



BAKING CUP WEST AFRICA 2024

RÈGLEMENT GÉNÉRAL
DU CONCOURS



Table des matières

PRÉSENTATION « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »	2
1. LA DÉFINITION DU CONCOURS.....	2
2. L'ORGANISATION.....	3
3. L'ENGAGEMENT DU CANDIDAT ET LE RESPECT DU RÈGLEMENT	3
4. LA CONFIDENTIALITÉ ET LE DROIT À L'IMAGE.....	4
RÈGLEMENT DE LA PRÉSÉLECTION (PHASE 1).....	5
5. LES CONDITIONS DE PARTICIPATION	5
6. LA MISE EN SCÈNE PHOTO	5
7. LA SÉLECTION NATIONALE	6
RÈGLEMENT DE LA SÉLECTION NATIONALE (PHASE 2)	6
8. LES CONDITIONS DE PARTICIPATION	6
9. LES DÉFIS	6
10. LE JURY	6
11. LE CAHIER DES CHARGES DES PRODUITS	7
12. LE DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE TECHNIQUE	7
13. LA SÉLECTION POUR LA FINALE AU BAKING CENTER™ D'ABIDJAN.....	9
RÈGLEMENT DE LA GRANDE FINALE AU BAKING CENTER™ D'ABIDJAN (PHASE 3)	10
14. LES CONDITIONS DE PARTICIPATION	10
15. LES DÉFIS	10
16. LE JURY	10
17. LE CAHIER DES CHARGES DES PRODUITS	10
18. LE DÉROULEMENT DE LA GRANDE FINALE.....	12
19. LE PRIX BAKING CUP WEST AFRICA 2024	15
ANNEXES.....	16

RÈGLEMENT GÉNÉRAL DU CONCOURS

« BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »

VERSION FRANÇAISE

ENGLISH VERSION: p.24

PRÉSENTATION « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »

1. LA DÉFINITION DU CONCOURS

Lesaffre est l'organisateur exclusif du concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » créé dans le cadre du 50^{ème} anniversaire du Baking Center™.

Le concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » s'adresse à tout boulanger, qu'il soit propriétaire, gérant ou employé d'une boulangerie. Le concours associe le boulanger à la boulangerie dans laquelle il travaille. Le boulanger compétiteur et la boulangerie dans laquelle il travaille sont, de ce fait, indissociables face à l'organisation du concours.

Le concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » est étendu à la zone géographique « Central & West Africa » selon la cartographie commerciale de Lesaffre. La liste précise des pays admissibles au concours est reprise en annexe 3.

« BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » se déroule en 3 phases :

- La présélection (phase 1) correspond à l'inscription du participant au concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 ». 3 candidats, parmi les participations valides, seront sélectionnés par le jury à travers plusieurs critères pour participer à la sélection nationale (phase 2) dans leur pays.
- La sélection nationale (phase 2) concerne les 3 candidats présélectionnés par pays qui devront s'acquitter d'une épreuve technique boulangère et d'une soutenance, appréciées par un jury d'experts. Le candidat ayant obtenu la meilleure note globale remportera sa place et représentera son pays lors de la grande finale (phase 3) qui se déroulera au Baking Center™ d'Abidjan.
- La grande finale (phase 3) concerne les gagnants de chaque pays qui se rendront au Baking Center™ d'Abidjan. Ils devront s'acquitter de deux épreuves techniques et d'une soutenance expliquant leurs réalisations, appréciées par un jury d'expert. Le finaliste ayant obtenu la meilleure note globale sera déclaré vainqueur du Concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 ».

Le concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » est doté d'un premier prix pour le boulanger gagnant, et de lots de participation pour les boulangers finalistes. Ces prix sont composés de plusieurs éléments, certains destinés au boulanger lui-même et d'autres à la boulangerie dans laquelle il travaille. Ces éléments sont précisés au point 19 du chapitre « [Règlement de la grande finale au Baking Center™ d'Abidjan](#) » du présent règlement. Des lots de participation sont prévus pour l'ensemble des candidats ayant participé à la phase 2 du concours.

2. L'ORGANISATION

2.1. LE PLANNING

En fonction des pays, la période d'inscription à la présélection, la date de sélection nationale et l'annonce du résultat diffèrent. Merci de vous référer au tableau ci-dessous pour connaître les dates correspondantes à votre pays.

Pays	Annonce du concours	Dates de présélection	Date de sélection nationale	Annonce gagnant
Sénégal	4 avril 2024	22 avril au 11 mai 2024	28 mai 2024	4 juin 2024
Cap Vert		29 avril au 20 mai 2024	31 mai 2024	7 juin 2024
Togo		6 mai au 27 mai 2024	13 juin 2024	21 juin 2024
Mali		13 mai au 3 juin 2024	20 juin 2024	27 juin 2024
Cameroun		20 mai au 10 juin 2024	25 juin 2024	2 juillet 2024
Nigéria		8 mai au 3 juin 2024	3 juillet 2024	10 juillet 2024
Ghana		13 mai au 7 juin 2024	9 juillet 2024	16 juillet 2024
Côte d'Ivoire		17 mai au 11 juin 2024	16 juillet 2024	23 juillet 2024
Guinée Conakry		22 juillet au 16 août 2024	18 septembre 2024	25 septembre 2024
Congo Brazzaville		29 juillet au 23 août 2024	24 septembre 2024	1 octobre 2024
Gabon		2 août au 27 août 2024	27 septembre 2024	4 octobre 2024
Guinée E.		5 août au 30 août 2024	1 octobre 2024	8 octobre 2024

Les lieux des différentes sélections nationales seront communiqués ultérieurement.

La grande finale se déroulera du **11 au 14 novembre 2024** avec la remise de prix le **14 novembre 2024** lors de la soirée anniversaire des 50 ans du Baking Center™.

2.2. VOTRE CONTACT

L'adresse officielle de contact pour le concours est : info.ivoire@lesaffre.com

2.3. OÙ PARLE-T-ON DU « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »

SITE INTERNET : Lesaffre.ci et Lesaffre.ng

RESEAUX SOCIAUX : [LESAFFRE WEST AFRICA](#)

WHATSAPP : Via la force de vente des distributeurs locaux

3. L'ENGAGEMENT DU CANDIDAT ET LE RESPECT DU RÈGLEMENT

3.1. ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Dès lors que le candidat a confirmé sa participation au concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » avec l'envoi des éléments demandés en phase 1, il s'engage à :

- Participer à la sélection nationale et à la grande finale à Abidjan s'il est sélectionné à l'issue des phases 1 et 2,
- Être disponible pour voyager du 10 novembre au 15 novembre 2024 à Abidjan en Côte d'Ivoire et pour cela, s'être affranchi par lui-même des formalités administratives et sanitaires obligatoires (passeport, visas, vaccins...),
- Organiser sa préparation aux épreuves de la phase 2 et 3 du concours,
- Respecter le règlement du concours, avant, pendant et après les épreuves,
- S'assurer de la pleine acceptation de sa candidature par son manager lorsqu'il est employé, salarié de la boulangerie dans laquelle il travaille (autorisation écrite à remplir et fournir en annexe 2),
- Incarner les valeurs des marques LESAFFRE dans son pays avant, pendant et après la compétition,
- Accepter la prise de photos et de films, ainsi que la participation à des interviews,
- Partager ses recettes des produits réalisés en finale.

Le candidat confirme qu'il n'est pas démonstrateur ou professionnel en relation directe ou indirecte avec une société d'équipements, de matières premières ou d'ingrédients.

3.2. RESPECT DU RÈGLEMENT

Le « Règlement Général », incluant les trois phases du concours, est la base commune à toutes les épreuves du concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 ».

Ce règlement se veut le plus précis possible et transparent, pour permettre au candidat de se préparer au mieux aux épreuves demandées. Afin de répondre au besoin éventuel d'actualisation du présent règlement, le Comité d'Organisation se réserve le droit d'apporter à tout moment les précisions, évolutions ou modifications qu'il jugerait opportunes, tant sur les produits que sur le programme des épreuves.

Ce règlement est confidentiel et réservé exclusivement au candidat.

Le candidat s'engage à respecter le « Règlement Général » ainsi qu'à suivre loyalement les directives du Comité d'Organisation.

Le règlement, en français, est traduit en anglais. En cas de litige, seul le document en français fait référence.

4. LA CONFIDENTIALITÉ ET LE DROIT À L'IMAGE

4.1. CONFIDENTIALITÉ

Le présent règlement, ainsi que les annexes qui y sont attachés, sont confidentiels.

Il est transmis exclusivement aux candidats du concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 ». Aucune diffusion extérieure n'est permise sans autorisation écrite de Lesaffre.

4.2. DROIT À L'IMAGE

Chaque candidat participant au concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » autorise LESAFFRE, gratuitement, et pour une durée illimitée, à utiliser, à reproduire par tous procédés connus ou inconnus à ce jour et à diffuser quelle que soit la forme (publications, exposition, projection, Internet, photothèque électronique, etc...) son image.

L'attestation du droit à l'image est à retourner par mail au Comité d'Organisation ou en main propre le jour de la sélection nationale dans le pays (phase 2).

RÈGLEMENT DE LA PRÉSÉLECTION (PHASE 1)

5. LES CONDITIONS DE PARTICIPATION

Afin de participer au concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 », la personne doit :

- Avoir 18 ans ou plus, au moment de sa candidature, c'est-à-dire au jour de l'envoi de sa candidature,
- Être un boulanger professionnel confirmé (pétrisseur, employé, gérant et/ou propriétaire de boulangerie),
- Lorsque le boulanger (pétrisseur et/ou employé) est une personne distincte du gérant et/ou propriétaire de la boulangerie, les deux personnes sont réputées ne former qu'une seule entité vis-à-vis de l'organisation du concours,
- Dans le cas de figure décrit précédemment, le gérant et/ou propriétaire de la boulangerie est solidaire du boulanger candidat ; il participe à la soutenance de son employé et donne son accord pour la participation,
- Un seul boulanger par boulangerie peut participer au concours,
- Dans le cas d'une chaîne de boulangerie, une seule boulangerie de la chaîne est autorisée à présenter un candidat.

Le Comité d'Organisation se réserve le droit d'annuler les participations suspectées de fraude ou de tricherie.

6. LA MISE EN SCÈNE PHOTO

La réalisation de deux photos et les réponses au formulaire d'inscription sont les points de départ de la candidature au concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 ».

Le candidat devra réaliser une recette créative/inspirante de son choix et envoyer deux photos :

- 1 photo de la réalisation seule
- 1 photo de lui-même avec la réalisation

Il devra joindre à ces photos, l'intégralité de la recette avec les ingrédients alimentaires et dosages utilisés et les étapes réalisées. Cette recette doit être envoyée sous format écrit.

Il devra également joindre les raisons et motivations qui l'ont poussé à candidater au concours « BAKING CUP WEST AFRICA ». Ces motivations doivent être envoyées sous format écrit.

Attention, toutes recettes et/ou motivations non directement liées à l'activité de la boulangerie et à l'utilisation de levure en tant qu'agent de fermentation panair est irrecevable.

Les différents éléments cités ci-dessus doivent être impérativement postés sur les différentes plateformes de communication du concours via l'application mobile « LESAFFRE&MOI » ou via le lien d'inscription fourni, avant le dernier jour de la période de présélection mentionné dans le chapitre « [Présentation BAKING CUP WEST AFRICA – 2.1. Le Planning](#) » à minuit (heure locale).

7. LA SÉLECTION NATIONALE

Le jury d'experts sélectionnera les 3 meilleures réalisations et motivations soumises.

Les critères de différenciation pour déterminer les 3 meilleures réalisations et motivations sont basées sur :

- La qualité de la recette créative/inspirante réalisée (originalité de la recette)
- La qualité de la communication de la recette créative/inspirante réalisée
- L'aptitude du candidat à participer à la sélection nationale et à la grande finale au Baking Center™ d'Abidjan (phase 2 et 3 du concours).

Les candidats, auteurs de ces 3 meilleures réalisations et motivations, seront autorisés à participer à la sélection nationale de leur pays (phase 2).

RÈGLEMENT DE LA SÉLECTION NATIONALE (PHASE 2)

8. LES CONDITIONS DE PARTICIPATION

Seuls les candidats sélectionnés par le jury d'experts sont admis à la sélection nationale de leur pays.

9. LES DÉFIS

Les défis doivent être relevés pendant la sélection nationale du concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » aux niveaux conceptuel, technique et hygiénique.

- Au niveau conceptuel, il s'agit de défendre, face au jury, les motivations de sa participation au concours « BAKING CUP WEST AFRICA » et la réalisation de la recette créative/inspirante (pains et viennoiseries) grâce à une argumentation formée, précise et convaincante, prouvant la détermination du candidat et sa capacité à reproduire la recette créative/inspirante.
- Au niveau technique, le candidat doit démontrer ses compétences boulangères en réalisant, devant le jury, 2 types de produits de panification (un pain ou une viennoiserie – brioche ou pâte levée de feuilletée). Les performances attendues se concentrent sur la qualité des produits finis. Le cahier des charges de ces deux produits est défini au chapitre 4 du présent règlement.
- Au niveau de l'hygiène, le candidat doit garder un environnement de travail propre pendant et après la réalisation de l'épreuve. Le candidat doit remettre le plan de travail et les matériaux utilisés dans l'état dans lequel il les a trouvés, c'est-à-dire propres.

10. LE JURY

En fonction des pays, le jury est composé de trois ou quatre membres, choisis pour leur compétence et leur représentativité professionnelles.

- Une personne représentant le distributeur local de Lesaffre dans le pays
- Un expert en technique boulangère

- Un expert dans le domaine du marketing et/ou commercial.

Le jury est garant du bon déroulement du concours dans le respect des valeurs incarnées dans sa définition.

Le jury est souverain, ses décisions sont réputées incontestables.

11. LE CAHIER DES CHARGES DES PRODUITS

Deux types de produits de panification sont demandés :

Le premier est une recette de pain selon les critères suivant :

- Réaliser 10 pièces de produit de panification
- Chaque produit doit être d'un poids unitaire cuit compris en 200g minimum et 700g maximum

Le second est une recette de viennoiserie selon les critères suivants :

- Réaliser 15 pièces de produit de viennoiserie (brioche ou pâte levée de feuilletée)
- Chaque produit doit être d'un poids unitaire cuit compris entre 60g minimum et 150g minimum

Les produits présentés pour chacune des recettes doivent être identiques, de même poids (à +/- 2% près, produits cuits, calculé sur une moyenne de 5 pièces), de même forme et de même qualité.

12. LE DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE TECHNIQUE

12.1. L'ORGANISATION MATÉRIELLE

Il est prévu que les 3 candidats travaillent en horaires décalés sur une même journée.

Afin de garantir des conditions de travail optimales aux candidats, un technicien boulanger du Comité d'Organisation sera présent pendant toute la durée des épreuves pour s'assurer du bon fonctionnement des équipements et apporter une assistance technique fonctionnelle.

12.1.1. LE FOURNIL ET SON ÉQUIPEMENT

Chaque candidat dispose d'un espace de travail bien délimité au sein du lieu d'accueil de l'épreuve.

L'organisation met à la disposition des candidats les équipements de base au travail de panification.

En fonction de ses recettes, le candidat est autorisé à apporter son propre matériel.

12.1.2. LES MATIÈRES ET INGRÉDIENTS

Le Comité d'Organisation met à disposition du candidat la farine, les levures et les matières premières courantes définies ci-dessous.

La farine,

L'organisation met à disposition du candidat le type de farine disponible sur le marché.

Les levures,

L'organisation met à disposition du candidat les levures LESAFFRE disponibles sur le marché.

Aucune autre levure n'est autorisée.

Les améliorants,

L'organisation met à disposition les améliorants LESAFFRE disponibles sur le marché.

Le candidat peut les utiliser, sans obligation.

Aucun autre améliorant n'est autorisé.

Autres matières premières et ingrédients,

En fonction des recettes, les participants sont autorisés à apporter leurs propres matières premières et ingrédients. Ils peuvent également apporter leur propre matériel selon leur propre besoin.

12.2. LE PROGRAMME

12.2.1. ORDRE DE PASSAGE DES CANDIDATS / AFFECTATION DE L'ESPACE DE TRAVAIL

L'épreuve technique boulangère se déroule sur une journée en 3 passages : 7h00 à 13h00, 9h à 15h et 11h à 17h. La journée de l'épreuve de sélection nationale est mentionnée au chapitre « [Présentation BAKING CUP WEST AFRICA – L'organisation – Le planning](#) » (se référer à la date de sélection de son pays).

L'ordre de passage des candidats sera défini en amont.

12.2.2. LA PRÉSENTATION

Durée : ½ heure

Cette étape permet au candidat de s'installer dans son espace de travail et de présenter au jury, pour validation, les ingrédients et matériels complémentaires préalablement autorisés par le Comité d'Organisation.

12.2.3. LA PRODUCTION

Durée : 6 heures

Pendant cette étape, les membres du jury sont en mesure d'apprécier l'organisation du candidat, son programme de production, sa méthode de travail et son comportement.

Si besoin, le candidat est autorisé à prolonger la durée de son travail pendant un maximum de 10mn de temps additionnel.

Dans ce cas, des points de pénalité « malus » seront décomptés du résultat.

12.2.4. LE NETTOYAGE DE L'ESPACE DE TRAVAIL, DES ÉQUIPEMENTS ET DES PETITS MATÉRIELS

Durée : ½ heure

Le respect de l'hygiène, de l'entretien de l'espace de travail et des équipements pendant et après l'épreuve est un critère de notation.

Le candidat est en devoir de restituer son espace de travail et les équipements dans l'état de propreté initial. Il doit également restituer, dans le même état de propreté, la totalité des petits matériels mis à disposition.

Le candidat est responsable de la propreté et l'hygiène des lieux, du respect du bon fonctionnement technique de l'équipement et de la restitution intégrale des petits matériels dans le temps qui leur est imparti.

Cette clause, en cas de non-respect, sera sanctionnée par des points de pénalité « malus » décidés par le jury.

12.3. LES CRITÈRES D'ÉVALUATION DES PRODUITS

L'évaluation des produits de panification et de viennoiserie sont soumis à plusieurs critères de notation :

1. Respect de la recette (réaliser la recette donnée/présentée)
2. Respect du nombre de pièces demandées
3. Respect du poids
4. Qualité organoleptique (visuelle, touchée, goût, texture)
5. Respect de l'hygiène

Des points « bonus » sont attribués en fonction :

- Du respect du schéma de panification,
- De la qualité de l'argumentation orale.

Des points « malus » sont retranchés en fonction :

- Du dépassement du temps alloué,
- De la dégradation de la propreté du fournil,
- De la négligence de la tenue professionnelle.

13. LA SÉLECTION POUR LA FINALE AU BAKING CENTER™ D'ABIDJAN

Le candidat qui aura obtenu la meilleure note devra se rendre pour la grande finale du concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » au Baking Center™ d'Abidjan afin de représenter son pays en tant que finaliste.

Son déplacement (billet d'avion) et son hébergement seront pris en charge par le Comité d'Organisation.

Les autres candidats qui n'auront pas obtenu la meilleure note repartiront avec des goodies et deux cartons de levure Saf-instant pour leur boulangerie.

RÈGLEMENT DE LA GRANDE FINALE AU BAKING CENTER™ D'ABIDJAN (PHASE 3)

14. LES CONDITIONS DE PARTICIPATION

Seuls les candidats ayant réussi la sélection nationale de leur pays sont admis à la grande finale du concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » au Baking Center™ d'Abidjan.

15. LES DÉFIS

Les défis doivent être relevés pendant la grande finale du concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » aux niveaux conceptuel et technique.

- Au niveau conceptuel, il s'agit de défendre, face au jury, les motivations de sa participation au concours « BAKING CUP WEST AFRICA » et de décrire son parcours en tant que boulanger.
- Au niveau technique, le candidat doit démontrer ses compétences boulangères en réalisant, devant le jury, 2 types de produits de panification. Les performances attendues se concentrent sur la qualité et la créativité des produits finis. Le cahier des charges de ces deux produits est défini au chapitre 4 du présent règlement.

16. LE JURY

Le jury est composé de trois membres du groupe Lesaffre, choisis pour leur compétence et leur représentativité professionnelles.

1. Un expert en technique boulangère
2. Un expert dans le domaine commercial
3. Un expert dans le domaine du marketing

Le jury est garant du bon déroulement du concours dans le respect des valeurs incarnées dans sa définition.

Le jury est souverain, ses décisions sont réputées incontestables.

17. LE CAHIER DES CHARGES DES PRODUITS

Deux types de produits de panification sont demandés :

Le premier est la réalisation d'une recette imposée avec une farine de céréales locales tirée au sort par le candidat. C'est la recette « Evolution ».

Le second est une création libre d'une recette de viennoiserie (brioche ou pâte levée de feuilleté) tirée au sort par le candidat. C'est la recette « Signature ».

17.1. LA RECETTE « EVOLUTION »

5 types de farine de céréales locales sont tirées au sort pour réaliser l'un des produits de panification proposé en annexe 4 du présent règlement.

Le candidat tire au sort l'une des 5 farines de céréales locales et choisit l'un des produits de panification proposés par le Comité d'Organisation.

Parmi ces produits de panification, le candidat doit en choisir un qui devient, de fait, sa base de travail pour élaborer sa propre recette « Evolution » avec une farine de céréales locales.

Les éléments de la recette de base, du produit de panification choisi, peuvent être modifiés sous condition que la pâte issue de la recette demeure une pâte fermentée avec une levure des marques LESAFFRE et utilise une farine de céréales locales.

Les produits panifiés doivent respectés les critères suivants :

- Être un produit de panification (pain),
- Être élaboré à partir d'une ou plusieurs pâtes exclusivement fermentées à l'une des levures de la marque LESAFFRE,
- Utiliser uniquement des ingrédients alimentaires,
- Utiliser impérativement la farine de céréales locales tirée au sort,
- Être d'un poids unitaire cuit compris entre 200g mini et 700g maxi,
- Être commercialisable.

Le résultat attendu est un produit d'une offre similaire à la recette de base :

- Suffisamment modifié au niveau de la recette et/ou du diagramme pour être considéré comme une évolution attractive du produit en termes d'aspect et/ou d'ingrédients et/ou de goût,
- Destiné à animer le marché.

Les farines de céréales locales présentées sont :

- Farine de manioc
- Farine de sorgho
- Farine de mil
- Farine de maïs
- Farine de fonio

Le Comité d'Organisation met à disposition des candidats les différentes farines de céréales locales.

17.2. LA RECETTE « SIGNATURE »

Le candidat tire au sort une des recettes de viennoiserie proposé en annexe 4 du présent règlement. Il a toute liberté pour modifier le produit de sa recette « Signature » en respectant toutefois les conditions suivantes :

- Être un produit de viennoiserie (brioche ou pâte levée de feuilletée),
- Être élaboré à partir d'une ou plusieurs pâtes exclusivement fermentées à l'une des levures de la marque LESAFFRE,
- Utiliser uniquement des ingrédients alimentaires,
- Être d'un poids unitaire cuit compris entre 60g mini et 150g maxi,
- Être commercialisable,
- Être suffisamment créatif et innovant pour surprendre.

17.3. LES QUANTITÉS

Pour chacune des deux recettes, le candidat doit présenter au jury un nombre de pièces défini selon le type de panification :

- 10 pièces pour les produits de panification,
- 15 pièces pour les produits de viennoiserie.

Les produits présentés pour chacune des recettes doivent être identiques, de même poids (à +/- 2% près, produits cuits, calculé sur une moyenne de 5 pièces), de même forme et de même qualité.

18. LE DÉROULEMENT DE LA GRANDE FINALE

18.1. L'ORGANISATION MATÉRIELLE

Il est prévu que des groupes de candidats travaillent simultanément dans différentes plages horaires définies en amont sur deux journées.

Afin de garantir des conditions de travail optimales aux candidats, deux techniciens Lesaffre seront présents pendant toute la durée des épreuves pour s'assurer du bon fonctionnement des équipements et apporter une assistance technique fonctionnelle.

18.1.1. LE FOURNIL ET SON ÉQUIPEMENT

Chaque candidat dispose d'un espace de travail bien délimité au sein du lieu d'accueil de l'épreuve.

L'organisation met à la disposition de chaque candidat, tout le matériel nécessaire pour les épreuves de panification au sein du Baking Center™ d'Abidjan.

En outre, certains équipements sont à partager entre les candidats lorsqu'ils travailleront simultanément.

Pour ces équipements partagés, les candidats doivent définir leurs conditions d'utilisation respectives d'un commun accord, juste avant le démarrage de la production.

18.1.2. LES PETITS MATÉRIELS

Un lot de petits matériels est mis à disposition des candidats dans chaque espace de travail.

18.1.3. LA VALIDATION DES PETITS MATÉRIELS COMPLÉMENTAIRES

Le candidat qui souhaite utiliser des petits matériels plus spécifiques devra établir par écrit la liste et le descriptif des matériels complémentaires qu'il souhaite utiliser pendant la compétition.

Les matériels complémentaires seront fournis par le candidat lui-même.

La liste des matériels complémentaires doit être adressée par e-mail au Comité d'Organisation au plus tard deux semaines avant l'épreuve de la grande finale, dernier délai.

Le Comité d'Organisation, après avis du Président du jury, donnera son accord, ses observations ou son refus sur le ou les matériels, par retour d'e-mail.

La veille de la compétition, le candidat devra présenter ces petits matériels complémentaires au Président du jury qui en vérifiera la conformité avec la liste et le descriptif fournis par le candidat lors de la demande.

18.1.4. LES MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS

Le Comité d'Organisation met à disposition du candidat les farines, les levures et les matières premières courantes définies détaillé ci-dessous :

La farine,

L'organisation met à disposition du candidat le type de farine disponible sur le marché.

Les levures,

L'organisation met à disposition du candidat les levures LESAFFRE disponibles sur le marché.

Aucune autre levure n'est autorisée.

Les améliorants,

L'organisation met à disposition les améliorants LESAFFRE disponibles sur le marché.

Le candidat peut les utiliser, sans obligation.

Aucun autre améliorant n'est autorisé.

Autres matières premières et ingrédients,

En fonction des recettes, les participants sont autorisés à apporter leurs propres matières premières et ingrédients alimentaires. Ils peuvent également apporter leur propre matériel selon leur propre besoin.

18.1.5. VALIDATION DES MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS COMPLÉMENTAIRES

Le candidat qui souhaite utiliser des matières premières et ingrédients alimentaires plus spécifiques devra établir par écrit une liste et un descriptif des matières premières et ingrédients complémentaires qu'il souhaite utiliser pendant la compétition.

Les matières premières et ingrédients complémentaires seront fournis par le candidat lui-même.

La liste de matières premières et ingrédients alimentaires complémentaires doit être adressée par e-mail au Comité d'Organisation au plus tard deux semaines avant l'épreuve de la grande finale, dernier délai.

Le Comité d'Organisation, après avis du Président du jury, donnera son accord, ses observations ou son refus sur le ou les matières premières et ingrédients alimentaires, par retour d'e-mail. La veille de la compétition, le candidat devra présenter ces matières premières et ingrédients alimentaires complémentaires au Président du jury qui en vérifiera la conformité avec la liste et le descriptif fournis par le candidat lors de la demande.

18.2. LE PROGRAMME

18.2.1. ORDRE DE PASSAGE DES CANDIDATS / AFFECTATION DE L'ESPACE DE TRAVAIL

L'épreuve technique boulangère se déroule sur deux journées en plusieurs passages : 7h00 à 13h00, 9h00 à 15h et 11h à 17h au Baking Center™ d'Abidjan.

L'ordre de passage des candidats sera défini en amont par le Comité d'Organisation.

18.2.2. LA PRÉSENTATION

Durée : ½ heure

Cette étape permet au candidat de s'installer dans son espace de travail et de présenter au jury, pour validation, les ingrédients alimentaires et matériels complémentaires préalablement autorisés par le Comité d'Organisation.

18.2.3. LA PRODUCTION

Durée : 6 heures

Pendant cette étape, les membres du jury sont en mesure d'apprécier l'organisation du candidat, son programme de production, sa méthode de travail et son comportement.

Si besoin, le candidat est autorisé à prolonger la durée de son travail pendant un maximum de 10mn de temps additionnel.

Dans ce cas, des points de pénalité « malus » seront décomptés du résultat.

18.2.4. LE NETTOYAGE DE L'ESPACE DE TRAVAIL, DES ÉQUIPEMENTS ET DES PETITS MATÉRIELS

Durée : ½ heure

Le candidat est en devoir de restituer son espace de travail et les équipements dans l'état de propreté initial. Il doit également restituer, dans le même état de propreté, la totalité des petits matériels inventoriés mis à disposition.

Le candidat est responsable de la propreté et l'hygiène des lieux, du respect du bon fonctionnement technique de l'équipement et de la restitution intégrale des petits matériels dans le temps qui leur est imparti.

Cette clause, en cas de non-respect, sera sanctionnée par des points de pénalité « malus » décidés par le jury.

18.3. LES CRITÈRES D'ÉVALUATION DES PRODUITS

L'évaluation des produits, sous forme d'une notation chiffrée, est basée sur les critères suivants : (la grille de calcul des points sera communiquée ultérieurement)

Pour le produit « Evolution »,

- Le respect de la consigne du règlement en intégrant la farine de céréales locales tirée au sort,
- Le niveau de différenciation de la recette et/ou du diagramme par rapport au produit de référence,
- Le respect du nombre de pièces demandées,
- Le respect du poids,
- La qualité organoleptique (aspect esthétique, visuelle, touchée, goût et texture),
- L'aspect physique lié à la régularité des pièces du même produit,
- Le respect de l'hygiène.

Pour le produit « signature » ;

- Le respect de la consigne du règlement,
- Le niveau d'originalité du produit,
- Le respect du nombre de pièces demandées,
- Le respect du poids,
- La qualité organoleptique (aspect esthétique, visuelle, touchée, goût et texture),
- L'aspect physique lié à la régularité des pièces du même produit,
- Le respect de l'hygiène.

En outre, un système de « bonus/malus » vient augmenter ou diminuer la notation globale issue de l'évaluation des produits.

Des points « bonus » sont attribués en fonction :

- Du respect du schéma de panification
- De la qualité de l'argumentation orale.

Des points « malus » sont retranchés en fonction :

- Du dépassement du temps alloué,
- De la dégradation de la propreté du fournil,
- De la négligence de la tenue professionnelle.

19. LE PRIX BAKING CUP WEST AFRICA 2024

Le gagnant du « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » se verra remettre son titre par le Directeur Général de Lesaffre Ivoire lors de la soirée d'anniversaire des 50 ans du Baking Center™ à Abidjan.

La compétition « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » est dotée d'un prix d'une valeur globale de 12.400 euros, correspondant au prix du candidat gagnant (et de la boulangerie dans laquelle il travaille) ainsi que des 12 autres finalistes. Les éléments sont détaillés ci-dessous :

- La fourniture gratuite de levure Saf-instant à la boulangerie gagnante à hauteur de 3.000 euros. Ce montant en euros sera converti dans la devise du pays du vainqueur, au taux de change officiel régi en novembre 2024.
- Un chèque cadeau d'une valeur équivalente à 2.000€ pour le candidat gagnant.

- Un chèque cadeau d'une valeur équivalente à 750€ pour le candidat arrivant à la seconde position.
- Un chèque cadeau d'une valeur équivalente à 400€ pour le candidat arrivant à la troisième position.
- Un chèque cadeau d'une valeur équivalente à 250€ pour le candidat ayant reçu le prix « Coup de cœur » du public.
- Ces montants en euros seront convertis dans la devise du pays des vainqueurs, au taux de change officiel régi en novembre 2024.

La répartition de la valeur totale des lots ainsi que les valeurs de chaque attribut sont choisies et définies par Lesaffre.

Tous les finalistes se verront remettre un diplôme d'élite (récompensant la boulangerie dont ils font partie), ainsi que la fourniture gratuite de levure Saf-Instant pour leur boulangerie à hauteur de 500 euros, à l'exception de la boulangerie du gagnant. Ce montant en euros sera converti dans la devise du pays de chaque finaliste, au taux de change officiel régi en novembre 2024.

ANNEXES

- 1. LETTRE D'ENGAGEMENT DU CANDIDAT**
- 2. AUTORISATION DE PARTICIPATION AU CONCOURS**
- 3. LISTE DES PAYS PARTICIPANTS**
- 4. RECETTES**

Annexe 1

LETTRE INDIVIDUELLE D'ENGAGEMENT

Nom – Prénom : _____

Qualité : Candidat au concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »

PAYS : _____

Conformément aux chapitres 3.1 et 3.2 de la présentation du « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » et du chapitre 1 du règlement de la « Présélection » (phase 1),

- S'engage à respecter toutes les conditions de participation au concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » notamment celle concernant l'implication de son manager (gérant et/ou propriétaire) dans le cas où il est employé de la boulangerie dans laquelle il travaille,
- S'engage à respecter les règlements de la sélection (phase 1) et de la finale (phase 2), ainsi qu'à suivre les directives du Président du jury et du comité d'organisation,
- Reconnaît que les règlements en français est traduit en anglais et qu'en cas de litige, seul le document en français fait référence,

Conformément au chapitre 4.1 de la présentation « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »,

- S'engage à respecter la confidentialité de la présentation et des « règlements » du concours.

Conformément au chapitre 4.2 de la présentation « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »,

- Autorise, gratuitement, et pour une durée illimitée dans le temps, LESAFFRE à utiliser, à reproduire par tous procédés connus ou inconnus à ce jour et à diffuser sous quelques formes que ce soit (publications, exposition, projection, Internet, photothèque électronique, etc...) son image.

La participation du candidat au concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » implique son accord sur l'ensemble des clauses du présent règlement.

Le Comité d'Organisation

Le Candidat

Date et Signature

Date et Signature

Annexe 2

AUTORISATION DE PARTICIPATION AU CONCOURS

Nom – Prénom : _____

Téléphone : _____

E-mail : _____

Nom de la Boulangerie : _____

PAYS : _____

Je soussigné(e) _____ propriétaire de la boulangerie _____, donne par la présente mon autorisation à mon salarié _____ pour participer au concours « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 ».

Je comprends que la participation de mon salarié au concours implique son engagement à se conformer au règlement et aux directives établies par le Comité d'Organisation.

Je comprends également que la présence de mon salarié, dans le cas où il est retenu pour les phases 2 et 3, est obligatoire et m'engage à le laisser participer à la sélection nationale (phase 2) définie par le « RÈGLEMENT GÉNÉRAL DU CONCOURS BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » et à la grande finale au Baking Center™ d'Abidjan (phase 3) qui aura lieu du 11 novembre au 14 novembre 2024.

Je prends donc connaissance des responsabilités liées à la participation au concours et j'accepte de décharger de toute responsabilité les organisateurs du concours ainsi que tout autre tiers associé à l'événement pour tout préjudice, perte ou dommage subi par mon salarié pendant sa participation au concours.

Le Comité d'Organisation

Le Propriétaire

Date et Signature

Date et Signature

Fait en deux exemplaires

Annexe 3

LISTE DES PAYS PARTICIPANTS

Cameroun
Cap Vert
Congo Brazzaville
Côte d'Ivoire
Gabon

Ghana
Guinée Conakry
Guinée E.
Mali
Nigéria

Sénégal
Togo



BAKING CUP WEST AFRICA 2024

GENERAL REGULATIONS
OF THE COMPETITION



Table of contents

- PRESENTATION OF « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » 26
 - 1. DEFINITION OF THE COMPETITION 26
 - 2. ORGANISATION 27
 - 3. CANDIDATE’S COMMITMENT AND COMPLIANCE WITH THE RULES 28
 - 4. CONFIDENTIALITY AND IMAGE RIGHTS..... 28
- PRESELECTION RULES (PHASE 1) 29
 - 5. CONDITIONS OF PARTICIPATION..... 29
 - 6. PHOTO STAGING 29
 - 7. NATIONAL SELECTION 30
- NATIONAL SELECTION RULES (PHASE 2) 30
 - 8. CONDITIONS OF PARTICIPATION..... 30
 - 9. CHALLENGES..... 30
 - 10. JURY..... 30
 - 11. PRODUCT SPECIFICATIONS 31
 - 12. PROCESS OF THE TECHNICAL TEST..... 31
 - 13. SELECTION FOR THE FINAL AT THE BAKING CENTER™ IN ABIDJAN 33
- RULES OF THE BIG FINAL AT THE BAKING CENTER™ IN ABIDJAN (PHASE 3) 33
 - 14. CONDITIONS OF PARTICIPATION 33
 - 15. CHALLENGES 33
 - 16. JURY..... 34
 - 17. PRODUCT SPECIFICATIONS 34
 - 18. PROCESS OF BIG FINAL..... 35
 - 19. THE BAKING CUP WEST AFRICA 2024 PRIZE 39
- APPENDICES..... 39

GENERAL REGULATIONS OF THE COMPETITION

« BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »

ENGLISH VERSION

PRESENTATION OF « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »

1. DEFINITION OF THE COMPETITION

Lesaffre is the exclusive organiser of the “BAKING CUP WEST AFRICA 2024” competition created as part of the 50th anniversary of the Baking Center™.

The “BAKING CUP WEST AFRICA 2024” competition is open to all bakers, whether they own, manage or work in a bakery. The competition associates the baker with the bakery in which he works. The competing baker and the bakery in which he works are therefore inseparable face to the organisation of the competition.

The “BAKING CUP WEST AFRICA 2024” competition has been extended to the “Central & West Africa” geographical area according to Lesaffre’s commercial mapping. The precise list of countries eligible for the competition is given in appendix 3.

« BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » will take place in 3 phases:

- Preselection (phase 1) corresponds to the participant's registration for the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition. 3 candidates among the valid entries will be selected by the jury based on several criteria to take part in the national selection (phase 2) in their country.
- National selection (phase 2) involves the 3 pre-selected candidates per country who will have to complete a technical baking test and a presentation, assessed by a panel of experts. The candidate with the best overall score will win their place and represent their country at the big final (phase 3), which will take place at the Baking Center™ in Abidjan.
- La big final (phase 3) concerns the winners from each country, who will travel to the Baking Center™ in Abidjan. They will have to complete two technical tests and a presentation explaining their achievements, assessed by a panel of experts. The finalist with the best overall score will be declared the winner of the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" Competition.

The "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition includes a first prize for the winning baker, and participation gifts for the finalist bakers. These prizes are made up of several elements, some of which are intended for the baker himself and others for the bakery in which he works. These elements are specified in point 19 of the "[Rules for the big final at the Baking Center™ in Abidjan](#)" section of these rules. Participation gifts will be awarded to all the candidates who took part in phase 2 of the competition.

2. ORGANISATION

2.1. PLANNING

The preselection registration period, the national selection date and the announcement of the result vary from country to country. Please refer to the table below for the dates corresponding to your country.

Country	Competition announcement	Preselection dates	National selection date	Winner announcement
Senegal	April 4th 2024	April 22 th to May 11 th 2024	May 28th 2024	June 4th 2024
Cape Verde		April 29 th to May 20 th 2024	May 31st 2024	June 7th 2024
Togo		May 6 th to May 11 th 2024	June 13rd 2024	June 21st 2024
Mali		May 13 th to June 3 th 2024	June 20th 2024	June 27th 2024
Cameroon		May 20 th to June 10 th 2024	June 25th 2024	July 2 nd 2024
Nigeria		May 20 th to June 10 th 2024	July 3rd 2024	July 10th 2024
Ghana		May 13 th to June 7 th 2024	July 9th 2024	July 16th 2024
Ivory Coast		May 17 th to June 11 th 2024	July 16th 2024	July 23rd 2024
Conakry Guinea		July 22 nd to August 16 th 2024	September 18th 2024	September 25th 2024
Congo Brazzaville		July 29 th to August 23 rd 2024	September 24th 2024	October 1st 2024
Gabon		August 2 nd to August 27 th 2024	September 27th 2024	October 4th 2024
E. Guinea		August 5 th to August 30 th 2024	October 1st 2024	October 8th 2024

The locations of the various national selections will be announced later.

The big final will take place from **11 to 14 November 2024** with the prize-giving ceremony on **14 November 2024** during the 50th anniversary evening of The Baking Center™.

2.2 YOUR CONTACT

The official competition contact address is: info.ivoire@lesaffre.com

2.3 WHERE DO WE TALK ABOUT THE « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 »

WEBSITES : Lesaffre.ci et Lesaffre.ng

SOCIAL MEDIA: [LESAFFRE WEST AFRICA](https://www.facebook.com/LESAFFREWESTAFRICA)

WHATSAPP: Through the local distributor sales force

3. CANDIDATE'S COMMITMENT AND COMPLIANCE WITH THE RULES

3.1. CANDIDATE'S COMMITMENT

Once the candidate has confirmed his/her participation in the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition by sending the information requested in phase 1, he/she undertakes to:

- Participate in the national selection and in the big final in Abidjan if selected at the end of phases 1 and 2,
- Be available to travel from 10 November to 15 November 2024 to Abidjan in Côte d'Ivoire and, to do so, complete all the compulsory administrative and sanitary formalities (passport, visas, vaccinations, etc.),
- Organise their preparation for the tests in phases 2 and 3 of the competition,
- Comply with the competition rules before, during and after the tests,
- Ensure full acceptance of their application by their manager if they are an employee of the bakery in which they work (written authorisation to be completed and provided in appendix 2),
- Embody the values of the LESAFFRE brands in his/her country before, during and after the competition,
- Accept to be photographed and filmed, and to take part in interviews,
- Share his/her recipes for the products made in the final.

The candidate confirms that he/she is not a demonstrator or a professional with a direct or indirect relationship with an equipment, raw materials, or ingredients company.

3.2. COMPLIANCE WITH REGULATIONS

The "General Regulations", including the three phases of the competition, are the common basis for all the events in the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition.

These rules are intended to be as precise and transparent as possible, to enable candidates to prepare as well as possible for the tests required. To respond to any need to update these rules, the Organising Committee reserves the right to make any clarifications, developments or changes it deems appropriate at any time, both to the products and to the programme of competitions.

These rules are confidential and reserved exclusively for the candidate.

Candidates commit to respecting the "General Rules" and to loyally following the directives of the Organisation Committee.

The regulations, in English, are available in French. In the case of a disagreement, only the French version will be legally recognised.

4. CONFIDENTIALITY AND IMAGE RIGHTS

4.1. CONFIDENTIALITY

These regulations, as well as the appendices attached to them, are confidential.

They will be sent exclusively to candidates in the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition. No external distribution is permitted without written authorisation from Lesaffre.

4.2. IMAGE RIGHTS

Each candidate taking part in the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition consents to LESAFFRE, free of charge and for an unlimited period, using and reproducing their image by any means known or unknown to date and distributing it in any form whatsoever (publications, exhibition, projection, Internet, electronic photo library, etc.).

The image rights certificate must be returned by email to the Organisation Committee or in person on the day of the national selection in the country (phase 2).

PRESELECTION RULES (PHASE 1)

5. CONDITIONS OF PARTICIPATION

To take part in the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition, a person must:

- Be aged 18 or over at the time of their application, i.e. on the day they submit their application,
- Be a confirmed professional baker (kneader, employee, manager and/or owner of a bakery),
- When the baker (mixer and/or employee) is a person other than the manager and/or owner of the bakery, the two persons are considered to form a single entity regarding the organisation of the competition,
- In the case described above, the manager and/or owner of the bakery is jointly and severally liable with the candidate baker; he or she participates in his or her employee's presentation and agrees to his or her participation,
- Only one baker per bakery may take part in the competition,
- In the case of a bakery chain, only one bakery in the chain is authorised to present a candidate.

The Organising Committee reserves the right to cancel applications suspected of fraud or cheating.

6. PHOTO STAGING

The application for the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition begins with the submission of two photos and the completion of the form.

Candidates must produce a creative/inspiring recipe of their choice and send two photos:

- 1 photo of the recipe alone
- 1 photo of him/herself with the recipe

Alongside these photos, they must send the recipe in its entirety, with the food ingredients and proportions used and the steps completed. The recipe must be sent in written form.

They must also include their reasons for applying to the "BAKING CUP WEST AFRICA" competition. These reasons must be sent in writing.

Please note that all recipes and/or reasons not directly linked to the bakery's activity and to the use of yeast as a bread-fermenting agent are not accepted.

The various elements listed above must be posted on the competition's different communication platforms via the "LESAFFRE&ME" mobile application or through the registration link provided before the last day of the preselection period mentioned in the section "[Presentation BAKING CUP WEST AFRICA - 2.1. Planning](#)" at midnight (local time).

7. NATIONAL SELECTION

The jury of experts will select the 3 best creations and motivations submitted.

The differentiation criteria for determining the 3 best creations and motivations are based on:

- The quality of the creative/inspiring recipe produced (originality of the recipe),
- The quality of the communication of the creative/inspiring recipe created,
- The candidate's ability to take part in the national selection and the big final at the Baking Center™ in Abidjan (phases 2 and 3 of the competition).

The candidates, creators of these 3 best realisations and motivations, will be allowed to participate in the national selection of their country (phase 2).

NATIONAL SELECTION RULES (PHASE 2)

8. CONDITIONS OF PARTICIPATION

Only candidates selected by the jury of experts are admitted to their country's national selection.

9. CHALLENGES

The challenges to be achieved during the national selection of the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition are conceptual, technical, and hygienic.

- At the conceptual level, the candidate will have to defend to the jury the reasons for taking part in the "BAKING CUP WEST AFRICA" competition and for producing the creative/inspiring recipe (bread and Viennese pastries) using a well prepared, precise, and convincing argument, demonstrating the candidate's determination and ability to reproduce the creative/inspiring recipe.
- At the technical level, candidates must demonstrate their baking skills by making 2 types of bread product (a bread or a Viennese pastry - brioche or puff pastry) in front of the jury. The expected performances focus on the quality of the finished products. The specifications for these two products are defined in chapter 4 of these regulations.
- In terms of hygiene, the candidate must keep the working environment clean during and after the test. The candidate must return the work surface and the materials used in the state in which he found them, i.e. clean.

10. JURY

Depending on the country, the jury is composed of three or four members, chosen for their professional skills and expertise.

- A member of staff representing the local Lesaffre distributor in the country
- An expert in baking techniques
- An expert in marketing and/or sales

The jury is responsible for ensuring that the competition runs correctly and respects the values embodied in its definition.

The jury is supreme, and its decisions are deemed to be uncontested.

11. PRODUCT SPECIFICATIONS

Two types of bread products are required:

The first is a bread recipe based on the following criteria:

- Make 10 pieces of bread product.
- Each product must weigh between 200g minimum and 700g maximum.

The second is a Viennese pastry recipe based on the following criteria:

- Make 15 pieces of Viennese pastry products (brioche or puff pastry).
- Each product must have a cooked unit weight of between 60g and 150g minimum.

The products presented for each recipe must be identical, of the same weight (to within +/- 2%, cooked products, calculated on an average of 5 pieces), of the same shape and of the same quality.

12. PROCESS OF THE TECHNICAL TEST

12.1. MATERIAL ORGANISATION

The 3 candidates are expected to work shifts on the same day.

To guarantee optimum working conditions for the candidates, a bakery technician from the Organising Committee will be present throughout the competition to ensure that the equipment is working properly and to provide functional technical assistance.

12.1.1. THE BAKERY AND ITS EQUIPMENT

Each candidate has a clearly defined work area within the test venue.

The organisation will provide candidates with the basic bread-making equipment.

Depending on their recipes, candidates are allowed to bring their own equipment.

12.1.2. RAW MATERIALS AND FOOD INGREDIENTS

The Organising Committee will provide the candidate with the flour, yeast and common raw materials defined below.

Flour,

The organisation will provide the candidate with the type of flour available on the market.

Yeasts,

The organisation provides the candidate with the LESAFFRE yeasts available on the market.

No other yeast is allowed.

Bread improvers,

The organisation provides LESAFFRE improvers available on the market. The candidate may use them, without obligation.

No other bread improver is allowed.

Other raw materials and food ingredients,

Depending on the recipes, candidates are allowed to bring their own raw materials and food ingredients. They may also bring their own equipment, as required.

12.2. PROGRAM

12.2.1. ORDER OF CANDIDATES / ALLOCATION OF WORKSPACE

The technical baking test takes place over one day in 3 rounds: 7am to 1pm, 9am to 3pm and 11am to 5pm. The day of the national selection test is mentioned in the section "Presentation BAKING CUP WEST AFRICA - Organisation - Planning" (refer to the selection date for your country). The order in which the candidates will appear will be decided beforehand.

12.2.2. PRESENTATION

Time : ½ hour

At this stage, the candidate can set up his work area and present to the jury, for validation, the additional ingredients and materials previously approved by the Organising Committee.

12.2.3. PRODUCTION

Time : 6 hours

During this stage, the members of the jury can assess the candidate's organisation, production program, working method and behaviour.

If necessary, the candidate is authorised to extend the duration of his/her work by a maximum of 10 minutes of additional time.

In this case, penalty points "malus" will be deducted from the result.

12.2.4. CLEANING THE WORKSPACE, EQUIPMENT AND SMALL ITEMS OF EQUIPMENT

Time: ½ hour

Hygiene and the maintenance of the work area and equipment during and after the test are grading criteria.

Candidates must return their work area and equipment in the same state of cleanliness as they found it. They must also return all small items of equipment in the same state of cleanliness.

The candidate is responsible for the cleanliness and hygiene of the premises, for ensuring that the equipment is in good technical working order and for returning all the small items of equipment within the time allowed.

If this clause is not respected, the jury will decide on the penalty points « malus » to be awarded.

12.3. PRODUCTS EVALUATION CRITERIA

Bread and Viennese pastry products are assessed according to several criteria:

6. Following the recipe (following the recipe given/presented),
7. Respect for the number of pieces requested,
8. Respect the weight,
9. Organoleptic quality (visual, feel, taste, texture),
10. Hygiene.

“Bonus” points are awarded for:

- Compliance with the bread-making diagram,
- The quality of the oral presentation.

“Malus” points are deducted based on:

- Exceeding the time limit,
- Damaging the cleanliness of the bakery,
- Neglecting professional appearance.

13. SELECTION FOR THE FINAL AT THE BAKING CENTER™ IN ABIDJAN

The candidate with the highest score will be expected to travel to the Big final of the « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » competition at the Baking Center™ in Abidjan to represent his/her country as a finalist.

His/her travel (flight ticket) and accommodation will be supported by the Organising Committee.

The other candidates who do not obtain the best score will receive goodies and two boxes of Saf-Instant yeast for their bakery.

RULES OF THE BIG FINAL AT THE BAKING CENTER™ IN ABIDJAN (PHASE 3)

14. CONDITIONS OF PARTICIPATION

Only candidates who have successfully passed their country’s national selection are eligible to take part in the Big final of the « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » competition at the Baking Center™ in Abidjan.

15. CHALLENGES

During the Big final of the « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » competition, challenges areaux niveaux conceptuel et technique.

- At the conceptual level, the candidate must explain to the jury why he is taking part in the « BAKING CUP WEST AFRICA » competition and describe his career as a baker.
- On the technical level, candidates must demonstrate their baking skills by making 2 types of bread products in front of the jury. The expected performances focus on the quality and creativity of the finished products. The specifications for these two products are defined in chapter 4 of these regulations.

16. JURY

Depending on the country, the jury is composed of three or four members, chosen for their professional skills and expertise.

17. An expert in baking techniques

18. An expert in sales

19. An expert in marketing

The jury is responsible for ensuring that the competition runs correctly and respects the values embodied in its definition.

The jury is supreme, and its decisions are deemed to be uncontested.

20. PRODUCT SPECIFICATIONS

Two types of bread products are required:

The first is a recipe using a local cereal flour chosen at random by the candidate. This is the “Evolution” recipe.

The second is a free creation of a Viennese pastry recipe (brioche or puff pastry) chosen at random by the candidate. This is the “Signature” recipe.

20.1. « EVOLUTION » RECIPE

5 types of local cereal flour are drawn at random to make one of the bread products proposed in appendix 4 of these rules.

The candidate draws one of the local cereal flours and chooses one of the bread products proposed by the Organising Committee.

From among these baked products, the candidate must choose one that will become the basis for his or her own “Evolution” recipe using a local cereal flour.

The elements of the basic recipe of those chosen bakery product may be modified on condition that the dough obtained from the recipe remains as dough fermented with LESAFFRE brand yeast and uses a local cereal flour.

Bread products must respect the following criteria:

- Be a bread product,
- Be made from one or more doughs exclusively fermented with one of the LESAFFRE yeasts,
- Use only food ingredients,
- Use only local cereal flour selected at random,

- Be of a cooked unit weight of between 200g minimum and 700g maximum,
- Be commercially viable.

The expected result is a product offering like the basic recipe:

- Modified enough in terms of recipe and/or diagram to be considered an attractive evolution of the product in terms of appearance and/or ingredients and/or taste,
- Intended to stimulate the market.

The local cereal flours presented are:

- Manioc flour
- Sorghum flour
- Millet flour
- Maize flour
- Fonio flour

The Organising Committee will provide candidates with a range of local cereal flours.

20.2. « SIGNATURE » RECIPE

The candidate draws one of the pastry recipes proposed in appendix 4 of these rules. They are free to modify the product in their "Signature" recipe, subject to the following conditions:

- Be a viennoiserie product (brioche or puff pastry)
- Be made from one or more doughs exclusively fermented with one of the LESAFFRE yeasts,
- Use only food ingredients,
- Be of a cooked unit weight of between 60g minimum and 150g maximum,
- Be commercially viable,
- Be creative and innovative enough to surprise.

20.3. QUANTITIES

For each of the two recipes, the candidate must present the jury with a number of pieces defined according to the type of bakery product:

- 10 pieces of bread products,
- 15 pieces for Viennese pastries.

The products presented for each recipe must be identical, of the same weight (to within +/- 2%, cooked products, calculated on an average of 5 pieces), of the same shape and of the same quality.

21. PROCESS OF BIG FINAL

21.1. MATERIAL ORGANISATION

It is planned that groups of candidates will work simultaneously in different time slots defined in advance over two days. To guarantee optimum working conditions for the candidates, two Lesaffre technicians will be present throughout the tests to ensure that the equipment is working properly and to provide functional technical assistance.

21.1.1. THE BAKERY AND ITS EQUIPMENT

Each candidate has a designated work area within the test venue.

The organisation provides each candidate with all the equipment needed for the bread-making tests at the Baking Center™ in Abidjan.

In addition, some equipment is to be shared between candidates when they will be working simultaneously.

For this shared equipment, candidates must define their respective conditions of use by mutual agreement, just before the start of production.

21.1.2. SMALL ITEMS OF EQUIPMENTS

A set of small items of equipment is provided for candidates in each work area.

21.1.3. VALIDATION OF ADDITIONAL SMALL ITEMS OF EQUIPMENTS

Candidates who want to use small, more specific items of equipment must submit a written list and description of the additional equipment they intend to use during the competition.

The additional equipment must be supplied by the candidate himself.

The list of additional equipment must be sent by e-mail to the Organising Committee no later than two weeks before the big final.

The Organising Committee, on the advice of the Chairman of the Jury, will give its approval, comments, or refusal on the material(s) by return e-mail.

The day before the competition, the candidate must present this additional small equipment to the Chairman of the Jury, who will check that it complies with the list and description provided by the candidate at the time of the request.

21.1.4. RAW MATERIALS AND INGREDIENTS

The Organising Committee will provide the candidate with the flour, yeast and common raw materials defined below.

Flour,

The organisation will provide the candidate with the type of flour available on the market.

Yeasts,

The organisation provides the candidate with the LESAFFRE yeasts available on the market.

No other yeast is allowed.

Bread improvers,

The organisation provides LESAFFRE improvers available on the market. The candidate may use them, without obligation.

No other bread improver is allowed.

Other raw materials and food ingredients,

Depending on the recipes, candidates are allowed to bring their own raw materials and food ingredients. They may also bring their own equipment, as required.

21.1.5. VALIDATION OF ADDITIONAL RAW MATERIALS AND FOOD INGREDIENTS

Candidates who want to use more specific raw materials and food ingredients must submit a written list and description of the additional raw materials and ingredients they wish to use during the competition.

The raw materials and additional ingredients must be supplied by the candidate himself.

The list of raw materials and additional food ingredients must be sent by e-mail to the Organising Committee no later than two weeks before the big final.

The Organising Committee, on the advice of the Chair of the Jury, will give its approval, comments or refusal on the raw materials and food ingredients by return e-mail. The day before the competition, the candidate must present these additional raw materials and food ingredients to the Chairman of the Jury, who will check that they comply with the list and description provided by the candidate at the time of the request.

21.2. PROGRAM

21.2.1. ORDER OF CANDIDATES / ALLOCATION OF WORKSPACE

The technical baking test will take place over two days in several rounds: 7am to 1pm, 9am to 3pm and 11am to 5pm at the Baking Center™ in Abidjan.

The running order of the candidates will be defined beforehand by the Organising Committee.

21.2.2. PRESENTATION

Time : ½ hour

At this stage, the candidate can set up his work area and present to the jury, for validation, the additional ingredients and materials previously approved by the Organising Committee.

21.2.3. PRODUCTION

Time : 6 hours

During this stage, the members of the jury can assess the candidate's organisation, production programme, working method and behaviour.

If necessary, the candidate is authorised to extend the duration of his/her work by a maximum of 10 minutes of additional time.

In this case, penalty points will be deducted from the result.

19.1.1. CLEANING THE WORKSPACE, EQUIPMENT AND SMALL ITEMS OF EQUIPMENT

Time: ½ hour

Hygiene and the maintenance of the work area and equipment during and after the test are grading criteria.

Candidates must return their work area and equipment in the same state of cleanliness as they found it. They must also return all small items of equipment in the same state of cleanliness.

The candidate is responsible for the cleanliness and hygiene of the premises, for ensuring that the equipment is in good technical working order and for returning all the small items of equipment within the time allowed.

If this clause is not respected, the jury will decide on the penalty points « malus » to be awarded.

19.1. PRODUCTS EVALUATION CRITERIA

The evaluation of the products, in the form of a numerical score, is based on the following criteria: (the points calculation grid will be communicated later)

For the « Evolution » product,

- Respect for the instructions in the rules by using local cereal flour selected at random,
- How different the recipe and/or diagram are from the reference product,
- Respect for the number of pieces requested,
- Respect the weight,
- Organoleptic quality (aesthetic, visual, feel, taste and texture),
- The physical aspect linked to the regularity of the pieces of the same product,
- Hygiene.

For the « signature » product,

- Compliance with the regulations,
- The originality of the product,
- Respect for the number of pieces requested,
- Respect the weight,
- Organoleptic quality (aesthetic, visual, feel, taste and texture),
- The physical aspect linked to the regularity of the pieces of the same product,
- Hygiene.

In addition, a 'bonus/malus' system increases or decreases the overall rating based on product evaluation.

“Bonus” points are awarded for:

- Compliance with the bread-making diagram,
- The quality of the oral presentation.

“Malus” points are deducted based on:

- Exceeding the time limit,

- Damaging the cleanliness of the bakery,
- Neglecting professional appearance.

22. THE BAKING CUP WEST AFRICA 2024 PRIZE

The winner of the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" will be awarded his or her prize by the Managing Director of Lesaffre Ivoire at the 50th anniversary party of the Baking Center™ in Abidjan.

The "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition is endowed with a prize of a total value of 12,400 dollars, corresponding to the prize of the winning candidate (and the bakery in which they work) as well as the 12 other finalists. Details are given below:

- A free supply of Saf-instant yeast to the winning bakery to the value of 3,000 dollars.
- A gift voucher of \$2,000 for the winning candidate.
- A gift voucher of \$750 for the second-place candidate.
- A gift voucher of \$400 for the third-place candidate.
- A gift voucher of \$250 for the "Coup de Coeur" public special prize.
- These amounts in dollars will be converted into the currency of the winner's country at the official exchange rate in November 2024.

The distribution of the total value of the prizes as well as the values of each attribute are chosen and defined by Lesaffre.

All finalists will be awarded an elite diploma (rewarding the bakery to which they belong) and a free supply of Saf-Instant yeast for their bakery to the value of 500 dollars, except for the winner's bakery. This amount in dollars will be converted into the currency of the country of each finalist, at the official exchange rate prevailing in November 2024.

APPENDICES

- 1. CANDIDATE'S LETTER OF COMMITMENT**
- 2. AUTORISATION TO TAKE PART IN THE COMPETITION**
- 3. LIST OF PARTICIPATING COUNTRIES**
- 4. RECIPES**

Appendix 1

CANDIDATE'S LETTER OF COMMITMENT

Name – First Name : _____

Quality: Candidate for the « BAKING CUP WEST AFRICA 2024 » competition

COUNTRY: _____

In accordance with chapters 3.1 and 3.2 of the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" presentation and chapter 1 of the "Pre-selection" rules (phase 1),

- Commits to respect all the conditions of participation in the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition, that concerning the involvement of his/her manager (manager and/or owner) if he/she is an employee of the bakery in which he/she works,
- Commits to respect the rules of the selection (phase 1) and the final (phase 2), and to follow the instructions of the President of the Jury and the Organising Committee,
- Acknowledges that the French regulations have been translated into English and that, in the event of a dispute, only the French document will be binding,

In accordance with chapter 4.1 of the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" presentation,

- Commits to respect the confidentiality of the presentation and the "rules" of the competition.

In accordance with chapter 4.2 of the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" presentation,

- Authorises LESAFFRE, free of charge and for an unlimited period, to use, reproduce by any process known or unknown to date and to distribute in any form whatsoever (publications, exhibition, projection, Internet, electronic photo library, etc.) his or her image.

The candidate's participation in the "BAKING CUP WEST AFRICA 2024" competition implies his/her agreement to all the clauses of these rules.

The Organising Committee

The Candidate

Date and Signature

Date and Signature

Appendix 2

AUTORISATION TO TAKE PART IN THE COMPETITION

Name – First Name: _____

Phone: _____

Email: _____

Bakery Name: _____

COUNTRY: _____

I, undersigned _____ owner of the bakery
_____, authorise my employee
_____ to take part in the « BAKING CUP WEST AFRICA
2024 » competition.

I am fully understanding that my employee's participation in the competition implies his/her commitment to comply with the rules and guidelines established by the Organising Committee.

I also understand that my employee's presence, in the event that he/she is selected for phases 2 and 3, is mandatory and I agree to let him/her participate in the national selection (phase 2) defined by the "GENERAL RULES OF THE BAKING CUP WEST AFRICA 2024 COMPETITION" and in the big final at the Baking Center™ in Abidjan (phase 3) which will take place from 11 November to 14 November 2024.

I therefore acknowledge the responsibilities involved in participating in the competition and agree to discharge the competition organisers and any other third parties associated with the event from any responsibility for any injury, loss or damage suffered by my employee while participating in the competition.

The Organising Committee

The Owner

Date and Signature

Date and Signature

In duplicate

Appendix 3

LISTE OF PARTICIPATING COUNTRIES

Cameroon
Cape Verde
Congo Brazzaville
Ivory Coast
Gabon

Ghana
Conakry Guinea
Equatorial Guinea
Mali
Nigeria

Senegal
Togo

