

Syndicat
Patronal de la
Boulangerie-Pâtisserie
du Val-d'Oise



JEUDI 9 DECEMBRE 2021
V^e Concours de la Meilleure Galette
aux Amandes du Val d'Oise 2022

Remise des prix
Lundi 13 décembre 2021
à 15 heures

Règlement

Le Groupement Patronal des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Val d'Oise et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France - Val d'Oise organisent le cinquième CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE en date Du **JEUDI 9 DÉCEMBRE 2021** à déposer à la **CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT IDF VAL D'OISE 1 AVENUE DU PARC 95000 CERGY**

Article 1 :

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers, Boulangers- Pâtisseries du Val d'Oise CODE NAF 1071C, les Artisans Pâtisseries du Val d'Oise CODE NAF 1071D et les Artisans Chocolatiers du Val d'Oise NAF 1082Z ; et les salariés et les apprentis 2^{ème} année minimum de ces entreprises ont le 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.

Article 2 :

La date limite des inscriptions est fixée au mercredi 1 décembre 2021 ; et le bulletin d'inscription doit être adressé au **GROUPEMENT PATRONAL DE LA BOULANGERIE 147 CHAUSSÉE JULES CÉSAR 95250 BEAUCHAMP**

Secrétariat : Michel DOISNEAU 6 rue de la briqueterie 95600 EAUBONNE

Courriel : gauthier.fred.gbbp95@gmail.com

Chaque inscription est gratuite pour les chefs d'entreprise, leurs salariés (**MAXIMUM deux par entreprise**) et leurs Apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**) dont l'entreprise est adhérente à la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines (Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les Apprentis) **soit cinq maximum par entreprise.**

Pour les entreprises non adhérentes : chaque inscription devra être accompagnée d'un chèque de 100 €uro pour les non adhérents.

Un chèque de 50 € pour les salariés (**MAXIMUM deux par entreprise**) et la gratuité pour les apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**) **soit cinq maximum par entreprise**. Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les salariés et les Apprentis.

Une facture vous sera délivrée du montant total de votre participation.

Attention : l'inscription au-delà du mercredi 1 décembre 2021 ou sur place est majorée de 10 €.

Article 3 :

Condition de dépôt : Le candidat devra déposer ou faire déposer deux galettes de 30 cm, le JEUDI 9 DÉCEMBRE 2021 entre 11h30 et 14 heures à La CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT IDF VAL D'OISE 1 AVENUE DU PARC 95000 CERGY.

dans deux boîtes pâtisseries anonymes (obligatoire), accompagnées d'une enveloppe blanche 22x11 (à l'italienne) fermée sans indentation extérieure, dans laquelle le candidat aura consigné son nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéro de téléphone portable et nom commercial de l'entreprise. Toutes galettes déposées au-delà des horaires ci-dessus, entraînera l'élimination du participant. Le dépositaire d'un ou plusieurs lots de galettes ne peut prétendre à être membre du jury, sous peine d'élimination.

Tout lot de galettes aux amandes déposé 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 et les apprentis, ils devront fournir la photocopie de leur dernier bulletin de salaire.

Dans la catégorie « Chefs d'entreprise », il ne sera admis que deux galettes aux amandes par entreprise. Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce ne pourront présenter que deux galettes aux amandes dans la catégorie employeur. Pour le classement général final et l'attribution des lots, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 4 :

Le jury sera constitué d'un président du jury et de membres sous l'égide d'un comité directeur (Sociétaires du bureau fédéral). Les membres du jury 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. 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 lot de galettes aux amandes présenté au concours doit correspondre aux critères énoncés dans l'article 1. Les organisateurs se réservent à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des galettes aux amandes par un contrôle inopiné des congélateurs et des factures de matières premières chez les candidats ayant été primés au concours.

Article 6 :

Les galettes aux amandes doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Diamètre : 30 cm avec une tolérance de +/- 5 %
- Fourrée aux amandes
- Décor libre

Toute galette ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminée d'office sous le contrôle du président de jury.

Grille de notation :

Cuisson	20 points
Décor	20 points
Crème d'amandes ou Frangipane	20 points
Feuilletage	20 points
Coupe- équilibrage	20 points
TOTAL	100 points

Article 7 :

L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise, salarié ou apprenti) du 1^{er} prix de l'année ne pourra pas participer l'année suivante au concours de la meilleure galette aux amandes du Val d'Oise (2022). Le gagnant au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

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 :

Les résultats du concours seront proclamés le **lundi 13 décembre à 15 heures à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT IDF VAL D'OISE - 1 AVENUE DU PARC 95000 CERGY**, et transmis 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.

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. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année « 2022 » et la place obtenue dans le palmarès départemental.

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. Les salariés des sociétaires du comité directeur et des membres du jury ne pourront participer à ce concours.

Article 14 :

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.



Proclamation des résultats : lundi 13 décembre 2021 à 15 heures à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT IDF VAL D'OISE - 1 AVENUE DU PARC 95000 CERGY

Participez gratuitement aux concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Val d'Oise 2022 et du Meilleur Croissant au Beurre du val d'Oise 2022 en adhérant à votre Groupement patronal des Boulangers-Pâtisseries du Val d'Oise en appelant Olivier Gérard au 06 89 45 54 01.



Inscription de l'employeur

Cachet de l'entreprise

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* :

Nom et prénom du salarié* :

Tél. Portable* :

Courriel* :

Nom et prénom du salarié* :

Tél. Portable* :

Courriel* :

Nom et prénom de l'apprenti* :

Tél. Portable* :

Courriel* :

Nom et prénom de l'apprenti* :

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 son image, à savoir la divulguer sur tous supports et selon tous procédés de reproduction mentionné 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 chaque participant renonce à toute rétribution concernant l'utilisation de ces images, sans condition de durée à compter de ce jour. Signature de chaque participant (précédée de la mention « Lu et approuvé).

Chèque bancaire à joindre, à l'ordre du Groupement patronal des Boulangers-Pâtisseries du Val d'Oise.

Attention : l'inscription au-delà du mercredi 1 décembre 2021 ou sur place est majorée de 10 €.



ÊTRE ADHÉRENT, UNE PRIORITÉ NATIONALE

BULLETIN D'ADHESION 2022

(Cachet commercial)

Raison sociale :
Enseigne :
Activité : Boulangerie-Pâtisserie 1071C
Nom et Prénom du Dirigeant :
Date de naissance :
Lieu de naissance / Dpt :
Nom et Prénom du Co-Gérant :
Date de naissance :
Lieu de naissance / Dpt :
Adresse :
Code postal :
Ville :
Téléphone :
Mobile :
Courriel :
Courriel Expert-comptable :
Effectif du personnel (DADS) :
Jour de fermeture :
Meunier :
Date d'installation :
TVA/ INTRACOMMUNAUTAIRE : FR

(La cotisation inclus : une protection juridique, les cotisations syndicales (nationale et régionale), les permanences d'un expert-comptable et d'un cabinet d'avocats (Juridique, social, ...), l'abonnement aux « Nouvelles de la Boulangerie, La Voix de la Boulangerie, L'Echo des Fournils », l'accès aux concours départementaux et régionaux gratuits, ...

Effectif de l'entreprise de salariés à l'adhésion :

Date d'adhésion :

Signature :

- 844 € Net** : Moins de 04 salariés ou **Tarif de Bienvenue**
 1092 € Net : 05 à 09 salariés 1416 € Net : Plus de 10 salariés

Mode de paiement : Chèque (s) ou Virement (s)

BANQUE POPULAIRE VAL DE France

IBAN : **FR76 1870 7000 1101 1191 4476 253** BIC : **CCBPFRPPVER**

Votre cotisation est **déductible des Frais Généraux**.

Accès aux **concours gratuit** (organisés par la Fédération de votre département)

Votre adhésion vous fait bénéficier de **Tarifs Partenaires et Prestataires** de service obligatoires.

Don de la convention collective 1071C

Votre fédération régionale indépendante au plus près de vos attentes.

Votre primo-labellisation (2 ans) « **Boulangier de France** » **est offerte**.

Votre contact privilégié : Olivier GERARD 06 89 45 54 01 – maison.boulang789195@wanadoo.fr

1 Bis Rue Guilloteaux Vatel 78150 Le Chesnay-Rocquencourt



L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

MAPA Assurances - Société d'assurance, du Val d'Oise 14 rue Général Leclerc
95310 Saint-Ouen-L'aumône, Appelez-nous au 01 30 37 94 10.

Menlog
Encaissement et gestion



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

BANQUE
POPULAIRE
VAL DE FRANCE

The logo for Banque Populaire Val de France consists of a blue square with a white cross and a white 'X' inside.

BANQUE
POPULAIRE
RIVES DE PARIS

The logo for Banque Populaire Rives de Paris consists of a blue square with a white cross and a white 'X' inside.

proche et engagée



Boulangers
de France

The logo for Boulangers de France features the word 'Boulangers' in a black serif font above 'de France' in a black sans-serif font, with a stylized French flag (blue, white, red) on the right side.