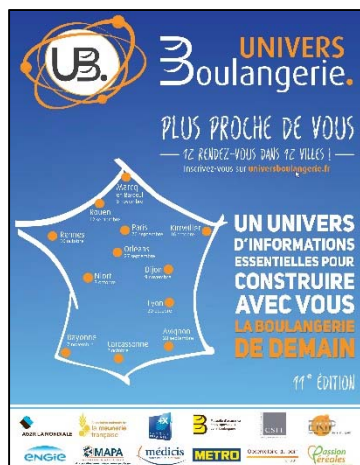




Univers Boulangerie 2016

Depuis 2006, Univers Boulangerie rassemble les professionnels et vous propose des outils et du temps de réflexion. Depuis 10 ans, Univers Boulangerie relève des défis : développer l'apprentissage, devancer la concurrence, se battre et protéger son métier, savoir gérer son entreprise, anticiper les évolutions, adapter son offre à la demande du marché... 10 ans de rassemblement de toute la profession !

Pour 2016, Univers Boulangerie devient un événement de proximité pour toucher l'ensemble du territoire, l'ensemble des boulangers.

Univers Boulangerie 2016 c'est 12 régions, 12 rendez-vous... à vous de choisir !

Rouen	Région Normandie	Lundi 12 Septembre	15h - 18h
Paris	Région Ile-de-France	Lundi 26 Septembre	14h - 17h
Orléans	Région Centre-Val de Loire	Mardi 27 Septembre	14h - 17h
Avignon	Région Provence-Alpes-Côte d'Azur - Corse	Mercredi 28 Septembre	15h - 18h
Carcassonne	Région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées	Dimanche 2 Octobre	15h - 18h
Niort	Région Nouvelle Aquitaine	Lundi 3 Octobre	10h - 13h
Rennes	Régions Bretagne et Pays de La Loire	Lundi 10 Octobre	14h - 17h
Kirrwiller	Région Grand Est	Dimanche 16 Octobre	17h - 20h
Lyon	Région Auvergne- Rhône Alpes	Jeudi 20 Octobre	15h30 - 18h30
Bayonne	Région Nouvelle Aquitaine	Lundi 7 Novembre	9h - 12h
Marcq en Baroeul	Région Nord-Pas-de-Calais-Picardie	Mardi 8 Novembre	14h - 17h
Dijon	Région Bourgogne-Franche-Comté	Mercredi 9 Novembre	14h - 17h

Pour savoir plus et vous inscrire : <http://www.universboulangerie.fr/>

Semaine de l'Excellence en boulangerie-pâtisserie - 4^{ème} édition : du 23 au 25 novembre 2016

La Semaine de l'Excellence rassemble, en un même lieu, les deux concours professionnels organisés par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française pour les jeunes ayant obtenu leur premier diplôme en fabrication et en vente. Une incroyable semaine pour mettre à l'honneur les métiers du secteur. La région Normandie accueille cette année l'événement.



LE TROPHEE DES TALENTS DU CONSEIL ET DE LA VENTE : un concours pour les As de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie !

Compétition co-organisée par la CNBF et ENGIE, et parrainée par ENGIE, le but de ce concours est de valoriser le métier du personnel de vente de la boulangerie française, d'accroître les compétences et les responsabilités du personnel de vente et développer son implication dans le conseil en boulangerie-pâtisserie, de sensibiliser l'opinion publique sur la formation et les opportunités de carrière proposées et enfin, d'adapter la profession de la boulangerie aux attentes des consommateurs

Les épreuves :

- 1- Une mise en place des produits (durée : 25 minutes) : une gamme de produits (pains, viennoiseries, pâtisseries, autres...) est installée et mise en valeur.
- 2- Une mise en situation de vente (durée : 5 minutes) : la mise en situation de vente s'appuie sur les produits installés par les candidats. Une personne désignée, appartenant à l'organisation du concours, tiendra le rôle de client.
- 3- Une prise de commande (durée : 10 minutes) : une personne désignée, appartenant à l'organisation du concours, tient le rôle de client. Le client évoque une commande à réaliser à l'occasion d'un évènement particulier (mariage, baptême, anniversaire...).
- 4- Une valorisation d'une spécialité régionale (durée : 5 minutes) : le candidat devra s'exprimer devant le jury sur une spécialité régionale dont il connaît les caractéristiques.
- 5- Un atelier décoration (durée : 20 minutes) : à partir de la spécialité régionale et d'éléments de décor imposés, le candidat devra réaliser une présentation marchande créative et séduisante.
- 6- Une épreuve écrite « connaissances théoriques et action commerciale » (durée : 30 minutes).

LE CONCOURS « TROPHEE » M'INTERESSE, COMMENT PUIS-JE Y PARTICIPER ?

Le Concours Trophée des Talents de la Vente et du Conseil en Boulangerie-Pâtisserie est ouvert aux candidats :

- Qui sont âgés de 16 à 26 ans au plus au 31 décembre de l'année du concours,
- Qui ont obtenu un diplôme de niveau V dans le domaine de la vente en juin de l'année du concours (CAP Employé de Vente spécialisé, option A : produits alimentaire, CAP Employé de Commerce Multi-Spécialités, Certificat Technique des Métiers Vendeur/vendeuse en boulangerie-pâtisserie, Mention Complémentaire Vendeur Spécialisé en Alimentation, ainsi que le BEP Métiers de la Relation aux Clients et aux Usagers, obtenu dans le cadre de la certification intermédiaire des Bac Pro Commerce et Vente).
- Qui sont employés en qualité de vendeur(euse) en boulangerie et boulangerie-pâtisserie (code NAF 1071C) au moment du concours ou sont en poursuite de formation (vente ou production) dans le cadre d'un contrat en alternance en boulangerie-pâtisserie ou bien qui préparent le CQP Vendeur Vendeuse Conseil en boulangerie-pâtisserie.

L'accès à la grande finale nationale nécessite d'avoir été sélectionné au niveau départemental puis au niveau régional. Vous devez donc contacter le groupement professionnel départemental (coordonnées sur le site www.boulangerie.org rubrique « près de chez vous ») pour vous informer des dates et des modalités des prochaines sélections. N'hésitez pas à en parler aux professeurs ou à la direction de votre centre de formation, ils vous aideront certainement dans vos démarches.



LE CONCOURS DES MEILLEURS JEUNES BOULANGERS DE FRANCE : un concours pour les passionnés de la fabrication !

Voilà maintenant 36 ans que la Confédération organise ce concours, plébiscité par les professionnels ! Son but ? Mettre en valeur la boulangerie artisanale, susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de concourir ensuite au Brevet Professionnel, au Brevet de Maîtrise et aux Meilleurs Ouvriers de France, sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et intéresser la presse aux produits naturels, sains et de qualité, fabriqués en boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Les épreuves :

Théorique (30 mn) :

1. Questionnaire à choix multiple sur la technologie boulangère

Pratique (7 heures, plus 1h30 la veille) :

2. Pains de tradition française,
3. Autres pains (2 sortes) dont obligatoirement le pain de campagne,
4. Viennoiseries : viennoiseries courantes (croissants, brioches à têtes, pains au chocolat...) et produits de viennoiseries complémentaires au choix du candidat,
5. Création boulangère salée,
6. Pain décoré sur un thème imposé.

LE CONCOURS « MJB » M'INTERESSE, COMMENT PUIS-JE Y PARTICIPER ?

Le concours est ouvert aux lauréats :

- du C.A.P. boulanger (2 ans de formation),
- du C.A.P. boulanger obtenu en C.A.P. connexe (3 ans de formation),
- de la Mention Complémentaire « boulangerie spécialisée » (3 ans de formation),
- de la Mention Complémentaire « pâtisserie boulangère » (3 ans de formation).

Les candidats ont obtenu un diplôme de niveau V en juin de l'année du concours. Ils sont âgés au plus de 21 ans au 31 décembre de l'année du concours.

L'accès à la grande finale nationale nécessite d'avoir été sélectionné au niveau départemental puis au niveau régional. Vous devez donc contacter le groupement professionnel départemental (coordonnées sur le site www.boulangerie.org rubrique « près de chez vous ») pour vous informer des dates et des modalités des prochaines sélections. N'hésitez pas à en parler aux professeurs ou à la direction de votre centre de formation, ils vous aideront certainement dans vos démarches.

Pour tout renseignement sur la SEMAINE DE L'EXCELLENCE, contactez dès maintenant votre groupement professionnel départemental (coordonnées sur le site www.boulangerie.org rubrique « près de chez vous »). Vous pouvez également contacter les services de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française au 01 53 70 16 25. Ghislaine de Sousa ou Hervé Benoist-Gironière vous aideront dans vos démarches.



Espace Pain Information

En 2016, l'Espace Pain Information (EPI) innove en mettant à jour son site www.espace-pain-info.com et en créant un site destiné aux enfants nommé « Espace Copain » www.co-pain.fr

Les principaux objectifs de ces sites sont de faire connaître la Filière et en particulier la Meunerie et la Boulangerie en donnant des informations (discours pédagogique, fabrication de la farine et du pain, trucs et astuces, recettes, ...) et en proposant des outils pédagogiques et des photographies.

Visitez ces 2 nouveaux sites :

www.espace-pain-info.com

www.co-pain.fr

Le pain a su se renouveler (Extrait de l'étude QUALIQUANTI « Les français et le pain » octobre/décembre 2015 »)

A chacun sa représentation du pain ! Pour les plus âgés, il évoque un imaginaire traditionnel et la boulangerie artisanale. Pour les plus jeunes, le pain c'est ce que l'on peut tartiner ou qui sert de support aux sandwiches (y compris wraps, pitas ou pains suédois).

La grande force du pain, c'est d'avoir su occuper tout l'espace qui existe entre ces visions presque diamétralement opposées.

Les différents types de pain :

Les différents types de pain									
	Baguette	Pain complet	Pain de mie	Recettes gourmandes	Formats originaux	Pains du monde	Biologique	Sans gluten	Surgelé / précuit
Cœur de cible	Tous	Femmes Séniors	Familles avec jeunes enfants	Adultes	Adultes	Jeunes + Familles	Femmes Urbaines Attentives à leur santé	Malades En mineur : personnes souhaitant limiter le gluten	Jeunes et familles
Occasion	Quotidien	Quotidien / matin	Quotidien / matin Mobilité	Occasions spéciales (week-end, diner...)	Occasions festives (goûter d'anniversaire, fêtes...)	Occasionnel	Recherche ponctuelle d'un pain plus sain	Cures (hors malades)	Invités Matins de week-end
Fonction	Pain du quotidien	Caler Faciliter le transit	Dépannage Praticité	Se faire plaisir Rompre la routine	Évènemential -ser une table Convivialité	Faire comme au restaurant Exotisme (pains du Sud)	Prise de conscience santé + environnem ent	Santé Continuer à manger du pain	Reproduire l'effet du pain chaud sorti du four
Usage	Tous	Tous	Tartines Sandwichs Croque- monsieur Toasts apéritif	Plat en soi Brunch Accompagne- ment de mets particuliers	Grignotage Accompagne- ment de mets particuliers	Repas à thème	Tous	Tous	Petit- déjeuner Diner

La baguette, classique ou tradition, reste la « favorite », le pain quotidien par excellence, que ce soit en accompagnement ou pour les sandwichs.