

Règlement
Mondial de la Praline 2024
Catégorie Tarte à la praline

Modalités de participation

Ce règlement est le document officiel comportant toutes les informations nécessaires pour gérer votre candidature et la tenue de la compétition.

Tout candidat doit prendre connaissance de ce règlement dans sa totalité. L'acte de candidature vaut acceptation de ce règlement.

L'organisateur est à votre disposition pour éclaircir par voie de question écrite (e-mail) tout point qui ne serait pas suffisamment clair à l'adresse suivante : contact@mondialdelapraline.com

En cas de victoire à ce concours, ce titre vous permettra de devenir Champion du Monde de la Praline dans la catégorie dans laquelle vous concurrez. Il vous permettra d'amplifier votre épanouissement, d'étendre vos relations professionnelles et de faire connaître votre travail autour de la praline rose dans le monde entier.

Vous deviendrez l'Ambassadeur de la Praline rose.

Attention :

- Un dossier de présentation doit être déposé pour chaque catégorie dans laquelle les candidats souhaitent concourir.
- Les candidats doivent assurer le parfait anonymat de leur dossier (aucun signe visuel ou aucun propos écrit ne doit permettre de reconnaître l'identité des candidats)

Article I : Généralités

a. Les organisateurs

L'association "Pour la promotion de la praline", Immeuble Le Géant 47 Avenue Valioud 69110 Ste Foy-lès-Lyon organise la 2nde édition du Concours Mondial de la Praline - catégorie Tarte à la praline.

b. Les candidats

Le concours est réservé aux professionnels et apprentis de la restauration : boulanger, pâtissier, traiteur et cuisinier.

Il est admis plusieurs candidats par établissement.

Les candidats mineurs ou majeurs sous mesure de protection doivent être valablement représentés.

c. Le concours

Le concours "Championnat du Monde de la Praline - catégorie Tarte à la praline" se déroule en plusieurs phases :

- Un appel à candidature du Mercredi 10 Octobre au Dimanche 10 Décembre 2023, 23h59 en complétant un formulaire d'inscription à l'adresse web suivante : <https://forms.gle/hpzZVwLsdopigy719>. Les candidats feront parvenir leur dossier sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué via le formulaire d'inscription.
- Une sélection sera faite sur dossier au plus tard le Vendredi 15 décembre 2023 par les membres du comité d'organisation. Ils désigneront les 10 candidats qui participeront à la finale.
- Une finale le Lundi 15 Janvier 2024 organisée à Lyon départagera les 10 candidats.

d. Constitution des membres du jury et dispositions particulières

Rôle du jury et du Directeur Technique et organisation

Le jury composé de chefs pâtissiers, chocolatiers, boulangers et cuisiniers expérimentés se réunira pour noter la dégustation et la présentation des produits qui devront faire preuve de finesse et d'originalité.

Le jury dégustera et notera les plats des candidats à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement sont anonymes.

Le patron ou les membres du personnels de l'établissement (ou de la société) dans lequel (ou laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis au jury.

Le directeur technique veillera à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rendra compte au jury de la qualité du travail effectué. A noter que le Directeur Technique ne participera pas à la notation des candidats mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.

Directeur Technique et organisation

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve. Seul le Directeur technique sera en relation avec l'huissier, les candidats, l'organisateur et les membres du jury.

Dispositions particulières

La participation au concours entraîne pour le candidat l'acceptation sans réserve des dispositions du présent règlement et vaut renonciation à tout recours. Si un avenant intervient postérieurement à cette candidature, le candidat qui souhaite refuser cette modification renonce à sa candidature.

L'Association « Pour la Promotion de la Praline » ne saurait être tenue pour responsable si, par suite d'un cas de force majeure, l'opération devait être modifiée, écourtée ou annulée. L'Association « Pour la Promotion de la Praline » se réserve en particulier la possibilité de modifier les dates et horaires de dépôt des produits et les dates et horaires de proclamation des résultats et de remise du prix. Les candidats en seront alors avertis par l'Association « Pour la Promotion de la Praline » par mail.

En cas de litige ou de difficulté, l'arbitrage est donné à l'Association « Pour la Promotion de la Praline » sous contrôle de l'Huissier de Justice.

e. La recette

- Présentation d'une tarte à la praline rose de forme libre de diamètre 24 cms.
- 3 tartes devront être mises à disposition du jury sur assiette blanche mettant en valeur votre produit.
- Vous devez obligatoirement utiliser du beurre et de la crème de Bresse pour la réalisation de votre tarte (pâté et appareil).

- Vous devez obligatoirement utiliser des pralines faites maison et vous fournirez au jury un sachet de 250gr. Si vous faites un mélange dans votre tarte à la praline, vous devez apporter vos pralines séparément.
- Il vous sera également demandé d'apporter un carré de 20X20 de pâte cuite pour la dégustation.

NB : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE À LA RECETTE ENTRE LA SÉLECTION ET LA FINALE.

LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR RECETTE, ET CE, PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS JUSQU'À LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS.

LE NON RESPECT DE CES RÈGLES ÉLIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT.

Article II : Étapes de sélection

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 10 candidats qui participeront à la finale du Mondial de la Praline - catégorie Tarte à la praline.

a. Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du Mardi 10 Octobre jusqu'au Dimanche 10 Décembre 2023, 23H59, en complétant un formulaire d'inscription à l'adresse web suivante : <https://forms.gle/hpzZVwLsdopigy719>

Il est demandé à chaque candidat d'indiquer : Nom, Prénom, email, Téléphone, Date de naissance, catégorie choisie pour le concours, profil du candidat, nom de l'établissement.

Le concours et son formulaire d'inscription sont diffusés par l'Association "Pour la promotion de la Praline", ses partenaires, par voie de presse, mail, réseaux sociaux et sur le site internet www.mondialdelapraline.com

b. Inscription à l'étape de pré-sélection

Les candidats devront déposer leur dossier de présentation de leur réalisation entre le Mardi 10 Octobre et le Dimanche 10 Décembre 2023, 23H59, sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué via le formulaire d'inscription.

En cas de changement d'adresse mail, le candidat s'engage à communiquer sa nouvelle adresse mail à l'Association "Pour la Promotion de la Praline" en écrivant à contact@mondialdelapraline.com

c. Contenu du dossier de sélection

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier (assiettes, papier à lettre, moule, décor, veste...)

Le dossier de sélection doit contenir :

- Le bulletin d'inscription dûment complété **avec le nom de la recette** (sans indication géographique ou autres qui puisse permettre d'identifier le candidat ou établissement) **et les principaux ingrédients** (pour annonce au jury lors des concours)
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- La fiche technique comportant la progression de la recette
- Le bon d'économat précis
- Une vidéo simple de 30 secondes maximum pour montrer la réalisation
- Les photos de présentation de la recette de bonne qualité : **vue d'ensemble de dessus, vus d'ensemble latérale, tranche sur assiette blanche et vue libre de la pièce entière**
- Un dossier de présentation du candidat, libre de forme (ne pas l'intégrer au dossier)

L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire.

NB : AUCUNE INDICATION DE LOGO DE MARQUE OU DE RÉFÉRENCE À LA MAISON NE DOIT FIGURER. LE NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE PEUT ÊTRE ÉLIMINATOIRE.

TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS DE LA BRIOCHE SUR INTERNET OU SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX AVANT LA REMISE DES PRIX DE LA FINALE EST PROSCRITE ET SERA ÉLIMINATOIRE.

L'ensemble du dossier de sélection doit être déposé avant le Dimanche 10 Décembre, 23H59, sur un espace web accessible depuis un lien qui sera communiqué via le formulaire d'inscription.

d. Sélection des 10 finalistes

Après réception des dossiers dont l'anonymat est validé par notre huissier de justice, les membres du comité d'organisation étudieront chaque recette et photos et sélectionnera 10 candidats.

Les candidats sélectionnés concourront pour la finale qui aura lieu le Lundi 15 Janvier 2024 à Lyon.

Pour anticiper les éventuels désistements, le jury désignera 2 candidats qui seront sur liste d'attente.

e. Communication des résultats de la sélection

Les 10 candidats retenus à l'issue de la sélection pour participer à la finale le Lundi 15 Janvier 2024 seront informés par email et/ou téléphone au plus tard le Mercredi 15 Décembre 2023.

NB : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE À LA RECETTE ENTRE LA SÉLECTION ET LA FINALE.

LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR RECETTE, ET CE, PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS JUSQU'À LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS.

LE NON RESPECT DE CES RÈGLES ÉLIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT.

Article III : La finale du Concours "Mondial de la Praline - catégorie Tarte à la praline"

Les 10 candidats retenus lors de la sélection participeront à la finale du concours "Mondial de la Praline - catégorie Tarte à la praline" le Lundi 15 décembre 2024.

Le Comité d'Organisation se réserve le droit de photographier et filmer le déroulement de toutes les épreuves et d'utiliser ses images. L'inscription au concours vaut acceptation de cette clause.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.

a. Modalités d'évaluation des candidats

- Les finalistes seront jugés sur une réalisation : une tarte à la praline rose de diamètre 24 cms.

- Chaque candidat apportera le jour de la finale, 3 tartes qui seront réceptionnées par l'organisation en amont de la compétition et qui veillera à leur anonymat.
- Vous fournirez au jury un sachet de praline de 250gr. Si vous faites un mélange dans votre Tarte, vous devez apporter vos pralines séparément.
- Il vous sera également demandé d'apporter un carré de 20X20 de pâte cuite pour la dégustation.
- L'huissier procédera au tirage au sort de l'ordre de passage des candidats.
- Le candidat doit dresser sa réalisation seul sans l'aide d'une personne extérieure.
- Chaque candidat certifie sur l'honneur que la réalisation présentée est bien de sa propre fabrication.

b. Notation

Sera pris en compte lors de la notation :

- l'esthétique de votre tarte
- le goût général de votre produit
- la texture et la cuisson
- le croustillant, la cuisson et le goût de votre pâte seule
- le goût et la réalisation de vos pralines
- l'originalité de votre tarte

d'après une grille de notation déterminée par le directeur technique.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale (cumul des notes).

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

Article IV : Les prix

Le candidat obtenant la note finale la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur.

Trois prix seront décernés dans cet ordre :

- Champion du Monde
- Vice-champion du Monde
- Meilleur candidat de CFA

Chaque candidat ne peut recevoir qu'un prix.

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou d'ajouter un prix.

Article V : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu le Jeudi 18 Janvier lors de la soirée cocktail organisée à Lyon.

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse et d'internet.

Article VI : Droits à l'image

Les organisateurs se réservent le droit de diffusion des recettes, des photos et films des plats et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectués dans le cadre du concours « Mondial de la Praline - catégorie Tarte à la praline ».

Pour les finalistes, l'utilisation de leur titre et du logo du championnat ne peut se faire sans la validation du comité d'organisation du Mondial de la Praline.

Article VII : Acceptation du règlement

La participation au Mondial de la praline - catégorie Tarte à la praline implique l'acceptation de ce règlement.

Article VIII : Dépôt du règlement

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Me Didier PARISOT - Huissiers Réunis - 12 allée Irène Joliot Curie - Bâtiment B1 - 69800 SAINT PRIEST.

Il peut être obtenu gratuitement auprès de la société organisatrice sur simple demande écrite sur papier libre à l'adresse indiquée ci-contre : Association "Pour la promotion de la praline", Immeuble Le Géant 47 Avenue Valioud 69110 Ste Foy-lès-Lyon

Le remboursement des frais d'affranchissement engagés pour la demande du règlement est limité à un seul foyer, sur base du tarif en vigueur.

Le participant devra impérativement préciser et joindre à sa demande de remboursement ses coordonnées personnelles ainsi qu'un RIB ou RIP.

Règlement

Mondial de la Praline 2024

Catégorie Galette à la praline

Modalités de participation

Ce règlement est le document officiel comportant toutes les informations nécessaires pour gérer votre candidature et la tenue de la compétition.

Tout candidat doit prendre connaissance de ce règlement dans sa totalité. L'acte de candidature vaut acceptation de ce règlement.

L'organisateur est à votre disposition pour éclaircir par voie de question écrite (e-mail) tout point qui ne serait pas suffisamment clair à l'adresse suivante : contact@mondialdelapraline.com

En cas de victoire à ce concours, ce titre vous permettra de devenir Champion du Monde de la Praline dans la catégorie dans laquelle vous concurrez. Il vous permettra d'amplifier votre épanouissement, d'étendre vos relations professionnelles et de faire connaître votre travail autour de la praline rose dans le monde entier.

Ce concours prestigieux mettra en valeur votre sens artistique et gustatif.

Vous deviendrez l'Ambassadeur de la Praline rose.

Attention :

- Un dossier de présentation doit être déposé pour chaque catégorie dans laquelle les candidats souhaitent concourir.
- Les candidats doivent assurer le parfait anonymat de leur dossier (aucun signe visuel ou aucun propos écrit ne doit permettre de reconnaître l'identité des candidats)

Article I : Généralités

a. Les organisateurs

L'association "Pour la promotion de la praline", Immeuble Le Géant 47 Avenue Valioud 69110 Ste Foy-lès-Lyon organise la 2nde édition du Concours Mondial de la Praline - catégorie galette à la praline.

b. Les candidats

Le concours est réservé aux professionnels et apprentis de la restauration : boulanger, pâtissier, traiteur et cuisinier.

Il est admis plusieurs candidats par établissement.

Les candidats mineurs ou majeurs sous mesure de protection doivent être valablement représentés.

c. Le concours

Le concours "Championnat du Monde de la Praline - catégorie galette à la praline" se déroule en plusieurs phases :

- Un appel à candidature du Mercredi 10 Octobre au Dimanche 10 Décembre 2023, 23h59 en complétant un formulaire d'inscription à l'adresse web suivante : <https://forms.gle/hpzZVwLsdopigy719>. Les candidats feront parvenir leur dossier sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué via le formulaire d'inscription.
- Une sélection sera faite sur dossier au plus tard le Vendredi 15 décembre 2023 par les membres du comité d'organisation. Ils désigneront les 10 candidats qui participeront à la finale.
- Une finale le Lundi 15 Janvier 2024 organisée à Lyon départagera les 10 candidats.

d. Constitution des membres du jury et dispositions particulières

Rôle du jury et du Directeur Technique et organisation

Le jury composé de chefs pâtissiers, chocolatiers, boulangers et cuisiniers expérimentés se réunira pour noter la dégustation et la présentation des produits qui devront faire preuve de finesse et d'originalité.

Le jury dégustera et notera les plats des candidats à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement sont anonymes.

Le patron ou les membres du personnels de l'établissement (ou de la société) dans lequel (ou laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis au jury.

Le directeur technique veillera à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rendra compte au jury de la qualité du travail effectué. A noter que le Directeur Technique ne participera pas à la notation des candidats mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.

Directeur Technique et organisation

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve. Seul le Directeur technique sera en relation avec l'huissier, les candidats, l'organisateur et les membres du jury.

Dispositions particulières

La participation au concours entraîne pour le candidat l'acceptation sans réserve des dispositions du présent règlement et vaut renonciation à tout recours. Si un avenant intervient postérieurement à cette candidature, le candidat qui souhaite refuser cette modification renonce à sa candidature.

L'Association « Pour la Promotion de la Praline » ne saurait être tenue pour responsable si, par suite d'un cas de force majeure, l'opération devait être modifiée, écourtée ou annulée. L'Association « Pour la Promotion de la Praline » se réserve en particulier la possibilité de modifier les dates et horaires de dépôt des produits et les dates et horaires de proclamation des résultats et de remise du prix. Les candidats en seront alors avertis par l'Association « Pour la Promotion de la Praline » par mail.

En cas de litige ou de difficulté, l'arbitrage est donné à l'Association « Pour la Promotion de la Praline » sous contrôle de l'Huissier de Justice.

e. La recette

- Présentation d'une galette des rois en feuilletage avec une frangipane à la praline rose de diamètre 26 cms.
- Vous devez obligatoirement utiliser du beurre de Bresse pour la réalisation de votre tarte.

- Vous devrez obligatoirement utiliser des pralines faites maison et vous fournirez au jury un sachet de 250gr. Si vous faites un mélange dans votre galette à la praline, vous devez apporter vos pralines séparément.

NB : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE À LA RECETTE ENTRE LA SÉLECTION ET LA FINALE.

LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR RECETTE, ET CE, PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS JUSQU'À LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS.

LE NON RESPECT DE CES RÈGLES ÉLIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT.

Article II : Étapes de sélection

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 10 candidats qui participeront à la finale du Mondial de la Praline - catégorie Galette à la praline.

a. Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du Mardi 10 Octobre jusqu'au Dimanche 10 Décembre 2023, 23H59, en complétant un formulaire d'inscription à l'adresse web suivante : <https://forms.gle/hpzZVwLsdopigy719>

Il est demandé à chaque candidat d'indiquer : Nom, Prénom, email, Téléphone, Date de naissance, catégorie choisie pour le concours, profil du candidat, nom de l'établissement.

Le concours et son formulaire d'inscription sont diffusés par l'Association "Pour la promotion de la Praline", ses partenaires, par voie de presse, mail, réseaux sociaux et sur le site internet www.mondialdelapraline.com

b. Inscription à l'étape de pré-sélection

Les candidats devront déposer leur dossier de présentation de leur réalisation entre le Mardi 10 Octobre et le Dimanche 10 Décembre 2023, 23H59, sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué via le formulaire d'inscription.

En cas de changement d'adresse mail, le candidat s'engage à communiquer sa nouvelle adresse mail à l'Association "Pour la Promotion de la Praline" en écrivant à contact@mondialdelapraline.com

c. Contenu du dossier de sélection

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier (assiettes, papier à lettre, moule, décor, veste, photos, vidéo...)

Le dossier de sélection doit contenir :

- Le bulletin d'inscription dûment complété **avec le nom de la recette** (sans indication géographique ou autres qui puisse permettre d'identifier le candidat ou établissement) **et les principaux ingrédients** (pour annonce au jury lors des concours)
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- La fiche technique comportant la progression de la recette
- Le bon d'économat précis
- Une vidéo simple de 30 secondes maximum pour montrer la réalisation
- Les photos de présentation de la recette de bonne qualité : **vue d'ensemble de dessus, vus d'ensemble latérale, tranche sur assiette blanche et vue libre de la pièce entière**
- Un dossier de présentation du candidat, libre de forme (ne pas l'intégrer au dossier)

L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire.

NB : AUCUNE INDICATION DE LOGO DE MARQUE OU DE RÉFÉRENCE À LA MAISON NE DOIT FIGURER. LE NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE PEUT ÊTRE ÉLIMINATOIRE.

TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS DE LA BRIOCHE SUR INTERNET OU SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX AVANT LA REMISE DES PRIX DE LA FINALE EST PROSCRITE ET SERA ÉLIMINATOIRE.

L'ensemble du dossier de sélection doit être déposé avant le Dimanche 10 Décembre, 23H59, sur un espace web accessible depuis un lien qui sera communiqué via le formulaire d'inscription.

d. Sélection des 10 finalistes

Après réception des dossiers dont l'anonymat est validé par notre huissier de justice, les membres du comité d'organisation étudieront chaque recette et photos et sélectionnera 10 candidats.

Les candidats sélectionnés concourront pour la finale qui aura lieu le Lundi 15 Janvier 2024 à Lyon.

Pour anticiper les éventuels désistements, le jury désignera 2 candidats qui seront sur liste d'attente.

e. Communication des résultats de la sélection

Les 10 candidats retenus à l'issue de la sélection pour participer à la finale le Lundi 15 Janvier 2024 seront informés par email et/ou téléphone au plus tard le Mercredi 15 Décembre 2023.

NB : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE À LA RECETTE ENTRE LA SÉLECTION ET LA FINALE.

LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR RECETTE, ET CE, PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS JUSQU'À LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS.

LE NON RESPECT DE CES RÈGLES ÉLIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT.

Article III : La finale du Concours "Mondial de la Praline - catégorie Galette à la praline"

Les 10 candidats retenus lors de la sélection participeront à la finale du concours "Mondial de la Praline - catégorie Galette à la praline" le Lundi 15 décembre 2024.

Le Comité d'Organisation se réserve le droit de photographier et filmer le déroulement de toutes les épreuves et d'utiliser ses images. L'inscription au concours vaut acceptation de cette clause.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.

a. Modalités d'évaluation des candidats

- Les finalistes seront jugés sur une réalisation : une galette des rois en feuilletage avec une frangipane à la praline rose de diamètre 26 cms.
- Chaque candidat apportera le jour de la finale, 3 galettes qui seront réceptionnés par l'organisation en amont de la compétition et qui veillera à leur anonymat.

- Vous fournirez au jury un sachet de praline de 250gr. Si vous faites un mélange dans votre galette, vous devez apporter vos pralines séparément.
- L'huissier procédera au tirage au sort de l'ordre de passage des candidats.
- Le candidat doit dresser sa réalisation seul sans l'aide d'une personne extérieure.
- Chaque candidat certifie sur l'honneur que la réalisation présentée est bien de sa propre fabrication.

b. Notation

Sera pris en compte lors de la notation :

- le sens artistique
- la netteté de la pièce
- la présentation de la galette
- le goût du feuilletage
- la garniture

d'après une grille de notation déterminée par le directeur technique.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale (cumul des notes).

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

Article IV : Les prix

Le candidat obtenant la note finale la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur.

Trois prix seront décernés dans cet ordre :

- Champion du Monde
- Vice-champion du Monde
- Meilleur candidat de CFA

Chaque candidat ne peut recevoir qu'un prix.

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou d'ajouter un prix.

Article V : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu le Jeudi 18 Janvier lors de la soirée cocktail organisée à Lyon.

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse et d'internet.

Article VI : Droits à l'image

Les organisateurs se réservent le droit de diffusion des recettes, des photos et films des plats et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectués dans le cadre du concours « Mondial de la Praline - catégorie galette à la praline ».

Pour les finalistes, l'utilisation de leur titre et du logo du championnat ne peut se faire sans la validation du comité d'organisation du Mondial de la Praline.

Article VII : Acceptation du règlement

La participation au Mondial de la praline - catégorie galette à la praline implique l'acceptation de ce règlement.

Article VIII : Dépôt du règlement

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Me Didier PARISOT - Huissiers Réunis - 12 allée Irène Joliot Curie - Bâtiment B1 - 69800 SAINT PRIEST.

Il peut être obtenu gratuitement auprès de la société organisatrice sur simple demande écrite sur papier libre à l'adresse indiquée ci-contre : Association "Pour la promotion de la praline", Immeuble Le Géant 47 Avenue Valioud 69110 Ste Foy-lès-Lyon

Le remboursement des frais d'affranchissement engagés pour la demande du règlement est limité à un seul foyer, sur base du tarif en vigueur.

Le participant devra impérativement préciser et joindre à sa demande de remboursement ses coordonnées personnelles ainsi qu'un RIB ou RIP.

Règlement
Mondial de la Praline
Janvier 2024
Catégorie Brioche à la praline

Modalités de participation

Ce règlement est le document officiel comportant toutes les informations nécessaires pour gérer votre candidature et la tenue de la compétition.

Tout candidat doit prendre connaissance de ce règlement dans sa totalité. L'acte de candidature vaut acceptation de ce règlement.

L'organisateur est à votre disposition pour éclaircir par voie de question écrite (e-mail) tout point qui ne serait pas suffisamment clair à l'adresse suivante : contact@mondialdelapraline.com

En cas de victoire à ce concours, ce titre vous permettra de devenir Champion du Monde de la Praline dans la catégorie dans laquelle vous concurrez. Il vous permettra d'amplifier votre épanouissement, d'étendre vos relations professionnelles et de faire connaître votre travail autour de la praline rose dans le monde entier.

Vous deviendrez l'Ambassadeur de la Praline rose.

Attention :

- Un dossier de présentation doit être déposé pour chaque catégorie dans laquelle les candidats souhaitent concourir.
- Les candidats doivent assurer le parfait anonymat de leur dossier (aucun signe visuel ou aucun propos écrit ne doit permettre de reconnaître l'identité des candidats)

Article I : Généralités

a. Les organisateurs

L'association "Pour la promotion de la praline", Immeuble Le Géant 47 Avenue Valioud 69110 Ste Foy-lès-Lyon organise la 2nde édition du Concours Mondial de la Praline - catégorie Brioche.

b. Les candidats

Le concours est réservé aux professionnels et apprentis de la restauration : boulanger, pâtissier, traiteur et cuisinier.

Il est admis plusieurs candidats par établissement.

Les candidats mineurs ou majeurs sous mesure de protection doivent être valablement représentés.

c. Le concours

Le concours "Mondial de la Praline - catégorie Brioche à la praline" se déroulera en plusieurs phases :

- Un appel à candidature du Mardi 10 Octobre au Dimanche 10 Décembre 2023, 23h59, en complétant un formulaire d'inscription à l'adresse web suivante : <https://forms.gle/hpzZVwLsdopigy719>. Les candidats feront parvenir leur dossier sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué par mail.
- Une sélection sera faite sur dossier au plus tard le 15 décembre 2023 par les membres du comité d'organisation. Ils désigneront les 10 candidats qui participeront à la finale.
- Une finale le Lundi 15 Janvier 2024 organisée à Lyon départagera les 10 candidats.

d. Constitution des membres du jury et dispositions particulières

Rôle du jury et du Directeur Technique et organisation

Le jury composé de chefs pâtissiers, chocolatiers, boulangers et cuisiniers expérimentés se réunira pour noter la dégustation et la présentation des produits qui devront faire preuve de finesse et d'originalité.

Le jury dégustera et notera les plats des candidats à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement sont anonymes.

Le patron ou les membres du personnels de l'établissement (ou de la société) dans lequel (ou laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis au jury.

Le directeur technique veillera à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rendra compte au jury de la qualité du travail effectué. A noter que le Directeur Technique ne participera pas à la notation des candidats mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.

Directeur Technique et organisation

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve. Seul le Directeur technique sera en relation avec l'huissier, les candidats, l'organisateur et les membres du jury.

Dispositions particulières

La participation au concours entraîne pour le candidat l'acceptation sans réserve des dispositions du présent règlement et vaut renonciation à tout recours. Si un avenant intervient postérieurement à cette candidature, le candidat qui souhaite refuser cette modification renonce à sa candidature.

L'Association « Pour la Promotion de la Praline » ne saurait être tenue pour responsable si, par suite d'un cas de force majeure, l'opération devait être modifiée, écourtée ou annulée. L'Association « Pour la Promotion de la Praline » se réserve en particulier la possibilité de modifier les dates et horaires de dépôt des produits et les dates et horaires de proclamation des résultats et de remise du prix. Les candidats en seront alors avertis par l'Association « Pour la Promotion de la Praline » par mail.

En cas de litige ou de difficulté, l'arbitrage est donné à l'Association « Pour la Promotion de la Praline » sous contrôle de l'Huissier de Justice.

e. La recette

- Présentation d'une brioche à la praline rose de forme libre de diamètre 20 cms.
- 3 brioches doivent être mises à disposition du jury sur assiette blanche mettant en valeur votre produit.
- Vous devez obligatoirement utiliser du beurre de Bresse.

- Vous devez obligatoirement utiliser des pralines faites maison et vous fournirez au jury un sachet de 250gr. Si vous faites un mélange dans votre brioche, vous devez apporter vos pralines séparément.

NB : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE À LA RECETTE ENTRE LA SÉLECTION ET LA FINALE.

LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR RECETTE, ET CE, PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS JUSQU'À LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS.

LE NON RESPECT DE CES RÈGLES ÉLIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT.

Article II : Étapes de sélection

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 10 candidats qui participeront à la finale du Mondial de la Praline - catégorie Brioche à la praline.

a. Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du Mardi 10 Octobre jusqu'au Dimanche 10 Décembre 2023, 23H59, en complétant un formulaire d'inscription à l'adresse web suivante : <https://forms.gle/hpzZVwLsdopigy719>

Il est demandé à chaque candidat d'indiquer : Nom, Prénom, email, Téléphone, Date de naissance, catégorie choisie pour le concours, profil du candidat, nom de l'établissement.

Le concours et son formulaire d'inscription sont diffusés par l'Association "Pour la promotion de la Praline", ses partenaires, par voie de presse, mail, réseaux sociaux et sur le site internet www.mondialdelapraline.com

b. Inscription à l'étape de pré-sélection

Les candidats devront déposer leur dossier de présentation de leur réalisation entre le Mardi 10 Octobre et le Dimanche 10 Décembre 2023, 23H59, sur un espace web accessible depuis un lien qui leur sera communiqué via le formulaire d'inscription.

En cas de changement d'adresse mail, le candidat s'engage à communiquer sa nouvelle adresse mail à l'Association "Pour la Promotion de la Praline" en écrivant à contact@mondialdelapraline.com

c. Contenu du dossier de sélection

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier (assiettes, papier à lettre, moule, décor, veste...)

Le dossier de sélection doit contenir :

- Le bulletin d'inscription dûment complété **avec le nom de la recette** (sans indication géographique ou autres qui puisse permettre d'identifier le candidat ou établissement) **et les principaux ingrédients** (pour annonce au jury lors des concours)
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- La fiche technique comportant la progression de la recette
- Le bon d'économat précis
- Une vidéo simple de 30 secondes maximum pour montrer la réalisation
- Les photos de présentation de la recette de bonne qualité : **vue d'ensemble de dessus, vus d'ensemble latérale, tranche sur assiette blanche et vue libre de la pièce entière**
- Un dossier de présentation du candidat, libre de forme (ne pas l'intégrer au dossier)

L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire.

NB : AUCUNE INDICATION DE LOGO DE MARQUE OU DE RÉFÉRENCE À LA MAISON NE DOIT FIGURER. LE NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE PEUT ÊTRE ÉLIMINATOIRE.

TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS DE LA BRIOCHE SUR INTERNET OU SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX AVANT LA REMISE DES PRIX DE LA FINALE EST PROSCRITE ET SERA ÉLIMINATOIRE.

L'ensemble du dossier de sélection doit être déposé avant le Dimanche 10 Décembre, 23H59, sur un espace web accessible depuis un lien qui sera communiqué via le formulaire d'inscription.

d. Sélection des 10 finalistes

Après réception des dossiers dont l'anonymat est validé par notre huissier de justice, les membres du comité d'organisation étudieront chaque recette et photos et sélectionnera 10 candidats.

Les candidats sélectionnés concourront pour la finale qui aura lieu le Lundi 15 Janvier 2024 à Lyon.

Pour anticiper les éventuels désistements, le jury désignera 2 candidats qui seront sur liste d'attente.

e. Communication des résultats de la sélection

Les 10 candidats retenus à l'issue de la sélection pour participer à la finale le Lundi 15 Janvier 2024 seront informés par email et/ou téléphone au plus tard le Mercredi 15 Décembre 2023.

NB : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ÊTRE APPORTÉE À LA RECETTE ENTRE LA SÉLECTION ET LA FINALE.

LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR RECETTE, ET CE, PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS JUSQU'À LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS.

LE NON RESPECT DE CES RÈGLES ÉLIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT.

Article III : La finale du Concours "Mondial de la Praline - catégorie Brioche à la praline"

Les 10 candidats retenus lors de la sélection participeront à la finale du concours "Mondial de la Praline - catégorie Brioche à la praline" le Lundi 15 décembre 2024.

Le Comité d'Organisation se réserve le droit de photographier et filmer le déroulement de toutes les épreuves et d'utiliser ses images. L'inscription au concours vaut acceptation de cette clause.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.

a. Modalités d'évaluation des candidats

- Les finalistes seront jugés sur une réalisation : une brioche à la praline rose de forme libre de diamètre 20 cms.

- Chaque candidat apportera le jour de la finale, 3 brioches qui seront réceptionnés par l'organisation en amont de la compétition et qui veillera à leur anonymat.
- Vous fournirez au jury un sachet de praline de 250gr. Si vous faites un mélange dans votre Tarte, vous devez apporter vos pralines séparément.
- L'huissier procédera au tirage au sort de l'ordre de passage des candidats.
- Le candidat doit dresser sa réalisation seul sans l'aide d'une personne extérieure.
- Chaque candidat certifie sur l'honneur que la réalisation présentée est bien de sa propre fabrication.

b. Notation

Sera pris en compte lors de la notation :

- l'esthétique de votre brioche
- le goût
- la texture et la cuisson
- le goût et la réalisation de vos pralines
- l'originalité

d'après une grille de notation déterminée par le directeur technique.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale (cumul des notes).

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du jury.

Article IV : Les prix

Le candidat obtenant la note finale la plus élevée du classement sera déclaré vainqueur.

Trois prix seront décernés dans cet ordre :

- Champion du Monde
- Vice-champion du Monde
- Meilleur candidat de CFA

Chaque candidat ne peut recevoir qu'un prix.

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou d'ajouter un prix.

Article V : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu lors de la soirée cocktail organisée à Lyon.

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse et d'internet.

Article VI : Droits à l'image

Les organisateurs se réservent le droit de diffusion des recettes, des photos et films des plats et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectués dans le cadre du concours « Mondial de la Praline - catégorie Brioche à la praline ».

Pour les finalistes, l'utilisation de leur titre et du logo du championnat ne peut se faire sans la validation du comité d'organisation du Mondial de la Praline.

Article VII : Acceptation du règlement

La participation au Mondial de la praline - catégorie brioche à la praline implique l'acceptation de ce règlement.

Article VIII : Dépôt du règlement

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Me Didier PARISOT - Huissiers Réunis - 12 allée Irène Joliot Curie - Bâtiment B1 - 69800 SAINT PRIEST.

Il peut être obtenu gratuitement auprès de la société organisatrice sur simple demande écrite sur papier libre à l'adresse indiquée ci-contre : Association "Pour la promotion de la praline", Immeuble Le Géant 47 Avenue Valioud 69110 Ste Foy-lès-Lyon.

Le remboursement des frais d'affranchissement engagés pour la demande du règlement est limité à un seul foyer, sur base du tarif en vigueur.

Le participant devra impérativement préciser et joindre à sa demande de remboursement ses coordonnées personnelles ainsi qu'un RIB ou RIP.

