

Concours PRALINICIMES

Thème du concours : « **Prenez de la hauteur** »

Mardi 10 NOVEMBRE 2026

SALON ALPIN

Halle Olympique d'Albertville 73200 ALBERVILLE

Concours ouvert uniquement aux apprenants en CAP Boulangerie, CS Boulangerie, BP Boulangerie.

Sous la présidence de LOÏC FORICHER

ORGANISATEURS DU CONCOURS

- CFA MFR LE FONTANIL mfr.fontanil@mfr.asso.fr
- SALON ALPIN Halle olympique d'Albertville www.salonalpin.com
Et l'aide de Savoieexpo

REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 : OBJET

Ce concours a pour but d'apprécier le savoir-faire professionnel des participants, de démontrer par la pratique, à un vaste public, l'évolution de la Boulangerie dans la préparation de brioches et d'un présentoir.

Page 1 sur 5

Article 2. MODALITES DE PARTICIPATION

Candidats

Le concours est réservé exclusivement aux apprentis en CAP / CS / BP Boulanger sous contrat avec un des centres de formation de la région Auvergne Rhône Alpes.

Sont exclus, les professeurs, les formateurs de la profession, les professionnels.

Les candidats concourront pour leur centre de formation. Durant le concours, 1 seule personne peut accompagner le candidat.

Inscriptions

Les candidats désirant participer au concours PRALINICIMES devront s'inscrire en envoyant le dossier d'inscription contenant les documents suivants :

- Le bulletin d'inscription complété, daté, signé (cf. document joint)
- Une fiche technique simplifiée de la brioche et de la garniture.

Chaque candidat devra envoyer sa candidature avant le **Vendredi 9 Octobre** par mail à yvars.patrick@mfr.asso.fr (formateur au CFA MFR LE FONTANIL et coordinateur du concours)

Les membres de la commission se réuniront le **14/10/25** pour sélectionner les 6 candidats retenus pour le concours PRALINICIMES.

Un email informera chacun des candidats de la décision du jury.

Article 3. DEROULE DU CONCOURS ET ATTENDUS

Réalisation à produire

THEMES : « Prenez de la hauteur »

Chaque candidat devra réaliser :

- **8 brioches aux pralines revisitées** identiques, formes libres, poids entre 80g et 100g cuit.

- **2 brioches aux pralines** (ST GENIX), poids entre 450g et 500g cuites
- Ainsi que d'un support en **pâte levée et pâte morte** d'une hauteur minimum de 60 cm,
- Ce support ne devant pas dépasser la surface d'une plaque 60/40
- Sur ce support sera disposé les brioches revisitées ainsi qu'une des deux grosses brioches pralines.
- Toutes les étapes du pétrissage, du détaillage et de la cuisson de la brioche seront réalisées sur place.
- Les concurrents amèneront leurs matières premières et le matériel nécessaire à la réalisation de la recette.
- Les matières premières doivent être apportées brutes non travaillées, pesées individuellement et non mélangées.
- Seules les garnitures pralines peuvent être préparées à l'avance.
- Le montage du décor sera réalisé intégralement sur place. La réalisation des différentes pièces du décor sera faite en amont **par le candidat**.
- L'utilisation de colle alimentaire, ainsi que de l'Isomalt est autorisée.
- Le gros matériel (four ventilé, chambre de pousse, froid positif, cellule de refroidissement, plan de travail, rangement et évier) est mis à disposition dans l'espace concours du Salon.

Matériel non fourni :

Tout le petit matériel de cuisine : Casseroles, fouet, moule, louche, plat, plaque à induction, balance, couteau... Tout le matériel apporté par le candidat est sous sa propre responsabilité.

Les candidats participent par alternances suivant les horaires indiqués ci-dessous

Déroulement du concours : Tirage au sort des postes à 7h45 pour les candidats

<u>CANDIDATS 1^{ère} ALTERNANCE</u>			
<u>Candidats</u>	<u>N°1</u>	<u>N°2</u>	<u>N°3</u>
<u>Installation pétrissage</u>	<u>8H à 9H</u>	<u>8H à 9H</u>	<u>8H à 9H</u>
<u>Détaillage, mise en pousse</u>	<u>10H à 10H30</u>	<u>10H à 10H30</u>	<u>10H à 10H30</u>
<u>Montage du décor 1^{ère} partie</u>	<u>11H à 11H45</u>	<u>11H à 11H45</u>	<u>11H à 11H45</u>
<u>Cuisson de la brioche</u>	<u>12H30 à 13H</u>	<u>12H30 à 13H</u>	<u>12H30 à 13H</u>
<u>Montage du décor 2^{ème} partie</u> <u>Finitions présentation</u>	<u>13H30 à 14H30</u>	<u>13H30 à 14H30</u>	<u>13H30 à 14H30</u>
<u>CANDIDATS 2^{ème} ALTERNANCE</u>			
<u>CANDIDATS</u>	<u>N°4</u>	<u>N°5</u>	<u>N°6</u>
<u>Installation pétrissage</u>	<u>9H à 10 H</u>	<u>9H à 10 H</u>	<u>9H à 10 H</u>
<u>Détaillage mise en pousse</u>	<u>10H30 à 11H</u>	<u>10H30 à 11H</u>	<u>10H30 à 11H</u>
<u>Montage du décor 1^{ère} partie</u>	<u>11H45 à 12H30</u>	<u>11H45 à 12H30</u>	<u>11H45 à 12H30</u>
<u>Cuisson de la brioche</u>	<u>13H à 13H30</u>	<u>13H à 13H30</u>	<u>13H à 13H30</u>
<u>Finitions présentation</u>	<u>14H30 à 15H30</u>	<u>14H30 à 15H30</u>	<u>14H30 à 15H30</u>

CFA

Le Fontanil

MFR
OULOUX LES ADOLESCENTS



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



salon alpin
HÔTELLERIE & MÉTIERS DE BOUCHE

15H30 à 16H15, présentation et notation des concurrents 1, 2, 3.

16H15 à 17H, présentation et notation des concurrents 4, 5, 6.

17H Nettoyage des box

17H30 Remise des prix

NOTE : Une seconde tenue professionnelle propre est conseillée pour la remise des prix.

Article 4 : PRIX

Les prix remis aux participants seront :

1^{er} Prix

- Trophée
- Diplôme
- Lots

2^{ème} Prix

- Diplôme
- Lots

3^{ème} Prix

- Diplôme
- Lots

Divers lots de nos partenaires à tous les participants

Article 5 : JURY DU CONCOURS

Le Jury est composé d'un jury travail et dégustation désigné par **Le CFA MFR LE FONTANIL**

Article 6 : NOTATION

Les candidats obtiendront une note sur 100 points pour le décor.

- Originalité : /25 points
- Esthétique : /25 points
- Cohérence avec le thème : /25 points
- Prise de risques : /25 points

Les candidats obtiendront une note sur 100 points pour les brioches.

- Texture : /25 points
- Goût : /25 points
- Régularité : /25 points
- Originalité : /25 points

Les candidats obtiendront une note sur 50 points pour le travail.

- Organisation et hygiène : /25 points
- Pétrissage, détaillage : /25 points

Pénalités : (sur note finale)

- Malus conformité brioche - 10 points
(Par brioche non conforme)

Article 7 : DROIT A L'IMAGE

L'association CFA MFR LE FONTANIL, et ses partenaires pour ce concours, se réservent le droit d'utiliser toutes photos, films, recettes réalisées dans le cadre de cet évènement, pour la promotion des concours du CFA MFR LE FONTANIL et du Salon Alpin



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



salon alpin
HÔTELLERIE & MÉTIERS DE BOUCHE