
27 CANDIDATS EN LICE POUR LA 4^E EDITION DU MAF CHOCOLATERIE CONFISERIE

Les Chocolatiers Confiseurs de France donne le coup d'envoi des sélections régionales du concours du "Meilleur Apprenti de France Chocolaterie Confiserie".

Cette 4e édition s'annonce prometteuse : 27 jeunes talents, tous issus des promotions récentes du CAP Chocolatier Confiseur, ont été retenus pour participer aux sélections régionales organisées courant septembre. La sélection s'est révélée particulièrement exigeante, et reflète cette année une belle parité homme-femmes.

Organisé par les Chocolatiers Confiseurs de France, en partenariat avec la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF) et la Société Nationale des Meilleurs Apprentis de France (SNMAF), ce concours a pour ambition de récompenser l'excellence, la créativité et la rigueur technique des futurs professionnels du secteur. Chaque candidat incarne la relève du métier.

Un concours d'excellence pour révéler les talents de demain

Le concours est réservé aux jeunes de moins de 23 ans, récemment diplômés du CAP Chocolatier Confiseur, et justifiant de moins de trois ans de pratique professionnelle. Chaque centre de formation peut présenter deux candidats au maximum, sous réserve de validation pédagogique.

L'objectif : repérer, valoriser et accompagner les jeunes chocolatiers-confiseurs les plus prometteurs dans une démarche d'excellence, reconnue par l'ensemble de la profession.

Des épreuves techniques exigeantes autour d'un thème fort : "Femmes de l'Histoire"



Après la sélection sur dossier, place aux sélections régionales ! Pendant 7 heures, les candidats devront réaliser six produits de chocolaterie et de confiserie (gianduja, bonbons moulés, pâte à tartiner, caramel, spécialité libre, tablettes...) ainsi que deux montages : un montage commercial et un présentoir artistique, tous deux en lien avec le thème de l'année : **"Femmes de l'Histoire"**

Avec cette thématique forte l'organisation professionnelle des Chocolatiers Confiseurs de France a souhaité rendre hommage aux figures féminines qui ont marqué les époques, lutté, inventé, inspiré... Les candidats sont ainsi invités à les représenter, les interpréter ou les incarner à travers leurs créations.

Chaque pièce devra répondre à des exigences strictes en matière de précision, de goût, d'hygiène, d'originalité et de cohérence artistique.

Des jurys professionnels pour une évaluation à 360°

Trois jurys indépendants, composés de professionnels du secteur, évalueront les candidats sur la base de grilles de notation exigeantes :

- **Le jury fabrication** : technicité, organisation, rigueur.
- **Le jury dégustation** : qualité organoleptique, équilibre des saveurs, textures.
- **Le jury présentation** : esthétique, créativité, mise en valeur du thème.

Les évaluations se déroulent dans un cadre strict, confidentiel, et font de ce concours une véritable épreuve de maturité professionnelle.

Prochaines étapes : régionales en septembre, finale à Paris

Les sélections régionales auront lieu dans quatre établissements partenaires des Chocolatiers Confiseurs de France :

- **Mardi 16 septembre** : Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Moselle – CMA 57 à Metz
- **Jeudi 18 septembre** : Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de France à Saint-Saulves
- **Jeudi 18 septembre** : Institut des Métiers Clermont-Ferrand
- **Jeudi 25 septembre** : Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre Val-de-Loire Indre – CMA 36 à Châteauroux

Les meilleurs d'entre eux accéderont à la finale nationale, organisée à Paris lors du Salon du Chocolat. Le ou la lauréat(e) sera proclamé(e) dès le lendemain de l'épreuve.



Les Chocolatiers et Confiseurs de France représente et défend 2 300 professionnels français pratiquant le métier de chocolatier, de confiseur et de biscuitier, artisans fabricants ou détaillants.

Sa mission consiste à assurer la pérennité du métier de chocolatier confiseur.

L'organisation professionnelle gère la Convention Collective de la Confiserie Chocolaterie Biscuiterie et défend les intérêts des employeurs. Elle représente la profession dans tous les organismes de défense des PME et veille sur l'éthique professionnelle et la qualité des produits.

Son rôle est également de piloter et promouvoir les formations de chocolatier confiseur : CAP, Brevet Technique des Métiers, Concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" en chocolaterie confiserie.

**Concours coorganisé par
Les Chocolatiers Confiseurs de France
et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France**



Nos partenaires Or :

