



SWISS BAKERY TROPHY 2018

Règlement et conditions de participation

Objectifs	<p>Promouvoir continuellement et durablement les produits de qualité des artisans de la boulangerie-pâtisserie-confiserie et surtout les faire connaître.</p> <p>Mettre à disposition des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs une plateforme qui leur permette de présenter leurs produits et leurs spécialités à un large public.</p> <p>Récompenser spécialement les produits de qualité et offrir ainsi la possibilité aux entreprises de mieux commercialiser les produits primés.</p>
Organisation	<p>Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARABPC), en collaboration avec l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et l'Ecole professionnelle Richemont.</p>
Participants	<p>Toutes les entreprises de boulangerie-pâtisserie-confiserie membres de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS).</p>
Lieu	<p>Bulle (FR), Espace Gruyère, durant le Salon Suisse des Goûts & Terroirs (45'000 visiteurs).</p>
Dates	<p>Du mercredi 31 octobre au dimanche 4 novembre 2018</p>
Produits	<p>Tous les produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie de confection artisanale, faisant partie de la propre production de l'entreprise (maximum 10 produits), sont autorisés.</p> <p>Les catégories officielles sont :</p> <ul style="list-style-type: none">- Produits de boulangerie- Produits de pâtisserie- Produits de confiserie (y compris confitures et pâtes à tartiner)- Produits de snack-traiteur <p>Ne sont pas admis :</p> <ul style="list-style-type: none">- les assortiments de produits (choix de petits fours, coffrets de chocolats, plateaux apéritifs, etc.)- les glaces, produits glacés, tourtes glacées (pour des raisons de logistique)- les pâtons (pour des raisons de logistique)- les liquides (par exemple: les sirops, thés froids, etc.)- les produits sous licence (sauf sous sa propre licence)- les produits fabriqués de manière industrielle. <p>Le comité d'organisation se réserve le droit d'exclure des produits avant l'évaluation ou de les transférer dans une catégorie spéciale pour la taxation.</p> <p>Pour être taxés objectivement, les produits sont présentés de manière anonyme. Si une inscription permet au jury de connaître la provenance du produit, le comité d'organisation se réserve le droit d'ôter l'inscription, au risque d'endommager le produit.</p> <p>Pour chacun de ses produits, l'entreprise remplira une feuille de déclaration et aura la possibilité d'expliquer et défendre son produit; plus l'explication est complète, meilleure sera la compréhension du produit par le jury.</p>
Délai d'inscription	<p>30 septembre 2018</p>
Inscription	<p>L'inscription au Swiss Bakery Trophy, avec l'indication du nombre de produits présentés (maximum 10) s'effectue en ligne sur www.swissbakerytrophy.ch ou au moyen du formulaire annexé à retourner, jusqu'au 30 septembre 2018, par courrier, par fax ou par mail à :</p> <p>Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARABPC), Swiss Bakery Trophy, p.a. Fédération Patronale, CP 2175, 1630 Bulle 2 – Fax: 026 919 87 49 – Mail: info@lepain.ch</p> <p>L'inscription est définitive et la participation sera facturée sur la base du formulaire d'inscription.</p>
Frais de participation	<p>Pour 1 produit CHF. 200.- / Pour 2 produits CHF 350.- / Pour 3 produits CHF 500.-, + CHF 50.- pour chaque produit supplémentaire</p> <p>Les frais de participation sont à payer avant l'évaluation des produits selon la facture qui sera adressée à chaque participant. Seuls les produits inscrits (maximum 10 produits), facturés et payés seront évalués.</p>
Jours d'évaluation	<p>Après réception des inscriptions, le comité d'organisation répartira l'ordre de passage des cantons sur les 4 jours d'évaluation.</p>
Transports	<p>Pour le transport des produits vers Bulle, les associations cantonales organiseront une ou plusieurs places de rassemblement dans leur canton afin d'acheminer ces produits vers le lieu de taxation.</p> <p>Pour chaque produit, vous recevrez une feuille de déclaration qui devra contenir les indications détaillées ainsi qu'une étiquette à coller sur l'emballage de vos produits afin d'éviter toute confusion.</p>

Echantillons pour l'évaluation	<p>Pour un produit de 500 g ou plus, nous avons besoin de 2 échantillons. Pour les produits de 250 à 500 g, nous avons besoin de 3 échantillons. Pour les produits de 50 à 250 g, nous avons besoin de 6 échantillons. Pour les produits de moins de 50 g, nous avons besoin de 10 échantillons.</p> <p>Au terme de l'évaluation, une partie des échantillons seront présentés et proposés en dégustation au public.</p>
Evaluation	<p>A leur arrivée à Bulle, les produits seront rendus anonymes pour l'évaluation. Cela veut dire qu'un numéro sera attribué à chaque produit afin que les experts ne reconnaissent ni la provenance, ni le fabricant. Chaque produit est estimé par 3 experts professionnels et 2 consommateurs, selon les critères suivants:</p> <p>EXPERTS PROFESSIONNELS Caractéristiques extérieures: 1) Aspect, impression générale 2) Forme 3) Surface Caractéristiques intérieures: 4) Texture 5) Réaction en bouche, structure 6) Odeur, goût, arôme Les points 1 et 5 sont doublés, le point 6 est triplé.</p> <p>CONSOmmATEURS 1) Aspect, impression générale 2) Réaction en bouche, structure 3) Odeur, goût, arôme Les points 1 et 2 sont triplés, le point 3 est quadruplé.</p> <p>Taxation des confitures et pâtes à tartiner:</p> <p>EXPERTS PROFESSIONNELS ET CONSOmmATEURS 1) Couleur 2) Goût 3) Texture 4) Réaction en bouche, structure Les points 1 et 2 sont triplés, les points 3 et 4 sont doublés.</p> <p>Echelle des points: 10 points = Parfait - 8 points = Très bien - 6 points = Bien 4 points = Suffisant - 2 points = Insuffisant Maximum de points: 100</p> <p>Le nombre de points obtenus détermine le classement du produit afin de savoir s'il mérite une médaille d'or, d'argent ou de bronze.</p> <p>Nouveau: Le nombre attribué de médailles par catégorie de produits sera proportionnel au nombre de produits inscrits dans chaque catégorie.</p>
Prix spéciaux	<p>Prix "Swiss Bakery Trophy Champion 2019-2020" Chaque entreprise qui présente au moins 5 produits participe automatiquement au prix "Swiss Bakery Trophy Champion 2019-2020". Ce prix sera attribué à l'entreprise qui obtiendra la plus haute moyenne des 5 meilleurs produits présentés.</p> <p>Prix "Bernhard Aebersold 2019-2020" Ce prix sera attribué au produit jugé le plus créatif par le comité d'organisation.</p> <p>Prix par catégorie "Boulangerie", "Pâtisserie", "Confiserie", "Snack-Traiteur" Un prix sera attribué au meilleur produit de chaque catégorie: "Boulangerie", "Pâtisserie", "Confiserie", "Snack-Traiteur" qui obtiendra la plus haute moyenne générale.</p> <p>Prix cantonaux (par exemple: Champion valaisan 2019-2020 du Swiss Bakery Trophy) Ce prix sera attribué à la meilleure entreprise de chaque canton qui obtiendra la plus haute moyenne des 5 meilleurs produits présentés. L'entreprise participe pour le canton où se situe son siège social.</p> <p>Nouveau: Par édition du Swiss Bakery Trophy, seul le prix Bernhard Aebersold peut être cumulé. Les autres prix, non cumulables, seront attribués dans l'ordre suivant:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Swiss Bakery Trophy Champion (1 gagnant potentiel) 2. Prix du meilleur produit par catégorie (4 gagnants potentiels) 3. Prix champion cantonal (26 gagnants potentiels)
Communication des résultats	<p>Seuls les noms des entreprises primées de prix spéciaux et de médailles d'or, d'argent ou de bronze seront publiés. Les participants n'ayant obtenu aucune distinction ne seront pas mentionnés et resteront ainsi inconnus. Les gagnants recevront une médaille et un diplôme pour chaque produit primé. Les gagnants pourront bénéficier d'un suivi pour la mise en valeur des titres et des médailles.</p>
Conditions particulières	<p>Tout recours est exclu. Avec sa signature lors de son inscription, le participant se déclare d'accord avec le présent règlement.</p>



Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs
 Swiss Bakery Trophy 2018 – Bulle, juin 2018

Nicolas Taillens - Chef technique

Mathieu Fehlmann - Secrétaire

Formulaire d'inscription



**SWISS BAKERY
TROPHY
2018**

- à retourner jusqu'au **30 septembre 2018** à :
Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs
Swiss Bakery Trophy
p. a. Fédération Patronale, CP 2175 - 1630 Bulle 2
Fax: 026 919 87 49 – e-mail: info@lepain.ch
ou en ligne sur www.swissbakerytrophy.ch

- Ecrire en MAJUSCULES

PARTICIPANT

Commerce/Entreprise :

Responsable : No de portable :

Rue, No :

NPA, Lieu : No membre BCS :

Téléphone :

Fax :

E-mail :

Canton - siège social
de l'entreprise
.....

PRODUITS

Nom du produit	Catégorie du produit	Contribution
1)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	Fr. 200.-
2)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	+ Fr. 150.-
3)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	+ Fr. 150.-
4)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	+ Fr. 50.-
5)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	+ Fr. 50.-
6)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	+ Fr. 50.-
7)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	+ Fr. 50.-
8)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	+ Fr. 50.-
9)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	+ Fr. 50.-
10)	<input type="radio"/> BOULANGERIE <input type="radio"/> PÂTISSERIE <input type="radio"/> CONFISERIE <input type="radio"/> SNACK-TRAITEUR	+ Fr. 50.-

Maximum 10 produits

Si vous souhaitez participer au prix "Swiss Bakery Trophy Champion 2019-2020" ou au prix cantonal vous devez inscrire au minimum 5 produits.

Total frais de participation

.....

- Date: Timbre et signature: