



---

## **Sélection régionale « Bruz » d'Un des MAF Chocolaterie Confiserie**

*Concours organisé par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs*

*En partenariat avec la SNMOF*

---

**Lundi 23 septembre, à la Faculté des Métiers - Campus de Ker Lann à Bruz (35)**

---

La troisième édition du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France (MAF) Chocolaterie Confiserie » est lancée. Coorganisée par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs et la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF), ce concours prestigieux valorise la fine fleur des titulaires du CAP Chocolatier Confiseur 2024.

Présélectionnés sur dossier, 7 candidats s'affronteront pour gagner leur place à la finale nationale, le lundi 23 septembre prochain, à la Faculté des Métiers - Campus de Ker Lann à Bruz, lors de la dernière sélection régionale.

### **Un concours ultra-sélectif**

Avec le concours « Un des MAF Chocolaterie Confiserie », les meilleurs apprentis de la Promotion 2024 des CAP Chocolatiers Confiseurs âgés de moins de 23 ans et pratiquant le métier depuis moins de 3 ans, s'offrent l'opportunité d'être reconnus par la profession en faisant la démonstration de leur créativité, leur dextérité et de leur rigueur à chacune des 2 étapes du concours (sélection régionale et finale nationale). Avec une seule participation possible, l'enjeu est d'autant plus important, s'ils veulent propulser leur carrière professionnelle.

### **Sélection régionale Bruz**

Le 23 septembre clôture la première étape du concours : les sélections régionales.

La sélection « Bruz », dernière sélection régionale, verra s'affronter durant 7 heures consécutives, 7 candidats, autour d'une série d'épreuves techniques, sur le thème de « **L'architecture** ». Au programme :

- 3 épreuves de chocolaterie :

- réalisation d'un praliné à la vanille, par sablage ou caramélisation, au choix du candidat. La masse est ensuite détaillée, selon une méthode laissée au choix du candidat, en 25 bonbons dont 20 partiellement ou intégralement enrobés de couverture lactée, finition libre.

- confection de minimum 20 bonbons au chocolat, couverture noire avec un intérieur semi-liquide ganache aux fruits, finition libre.

- d'une tablette chocolat avec inclusion libre (moule fourni par l'organisation).

- 1 épreuve de confiserie :

Réalisation d'une guimauve à la pistache, enrobage et finition libres, à présenter au choix dans un des deux modèles de boîtes blister commerciales fournis par l'organisation (emballage et étiquette ramenés par le candidat).

- 1 spécialité de chocolaterie ou de confiserie au choix du candidat (poids total de masse présentée : 500 g).
- 1 montage commercial sur le thème "Architecture" (couleurs de couvertures et support de présentation sont à la liberté du candidat ; poids compris entre 300 et 500 g).

- 1 présentoir commercial tout chocolat pour les 2 sortes de bonbons chocolat (10 de chaque), façon "vitrine magasin" sur le thème "Architecture" (couleurs de couvertures et support de présentation sont à la liberté du candidat ; poids et dimensions maximaux imposés).

**Les deux meilleurs candidats gagneront leur passeport pour la finale nationale.**

Afin d'être totalement impartial, 3 jurys de professionnels examineront chacun un aspect différent du travail effectué par les candidats :

- **Le jury fabrication** évaluera les techniques de fabrication, les acquis professionnels, l'hygiène de travail et l'organisation des candidats
- **Le jury dégustation** se prononcera sur les qualités organoleptiques, le goût et les textures des réalisations.
- **Le jury présentation** appréciera les qualités artistiques et esthétiques, la mise en valeur de la thématique, l'originalité et la créativité des réalisations.

---

### **Programme de la sélection régionale**

- 6h à 7h : Accueil et mise en place des candidats
- 7h à 14h : Épreuve sous la surveillance du jury « fabrication »
- 14h à 14h30 : Mise en place des buffets
- 15h : Notation de la dégustation par le jury « dégustation »
- 15h30 : Notation de la présentation des buffets par le jury « présentation »
- 17h00 : Annonce des résultats

---

### **LES DATES À RETENIR**

**Lundi 16 septembre 2024, de 7h à 14h - Sélection régionale Belfort**  
CFA Jackie Drouet

**Mardi 17 septembre 2024, de 7h à 14h - Sélection régionale Mercurey**  
CMA Formation Mercurey

**Jeudi 19 septembre 2024, de 7h à 14h - Sélection régionale Arras**  
CMA Formations et entreprises Arras

**Lundi 23 septembre 2024, de 7h à 14h - Sélection régionale Bruz**  
Faculté des Métiers - Campus de Ker Lann

---

### **Finale Nationale**

Le mardi 29 octobre 2024, à l'EPMT de Paris

### **Annonce des résultats**

Le mercredi 30 octobre  
sur la scène du Cacao Show au Salon du Chocolat



La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France représente et défend 2 000 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.

La Confédération 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**  
**Le Confédération des Chocolatier Confiseurs de France**  
**et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France**



**Nos partenaires Or :**



**Nos partenaires Argent :**

