

Information presse – 25/10/2012

Du 5 au 7 novembre 2012, l'INBP accueille à Rouen le 42^{ème} Concours International des Jeunes Boulangers

Remise des prix le 7 novembre 2012 à l'INBP

Chaque année, les meilleurs jeunes boulangers de plusieurs pays se retrouvent pour concourir dans 3 catégories de prix : classement individuel, prix par équipe (une équipe = un pays), prix de la créativité et de l'innovation.

Cette année, après Weinheim en Allemagne, c'est à Rouen, dans les locaux de l'INBP que se retrouvent 20 candidats de 10 pays : Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Finlande, France, Luxembourg, Pays-Bas, Suède et Suisse.

Organisation : CNBF

*Confédération nationale de la
boulangerie-pâtisserie française*

Administration/accueil : INBP

*Institut national de la boulangerie
pâtisserie*

Patronage : UIB

*Union internationale de la
boulangerie et de la boulangerie-
pâtisserie*

20 candidats, 10 pays

Chaque pays présente les 2 meilleurs candidats de son concours national.

La France, cette année, est représentée par l'Auvergnat du Puy-de-Dôme,

Louis Ambrosio Rodrigues et le Bas-normand de l'Orne **Maximilien Tétard**.

Tous les candidats doivent être titulaires d'un premier diplôme professionnel et :

- ✓ soit être nés après le 1/07/1989, quelle que soit la date de réussite à l'examen de ce premier diplôme,
- ✓ soit être nés entre le 1/07/1987 et le 1/07/1989 si la réussite à l'examen de ce premier diplôme est inférieure à 18 mois à la date du concours.

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr

6 heures d'épreuve sur 2 jours, 3 critères d'évaluation

L'épreuve de 6 heures s'étale sur 2 jours et porte sur 5 catégories : pain, petits produits au froment, produits en pâte levée sucrée, produits en pâte levée feuilletée (sucrés ou salés) et enfin, au choix, confection d'un entremets ou d'une pièce d'exposition (pain décoré).

Cette année, le thème imposé aux candidats pour les entremets et la pièce d'exposition est celui des Jeux olympiques.

Le jury est composé de 10 jurés, un par pays.

Le président du jury de cette 42^{ème} édition, est Laurent Serre, président adjoint de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française et président de l'INBP.

3 critères sont évalués par le jury : l'exécution, le goût et l'hygiène / l'ordre.

Le prix de la créativité et de l'innovation

Inscrit au concours, ce prix a pour objectif d'encourager l'innovation et la créativité avec des effets positifs pour le secteur d'activité.

4 critères sont pris en compte :

- l'innovation du groupe de produits (idée / nouveauté),*
- la créativité de la production (réalisation),*
- la rentabilité (économie / marché),*
- l'impression générale de la présentation du groupe de produits.*

Le jury pour ce prix est composé de clients de la branche boulangerie.

Les membres du jury du Concours International des Jeunes Boulangers ne sont pas autorisés à l'évaluer.

La France accueille pour la quatrième fois le Concours International des Jeunes Boulangers.

Contacts presse :

INBP – Catherine Stéphan
02 35 58 17 69 / 02 35 58 17 77
c.stephan@inbp.com

LMCCI - Michel Lepeu
06 07 28 31 30 / 02 35 07 75 25
michel.lepeu@lmcci.fr