



---

## Sélection régionale Centre du MAF Chocolaterie Confiserie

*Concours organisé par la Confédération des Chocolatiers Confiseurs*

*En partenariat avec la SNMOF*

---

**Mardi 26 septembre à l'École de Paris des Métiers de la Table - EPMT (75)**

---

La Confédération des Chocolatiers Confiseurs, coorganise avec le Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF), la deuxième édition des MAF Chocolaterie Confiserie, un concours prestigieux valorisant la fine fleur des titulaires du CAP Chocolatier Confiseur 2023.

À l'issue d'une présélection, les candidats devront s'affronter lors de sélections régionales. La troisième sélection régionale opposera 10 des 43 candidats en lice, le 26 septembre prochain à l'EPMT de Paris

### Un concours ultra-sélectif

Avec le concours MAF Chocolaterie Confiserie, les meilleurs apprentis de la Promotion 2023 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 Centre

Le 26 septembre se déroule la troisième sélection du concours.

À Paris, la sélection Centre, verra s'affronter durant 7 heures consécutives, 10 candidats autour d'une série d'épreuves techniques, sur le thème « **Les 4 éléments de l'univers** » :

- Une pâte d'amande confiseur aromatisée aux fruits, détaillée en 20 bonbons enrobés partiellement ou intégralement de couverture noire 70 %.
- Une plaque de bonbons au chocolat (minima 20 bonbons) avec une couverture lactée garnie d'un intérieur semi-liquide aromatisé à base de gianduja noisette.
- Des pâtes de fruits « fruits rouges », à présenter dans une boîte blister.
- 1 spécialité de chocolaterie ou de confiserie au choix.
- 1 bonbonnière chocolat par montage (non moulée).
- 1 présentoir commercial tout chocolat pour les 2 sortes de bonbons chocolat (10 de chaque)

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

Afin d'être totalement impartial, 9 professionnels examineront chacun un aspect différent du travail effectué par les candidats :

- **3 jurys fabrication** évalueront les techniques de fabrication, les acquis professionnels, l'hygiène de travail et l'organisation des candidats
- **3 jurys dégustation** se prononceront sur les qualités organoleptiques, le goût et les textures des réalisations.
- **3 jurys présentation** apprécieront les qualités artistiques et esthétiques, la mise en valeur de la thématique, l'originalité et la créativité des réalisations.

---

## Programme de la journée

---

- 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

**Jeudi 14 septembre, de 7h à 14h - Sélection Sud-Ouest**  
CFA.17 CMAR.NA site de Lagord

**Samedi 23 septembre, de 7h à 14h - Sélection Nord-Est**  
CFA Eschau : Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau

**Mardi 26 septembre, de 7h à 14h - Sélection Centre**  
EPMT de Paris

**Mercredi 27 septembre, 7h à 14h - Sélection Ouest**  
Campus IFORM à Coutances

**Mardi 3 octobre, 7h à 14h - Sélection Sud-Est**  
LYCEE & GRETA CFA François Rabelais à Dardilly

---

### Finale Nationale

Le vendredi 27 octobre 2023, à l'EPMT de Paris

### Annonce des résultats

Le samedi 28 octobre de 11h à 11h45  
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  
La Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France  
Et la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France



**Partenaires officiels**

**Or**



**C2pack**  
Expérience Créative

**Felchlin**  
SWITZERLAND

PCB CREATION  
*Manufacture d'exception*

**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*



**Argent**

