

Rigueur, professionnalisme et savoir-faire sont audacieusement bousculés pour générer créativité et innovation.



REGLEMENT

FORMAT PRESSE

REF M024 – 15/09/17



Le jury



Johan
SORBERG
Suède

Président du jury



Wayne
CADDY
Grande Bretagne



Moises
CARMONA
Costa Rica



Josep
PASCUAL
Espagne



Josef
SCHROTT
Autriche



William
WONGSO
Indonésie

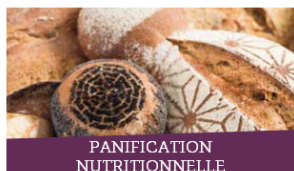
Les candidats

Pionniers de leur profession, les candidats sont des experts qui savent transmettre leurs créations, leurs innovations et imprimer les tendances de la boulangerie de demain.

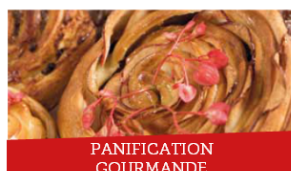
- Des défis leur sont lancés pour les faire sortir de leur zone de confort et dégager leur expertise mais aussi leur capacité à explorer leur métier à 360°.
- L'accent est également porté sur leur capacité à transmettre.

Contact presse :
Nadine Debail
nd@lesaffre.fr

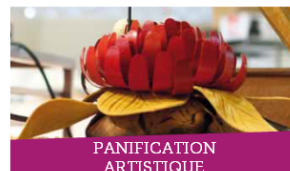
DEFIS LANCES AUX CANDIDATS



PANIFICATION NUTRITIONNELLE



PANIFICATION GOURMANDE



PANIFICATION ARTISTIQUE

DEFI
1

EXPERTISE INTERNATIONALE

- Baguette traditionnelle française
- baguettes et petits pains « style français »
- Pain typique du pays du candidat
- Pain au levain
- Pain du monde tiré au sort
 - Pain de maïs
 - Tourte au seigle
 - Pain polaire
- Viennoiserie sucrée pâte levée feuilletée
- Viennoiserie sucrée pâte levée non feuilletée
- Viennoiserie typique du pays du candidat
- Estonian Kringle
- Viennoiserie du monde tirée au sort
 - Pandoro
 - Povitica
 - Concha

DEFI
2

CREATION INNOVATION

Le pain dans tous ses états

L'Anti-conformiste

DEFI
3

RESTAURATION BOULANGERE

Le pain dans l'assiette

Le dessert viennois

SHOW PRODUITS

SHOW PRODUITS

DEFI
1

ART DE LA PATE

Thème

Symboliser une scène de fête régionale et historique dans son environnement et ayant une notoriété significative dans votre pays.

Evaluation artistique

La pièce artistique est évaluée sur ses dimensions, les ratios de pâtes, sa qualité artistique, son originalité, la créativité & la présentation orale

Evaluation gustative

Une partie de la pièce artistique est dupliquée pour être évaluée sur ses qualités gustatives.

ATTENTES DU JURY

Exit la seule notation traditionnelle !

Le jury doit prendre en compte non seulement les critères d'expertise mais aussi les nouveaux critères qui permettent d'évaluer les idées dégagées par les candidats, sources d'inspiration pour la profession. La créativité et l'innovation sont au coeur du concours : le jury en sera l'un des révélateurs.

Les attentes du jury :

- Un très haut niveau d'expertise
- De la créativité
- Des innovations
- Un livret de présentation produits complet
- Un oral de soutenance impeccable