



Salon du Chocolat & des Gourmandises en Bretagne 2014

LA CABOSSE D'OR JUNIOR

Parrainé belcolade puratos patisfrance

REGLEMENT DU CONCOURS

Art. 1 – Les publics concernés / Le lieu, les horaires

- ↳ Cette compétition de haut niveau est ouverte aux apprentis CAP / BEP / B/M et BTM (avoir moins de 21 ans ou être en contrat de formation).
- ↳ Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes **les 8, 9, 10 et 11 novembre 2014.**

Art. 2 – Le déroulement

- ↳ **Les pièces devront être impérativement sur place le vendredi 7 novembre 2014 avant 18 heures.**
- ↳ **La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le dimanche 9 novembre 2014 à 16h 30.**
- ↳ **IMPERATIF** : Les candidats doivent être en tenue professionnelle, veste blanche pantalon noir et toque, le jour de la remise des prix à partir de 16 heures 30.
- ↳ **Les pièces doivent être achevées le jour de l'exposition.** Les organisateurs pouvant être amenés à déplacer les pièces en présence du candidat le jour de la finale, celles-ci devront être suffisamment solides. En cas d'accident, les organisateurs se réservent le droit d'autoriser la réparation sur place.
- ↳ Les pièces pourront être reprises le **mardi 11 novembre après 19 heures**

Art. 3 – Les caractéristiques de la pièce présentée et thème du concours

- ↳ Le non respect des consignes entraîne une pénalité décidée par le Jury. La pièce artistique devra être présentée sur un socle non alimentaire de 15 cm maximum de hauteur de côté ; la hauteur est libre. Les colorants sont autorisés en décoration. **Le thème de la finale est "Paris".**

Art. 4 – Les matières premières autorisées

- ↳ Exclusivement le chocolat et les produits dérivés du cacao. L'emploi de matériaux durs comme soutien ou autres produits de support et de décorations est strictement interdit (y compris les vernis). Les pièces seront sondées par le Jury. Celles qui comporteraient des éléments non autorisés seraient éliminées.

Art. 5 – Les informations

- ↳ Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO, vice-président Tradition Gourmande, au 06 79 25 70 10.

Art. 6 – Le Jury

- ↳ Président du Jury et du Salon: **Stephane leroux MOF.**
- ↳ Le Jury souverain dans ses décisions est composé de MOF (Alain CHARTIER, Bruno CORDIER, Patrick GEUFFROY, Serge GRANGER, Michel GROBON, Serge LALOUE, Georges LARNICOL, Laurent LE DANIEL, Yvonnick LE MAUX, Pierre MIRGALET, , Marc RIVIERE, champion du Monde, André ROSSET) et Sandrine HAUTIN-BAUMAN, concours de la Cuillère d'Or Val d'Isère.

Art. 7 – Les critères de sélection

- ↳ **La composition est jugée et notée sur 60 points** : 20 points pour le soin, 20 points pour le respect du thème et 20 points pour la valeur artistique et l'originalité.
- ↳ Le classement final est établi par le cumul des notes.
- ↳ En cas d'ex-æquo, les candidats sont départagés par l'originalité de la composition.

Art. 8 – La remise des prix

- ↳ 1^{er} prix pour les apprentis, trophées et diplômes 300€ bon d achat un stage avec Stephane le Roux en Belgique.
- ↳ 2^{ème} prix ;, trophées et diplômes 200€ bon d achat
- ↳ 3^{ème} prix : trophées et diplôme 100€ bon d achat

Art. 9 – Le droit à l'image

- ↳ Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours et le salon du Chocolat.