



SEMAINE DE L'EXCELLENCE GÉNÉRATION BOULANGERIE

La Semaine de l'excellence Génération boulangerie regroupe, tous les ans, **deux prestigieux concours juniors**, d'envergure nationale.

Ainsi se dérouleront à Rouen, **du mardi 22 au jeudi 24 novembre 2016**, les grandes finales :

- du 7^{ème} Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie,
- du 36^{ème} Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France.

Les résultats seront proclamés dès jeudi 24 novembre au soir.

1 ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL, 4 OBJECTIFS

La Semaine de l'excellence Génération boulangerie se fixe **quatre objectifs principaux**.

Mettre en valeur la boulangerie pâtisserie artisanale, sous l'angle de ses deux activités indissociables : la production et la vente. Parce que la réussite de ce commerce de proximité est conditionnée par la maîtrise de ces savoir-faire complémentaires, la Semaine de l'excellence réunit naturellement les deux concours.

Identifier, récompenser de jeunes professionnels, marqués par la passion et le dynamisme, et les **motiver** dans leur montée en compétences et en responsabilités.

Mettre en lumière les parcours d'apprentissage et de formation devenus indispensables pour relever les défis d'une concurrence toujours plus accrue, dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie.

Sensibiliser tout public sur les opportunités de carrière, ouvertes aux jeunes et aux adultes en reconversion et promouvoir les produits sains, naturels et de qualité proposés en boulangerie-pâtisserie.

UN JURY D'EXCEPTION

Face à des juniors d'exception, est réuni un jury d'exception. Il se compose d'une vingtaine de professionnels et d'enseignants, parmi lesquels des Meilleurs Ouvriers de France.

"La Semaine de l'excellence met à l'honneur les jeunes et leur savoir-faire. De surcroît, elle rend compte de l'évolution des activités en boulangerie-pâtisserie, dictée par les attentes nouvelles des consommateurs. Ainsi faisons-nous évoluer les épreuves des concours, à l'instar de nos commerces, de nos productions et de nos méthodes de vente, au gré des tendances. L'innovation, essentielle pour dynamiser la croissance, concerne tous les pans de nos entreprises et les jeunes ont un rôle à jouer en la matière."

Laurent Serre, président du jury,

Président-adjoint de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

LES ÉPREUVES DANS LES GRANDES LIGNES

Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie

Six épreuves constituent la finale :

Mise en place et en valeur de produits · Mise en situation de vente · Prise de commande · Présentation créative d'une spécialité régionale (le mirliton normand en 2016) · Argumentaire commercial autour de cette spécialité régionale · Épreuve écrite "connaissances théoriques et action commerciale".

Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France

Il se compose d'une épreuve écrite portant sur la technologie boulangère et d'une épreuve pratique qui consiste à fabriquer et présenter une commande complète composée de :

- pains de tradition française
- deux sortes d'autres pains dont du pain de campagne
- viennoiseries courantes et des produits de viennoiserie complémentaires au choix du candidat
- création boulangère salée
- pain décoré sur le thème "La pomme au cœur du terroir normand".

LES PROFILS DES CANDIDATS

Pour accéder à cette grande finale, tous les candidats ont préalablement réussi les sélections départementales et régionales.

Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie

Diplômés de niveau V dans le domaine de la vente en juin 2016 (CAP, Certificat Technique des Métiers, mention complémentaire, BEP : une liste précise est arrêtée) et employés en qualité de vendeur(euse) en boulangerie et boulangerie-pâtisserie ou en poursuite de formation selon des conditions définies.

20 candidats finalistes âgés de 16 à 26 ans sont attendus.

Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France

Titulaires du CAP boulanger et/ou d'une Mention complémentaire "boulangerie spécialisée" ou "pâtisserie boulangère", diplômés de niveau V en juin de l'année du concours.

20 candidats finalistes âgés au plus de 21 ans sont attendus.

L'APRÈS-CONCOURS

Dotés d'une fonction représentative de la Profession, les lauréats sont associés à des événements publics, notamment à la traditionnelle cérémonie de remise de la Galette de l'Épiphanie aux hautes autorités de l'État, au Palais de l'Élysée et à la grande soirée des *Rabelais des Jeunes Talents*, portée par la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD).

Enfin, deux des trois premiers meilleurs jeunes boulangers de France participent, l'année suivante, au *Concours International des Jeunes Boulangers*.

LES ACTEURS DE LA SEMAINE DE L'EXCELLENCE

Création, organisation générale

Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française

Co-organisation de la finale 2016

Fédération des boulangers et boulangers-pâtisseries de Seine-Maritime

Lieux d'accueil de la finale 2016 I du 22 au 24 novembre

Rouen, boulevard de l'Europe

CMA 76, Chambre de Métiers et de l'Artisanat

·> 7^{ème} Trophée des Talents du Conseil et de la Vente,
23 et 24 novembre

INBP, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

·> 36^{ème} Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France,
22, 23 et 24 novembre

Proclamation des résultats I le 24 novembre à 19 h 30

Soirée de gala, Le Clos de la Vaupalière (La Vaupalière)

Partenaires

Soutien de partenaires nationaux, régionaux et locaux.

CONTACTS PRESSE



Lucie DEDESSUS-LE-MOUSTIER

Tél. : 02 32 18 23 23

Ligne directe : 02 32 18 23 16

luciededessus@cm-76.fr



Catherine STÉPHAN

Tél. : 02 35 58 17 77

Ligne directe : 02 35 58 17 69

c.stephan@inbp.com