles, s'affronteront dans des joutes de 5 heures également les mardi 23 et mercredi 24 janvier 2024. Remise des prix Espoirs le lundi 22 janvier 2024 et Excellence le mercredi 24 janvier 2024.

Contacts

Contact Concours ou Presse :
Tél : 01 55 07 82 22
Email : animations@ekip.com
(Préciser en objet : Coupe de France des Ecoles)

https://coupedefrancedesecoles.com

https://www.facebook.com/cfebook

https://www.instagram.com/coupedefrancedesecoles/

https://ekip.com

Contact Presse Salon et animations EUROPAIN :
Agence Monet - Alexandra Dunant
sirha-europain@monet-rp.com

SIRH/+ EUROPAIN

https://www.europain.com/fr
https://twitter.com/EuropainFrance
https://www.facebook.com/SirhaEuropain