



Finale régionale du MAF Chocolatier Confiseur

1^{er} concours organisé par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs

Mercredi 14 septembre à l'École de Paris des Métiers de la Table - EPMT de Paris (75)

À l'issue de sélections sur dossier, seuls 22 candidats ont été retenus pour participer aux finales régionales du concours du Meilleur Apprenti de France Chocolatier Confiseur. Pour la première fois, la Confédération nationale des Chocolatiers Confiseurs organisateur du concours, a souhaité mettre en lumière l'élite des lauréats du CAP Chocolatier Confiseur 2022 lors d'une compétition prestigieuse. Le/la meilleur(e) d'entre eux remportera le titre de Meilleur Apprenti de France, une reconnaissance de son talent et de son potentiel. Mais avant cela, chacun devra faire preuve de créativité, de rigueur et de technicité pour se démarquer à l'occasion des finales régionales qui se tiendront au cours du mois de septembre 2022. L'EPMT de Paris clôturera la session des finales régionales, ce jeudi 22 septembre.

Un concours ultra-sélectif

En créant le concours MAF Chocolatier Confiseur, la confédération a pour ambition de récompenser et de valoriser le meilleur lauréat du CAP Chocolatier-Confiseur pour chaque promotion, âgés de moins de 25 ans et pratiquant le métier depuis moins de 3 ans. Une participation étant possible, ils ne devront pas laisser passer leur chance.

À l'issue des trois étapes marquant le parcours vers le titre de Meilleur Apprenti de France Chocolatier Confiseur (sélection sur dossier, finales régionales et une finale nationale) UN(E) seul(e) remportera le titre convoité.

Reconnu(e) par ses pairs, le/la Meilleur(e) Apprenti(e) de France Chocolatier Confiseur donnera une impulsion à sa carrière professionnelle.

Les finales régionales

Les sélections sur dossier achevées, place aux finales régionales. Les 22 candidats sélectionnés s'affronteront par groupe de 8 lors des 3 finales régionales organisées courant septembre.

Ils disposeront de 6 heures pour réaliser plusieurs épreuves techniques, en fonction du thème de l'année « La biodiversité » :

- 2 épreuves de chocolaterie
- 1 épreuve de confiserie
- 1 spécialité en chocolaterie ou confiserie
- 1 montage commercial en rapport avec le thème
- 1 présentation de l'ensemble de leur réalisation façon "vitrine magasin".

Afin de déterminer qui pourra accéder à la finale nationale, chacune des étapes sera examinée minutieusement et notée par 3 jurys composés chacun de 3 professionnels :

- 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 finale régionale

- De 6h à 7h : Accueil et mise en place des candidats
- 7h à 13 h : Début de l'épreuve sous la surveillance du jury Fabrication
- 13h à 13h30 : Mise en place des buffets
- 14h : Notation de la dégustation par le jury "dégustation"
- 14h30 : Notation de la présentation des buffets par le jury "présentation"
- 16h30 : Annonce des résultats

Prochaine étape – La Finale Nationale

Mardi 8 novembre à l'EPMT de Paris



La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France représente et défend les 4000 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.

Les objectifs de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France sont d'organiser et promouvoir :

- les formations de chocolatier confiseur : CAP, Brevet Technique des Métiers, Concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" en chocolaterie confiserie
- l'Université du Chocolat et de la Confiserie pour le perfectionnement des professionnels
- les Unions Professionnelles Régionales des chocolatiers et confiseurs.

Par ailleurs, la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France gère la Convention Collective de la Confiserie Chocolaterie Biscuiterie et défend les intérêts des employeurs, représente la profession dans tous les organismes de défense des PME, veille sur l'éthique professionnelle et la qualité des produits avec l'Académie Française des Chocolatiers et Confiseurs et la Confrérie des Chocolatiers de France.

Partenaires officiels

Or



Argent



AG2R LA MONDIALE

