



**Jeudi 10 décembre 2020**

**IVe Concours de la Meilleure Galette aux Amandes  
de l'Essonne 2021**

**Au vu de l'actualité sanitaire, les  
remises de prix seront in situ chez  
les entreprises lauréates le mardi 15  
décembre 2020**

### **Règlement**

Le Syndicat Patronal des Artisans Boulangers-Pâtissiers de l'Essonne et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne, en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Essonne organisent le quatrième CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DE L'ESSONNE en date du jeudi 10 décembre 2020 au 29 Allée Jean Rostand, 91000 Évry-Courcouronnes.

#### **Article 1 :**

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtissiers de l'Essonne code NAF 1071C, aux Artisans Pâtissiers code NAF 1071 D, leurs salariés, leurs apprentis droit de participer à ce concours, à charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur que ses deux Galettes aux Amandes présentées sont bien de sa propre fabrication. **Les salariés et les apprentis seront classés dans la même catégorie.**

#### **Article 2 :**

La date limite des inscriptions est fixée au vendredi 3 décembre 2020 ; et le bulletin d'inscription doit être adressé à la Maison de la Boulangerie- Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines – 1 Bis Rue Guilloteaux Vatel - 78150 Le Chesnay-Rocquencourt.

**Chaque inscription est gratuite pour les chefs d'entreprise, leurs salariés et leurs Apprentis dont l'entreprise est adhérente à la Maison de la Boulangerie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines (Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les Apprentis).**

**Pour les entreprises non adhérentes : chaque inscription devra être accompagnée d'un chèque de 100 €uros pour les non adhérents. Un chèque de 50 €uros pour les salariés et la gratuité pour les apprentis (Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les salariés et les Apprentis).**

**Attention : l'inscription au-delà du vendredi 3 décembre 2020 ou sur place est majorée de 10 €uro.**

### **Article 3 :**

Condition de dépôt : Le concurrent devra déposer ou faire déposer deux galettes, le **Jeudi 10 décembre 2020 entre 11h 30 et 14 heures au 29 Allée Jean Rostand, 91000 Évry-Courcouronnes**, dans deux boîtes pâtisseries neutres (obligatoire), accompagnées d'une enveloppe blanche 22 x 11 (à l'italienne) fermée sans indentation extérieure, dans laquelle le candidat aura consigné son nom, prénom, adresse, numéro de téléphone portable. Tout lot de galettes déposé au-delà des horaires ci-dessus, entraînera l'élimination du concurrent. **Le dépositaire de galettes ne peut prétendre à être membre du jury, sous peine d'élimination.**

**Tout lot de galettes aux amandes déposés au-delà des horaires ci-dessus, entraînera l'élimination du concurrent.**

**A joindre impérativement au bulletin d'inscription :**

**Pour les chefs d'entreprise, ils devront fournir une photocopie de l'extrait KBIS ou du Répertoire des Métiers.**

**Pour les salariés, ils devront fournir une attestation de leur employeur.**

**Pour les apprentis, ils devront fournir la photocopie de leur dernier bulletin de salaire.**

### **Article 4 :**

Le jury sera constitué d'un président du jury et de membres du jury. Ces derniers seront choisis parmi des personnalités de la profession, partenaires de la profession, Boulangers-Pâtisseries en activité ou retraité, professeurs et ou formateurs de la profession, personnalités politiques ou socioprofessionnel du département, journalistes, fournisseurs de matières en boulangerie-pâtisserie, représentants de consommateurs. Il sera nommé par le comité directeur participant à l'organisation du trophée qui ne pourra pas y participer. Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. En cas d'ex aequo, la voix du Président du jury est prépondérante.

### **Article 5 :**

Le comité directeur tripartite se réserve le droit de vérifier la qualité et le « Fait Maison » à tout moment, si aucune ambiguïté n'existe à ce sujet chez les lauréats et participants du concours.

### Article 6 :

Les galettes aux amandes doivent présenter les caractéristiques suivantes :

Diamètre : 26 cm avec une tolérance de +/- 5 % soit de 28,5 cm à 31,5 cm.

Fourrées crème d'amandes ou frangipane.

Décor libre.

Les critères retenus pour la notation sont : la cuisson, le décor, la crème d'amandes ou frangipane, le feuilletage et la coupe-équilibre. Les membres du jury attribueront à chaque galette une note selon la grille de notation suivante :

Cuisson	20 points
Décor	20 points
Crème d'amandes ou Frangipane	20 points
Feuilletage	20 points
Coupe- équilibre	20 points
Soit une note sur	100 points

### Article 7 :

Le vainqueur Chef d'entreprise 2021 ainsi que les vainqueurs catégories salariés et apprentis seront hors concours pendant 1 an (2022).

### Article 8 :

En aucun cas les organisateurs ne sauraient être tenus responsables des empêchements au déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure. Les récompenses non retirées dans le délai d'un mois seront acquises à La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines.

### Article 9 :

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement. **Tout manquement à ce règlement entraîne son exclusion du Concours.**

### Article 10 :

**Au vu de l'actualité sanitaire, les remises de prix seront sur site chez les entreprises lauréates le mardi 15 décembre 2020 accompagnées de cinq personnes (Comité directeur, CMA 91, élu et votre meunier). Vous serez appelées en amont. Les autres candidats seront avertis par**

**courriel**, et seront diffusés à la presse quotidienne régionale pour diffusion. Les dix premiers lauréats de chaque catégorie recevront un prix chacun. Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces. Les trois premiers apprentis du collège salariés seront primés dans une catégorie spéciale APPRENTIS.

#### **Article 11 :**

Chaque lauréat aura la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant.

#### **Article 12 :**

**Lors de la remise des prix, une veste professionnelle est obligatoire pour recevoir son prix.**

#### **Article 13 :**

Le comité directeur participant à l'organisation du trophée ne pourra pas concourir. En revanche, leurs salariés pourront y participer. Le personnel travaillant chez un membre du jury ne peut participer au concours

#### **Article 14 :**

Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par Le Syndicat Patronal des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Val d'Oise et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne dans le but d'organiser le concours « IVe Concours de la Meilleure Galette aux Amandes de l'Essonne».

La base légale justifiant de la licéité du traitement est la mission d'intérêt public.

Vous disposez de droits d'accès, rectification, modification et d'opposition aux traitements sur vos données à caractère personnel. Pour en savoir plus, contactez-nous pour connaître notre politique de confidentialité à [maison.boulang789195@wanadoo.fr](mailto:maison.boulang789195@wanadoo.fr)

Le lauréat autorise expressément Le Syndicat Patronal des Artisans Boulangers-Pâtisseries de l'Essonne et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne à publier gracieusement sur les documents d'information liés au présent concours l'identité du gagnant, à savoir leur nom, leur prénom ainsi que le code postal de leur lieu d'habitation (commune).

Cette autorisation est valable sans condition de durée à compter de l'annonce du gagnant

#### **Article 15 :**

Le Présent règlement a été déposé chez Maître Raphaële GAS, Huissier de Justice - 39 avenue de Saint Cloud - 78000 Versailles.

Un numéro d'ordre sera assigné à chaque lot de Galettes aux Amandes déposé, sous le contrôle du Président de jury. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

# Menlog

Encaissement et gestion



**BULLETIN D'INSCRIPTION à retourner dès maintenant à :**

Maison de la Boulangerie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines – 1 Bis Rue Guilloteaux Vatel - 78150 Le Chesnay-Rocquencourt

**Chèque bancaire à joindre, à l'ordre de : La Fédération Régionale de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines**

**Attention : l'inscription au-delà du vendredi 3 décembre 2020 ou sur place est majorée de 10 €uro**

**Inscription de l'employeur**

Nom du chef d'entreprise et de l'entreprise\* :

Prénom\* :

N° Siret\* :

Adresse de l'entreprise\* :

Code postal\* :

Ville\* :

Tél. Fixe\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

N° TVA Intracommunautaire\* :

**Inscription pour les salariés ou les apprentis (rayer la mention inutile)**

Nom du salarié ou de l'apprenti\* :

Prénom\* :

Tél. Fixe\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

Nom du salarié ou de l'apprenti\* :

Prénom\* :

Tél. Fixe\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

Nom du salarié ou de l'apprenti\* :

Prénom du salarié\* :

Tél. Fixe\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

(\*) Champs obligatoires

**DROIT A L'IMAGE**

Chaque participant autorise par ce bulletin d'inscription, La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines, à utiliser mon image, à savoir la divulguer sur tous supports et selon tous procédés de reproduction mentionnés ci-dessous :

Presse, Digital (Site internet et réseaux sociaux), outils promotionnels : film teaser, tire-up, goodies, décors de stand salon .La présente autorisation est donnée sans exception ni réserve pour l'Europe .et renonce à toute rétribution concernant l'utilisation de ce droit à l'image, sans condition de durée à compter de ce jour à titre gratuit.

**Signature obligatoire de chaque participant (précédée de la mention « Lu et approuvé ») :**