

Boulogne-sur-Mer accueille une étape du MAF Chocolaterie-Confiserie 2026

**Sept apprenti(e)s en chocolaterie-confiserie se retrouveront
au CMA Formation et Entreprises Boulogne-sur-Mer le mardi 7 juillet
pour tenter de décrocher leur place en finale nationale.**

Le mardi 7 juillet prochain, Boulogne-sur-Mer accueillera l'avant-dernière étape des cinq sélections régionales du concours de l'Un(e) des Meilleur(e)s Apprenti(e)s de France Chocolaterie Confiserie.

En accueillant cette sélection régionale, le CMA Formation et Entreprise Boulogne-sur-Mer contribue activement à la valorisation des métiers de la chocolaterie-confiserie et à la promotion des concours professionnels, véritables tremplins pour les jeunes en formation. L'établissement mettra à disposition ses laboratoires et ses équipements, afin de permettre aux candidats d'évoluer au plus près des conditions rencontrées en entreprise.

Sept candidat(e)s réuni(e)s à Boulogne-sur-Mer pour décrocher leur place en finale

Sept candidat(e)s se retrouveront au CMA Formation et Entreprises de Boulogne-sur-Mer pour cette quatrième sélection régionale du concours. Issu(e)s d'établissements de formation des Hauts-de-France et d'Île-de-France, ils et elles tenteront de convaincre les jurys en démontrant leur maîtrise technique, leur créativité et leur sens de la précision.

Tous auront le même objectif : décrocher leur qualification pour la finale nationale qui se déroulera le 27 octobre prochain à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT).

Sept heures d'épreuve pour faire la différence

Durant sept heures, les candidat(e)s devront mobiliser l'ensemble de leurs compétences techniques, artistiques et organisationnelles. Une véritable épreuve d'endurance et de savoir-faire qui reproduit les exigences du métier et permet aux candidat(e)s de démontrer toute l'étendue de leur talent.

Chacun(e) réalisera plusieurs créations de chocolaterie et de confiserie, ainsi que deux pièces de présentation destinées à mettre en valeur leur univers créatif. Précision des gestes, maîtrise des matières premières, équilibre gustatif, gestion du temps et qualité de présentation seront examinés avec attention par les jurys.

Les profondeurs des mers comme terrain d'expression

Pour cette cinquième édition, les candidat(e)s devront s'inspirer du thème « Les profondeurs des mers ».

Mystères des océans, paysages abyssaux, récifs coralliens, créatures marines ou légendes sous-marines nourriront l'imaginaire des apprenti(e)s qui devront traduire cet univers à travers leurs créations. Un thème particulièrement riche qui devrait donner naissance à des réalisations aussi techniques que spectaculaires.

Un concours qui accompagne les talents de demain

Organisé par les Chocolatiers et 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), le MAF Chocolaterie Confiserie s'est imposé comme l'un des concours de référence pour les jeunes professionnels de la filière.

L'édition 2026 rassemble 38 candidats répartis dans cinq centres de sélection à travers la France, confirmant l'attractivité du concours auprès des jeunes générations.

Le ou la Meilleur(e) Apprenti(e) de France Chocolaterie Confiserie 2026 sera proclamé(e) le 28 octobre sur la scène du Salon du Chocolat à Paris.



À propos des Chocolatiers Confiseurs de France :

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

Leur 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.

NOS PARTENAIRES OR



AG2R LA MONDIALE



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



Expérience Créative



L'aroma nobile delle frutte secca

