



Concours National du/de la Meilleur(e) Apprenti(e) de France Chocolaterie Confiserie

RÈGLEMENT 2026

SOMMAIRE

PARTIE I	INSCRIPTION	p.2
Article 1 -	Conditions de participation	p.2
PARTIE II	THÈME DU CONCOURS ET RÉALISATIONS	p.3
Article 2 -	Thème du concours	p.3
Article 3 -	Réalisations	p.3
PARTIE III	SÉLECTIONS RÉGIONALES	p.4
Article 4 -	Organisation des sélections	p.4
Article 5 -	Organisation du laboratoire	p.4
Article 6 -	Organisation de l'espace de présentation	p.5
Article 7 -	Organisation de l'espace de dégustation	p.6
Article 8 -	Évaluation et jurys régionaux	p.6
PARTIE IV	FINALE NATIONALE	p.8
Article 9 -	Date et réalisations	p.8
Article 10 -	Organisation du laboratoire	p.8
Article 11 -	Organisation de l'espace de présentation	p.9
Article 12 -	Organisation de l'espace de dégustation	p.10
Article 13 -	Évaluation et jurys nationaux	p.10
Article 14 -	Résultats	p.11
PARTIE V	NOTA BENE	p.12
Article 15 -	Documents administratifs	p.12

Partie I – INSCRIPTION

Article 1. Conditions de participation

1.1 - Critères d'éligibilité

- Réservé aux jeunes de moins de 23 ans au moment de la finale nationale donc né(e)s après le 27 octobre 2003.
- Être en cours de formation du CAP Chocolaterie Confiserie lors de la session des sélections régionales.
- Déclarer sur l'honneur moins de trois ans de pratique professionnelle, y compris formation initiale, par exemple : deux années CAP Pâtisserie + une année CAP Chocolaterie,
 - ⇒ avec une exception pour celles et ceux qui font le CAP Chocolaterie en deux années (deux années de CAP Pâtisserie + deux années de CAP chocolaterie).
- Les titulaires d'une mention complémentaire ou d'un certificat de spécialisation ne sont pas éligibles.

1.2 - Présentation des candidats

Chaque centre de formation peut présenter jusqu'à deux candidat(e)s.

- ⇒ Les résultats du CAP ayant lieu après les sélections régionales, la commission du concours se réserve le droit de disqualifier un(e) finaliste n'ayant pas eu son diplôme.

Les candidat(e)s représentent leur centre de formation et non leur entreprise d'apprentissage.

1.3 - Responsabilité et validation

Le formateur responsable du centre d'examen est garant du choix des candidat(e)s.

La fédération peut refuser une candidature non validée par le centre de formation.

1.4 - Procédure d'inscription

L'inscription se fait exclusivement en ligne sur le site de la fédération www.chocolatiers.fr (et non sur le site de la SNMOF) sur la page : Inscription MAF Chocolaterie Confiserie 2026.

- ⇒ Un(e) candidat(e) ne peut participer qu'une seule fois au concours MAF Chocolaterie Confiserie

1.5 - Calendrier d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à partir du 1er mars 2026 jusqu'au 15 avril 2026.

Partie II – THÈME DU CONCOURS ET RÉALISATIONS

Article 2. Thème du concours

Le thème 2026 est : « LES PROFONDEURS DES MERS ».

Article 3. Réalisations

3.1 - Durée et préparation

Temps de fabrication : sept heures.

- ⇒ Non incluses dans le temps de fabrication : 30 min avant pour la mise en place et 30 min après pour le buffet.

3.2 - Productions exigées

- **Six produits :**

- ⇒ **Une pâte d'amandes confiseur vanille pour un poids total de masse de 400 g.**

Cette pâte d'amandes sera utilisée :

- Pour la confection de **25 bonbons forme libre au choix des candidat(e)s finition enrobage couverture noire 70 %.**
- Pour la confection de **quatre modelages pâte d'amande en rapport avec le thème** (coloration de la pâte d'amande autorisée et libre au choix des candidat(e)s).

Emballage individuel fourni par l'organisation.

- ⇒ **Une plaque de bonbons (de 24 pièces minimum) chocolat lacté garnis d'un intérieur semi-liquide ganache lactée caramel.**

- ⇒ **Trois tablettes chocolat noir 70% avec ajout d'amandes torréfiées caramélisées**

Moule fourni par l'organisation.

- ⇒ **Une pâte de fruits moulée en dôme (environ 24 pièces) finition candi parisien présentation avec étiquetage commercial**

Moule et emballage fournis par l'organisation.

- ⇒ **Une spécialité de chocolaterie ou de confiserie au choix des candidat(e)s.**

- **Montages**

Un **montage commercial en rapport avec le thème poids compris entre 300 g et 400 g.**

Couleurs de couvertures libres, support de présentation à la liberté des candidat(e)s.

Un **présentoir commercial tout chocolat pour les deux sortes de bonbons chocolat (dix de chaque)** en rapport avec le thème du concours.

- ⇒ **Hauteur maximale 60 cm**
- ⇒ **Largeur maximale 40 x 40 cm, pour un**
- ⇒ **Poids maximal de 1,2 kg.**
- ⇒ Couleurs des couvertures libres, support de présentation à la liberté des candidat(e)s.

- **Remarques**

Les moules et patrons doivent être apportés prêts à l'emploi.

En cas d'abandon, les candidat(e)s doivent retourner le matériel fourni.

Partie III – SÉLECTIONS RÉGIONALES

Article 4. Organisation des sélections

Centres et calendrier

- Les sélections se tiendront dans plusieurs centres de formation désignés par la commission du concours en fonction du nombre de candidats nationaux.
- Les épreuves auront lieu entre fin juin et début juillet 2026.
- Les candidat(e)s seront informé(e)s des lieux et dates précises avant le 30 avril 2026.

Article 5. Organisation du laboratoire

5.1 - Durée de l'épreuve

- ⇒ Temps d'installation : 30 mn
- ⇒ Temps de fabrication : 7 heures
- ⇒ Temps de mise en place du buffet : 30 mn

5.2 - Tenue professionnelle

- Tenue complète exigée (veste, pantalon, chaussures professionnels) ; masquer les noms et logos de l'établissement de formation ou de l'apprentissage.
- Casquette et tablier fournis par l'organisateur.

5.3 - Équipement individuel

- Chaque candidat(e) dispose d'un poste de travail complet : marbre (si possible), demi-échelle, quatre plaques et quatre grilles (40 x 60),
- Un réfrigérateur avec six rayonnages (40 x 60) en froid positif et deux rayonnages en froid négatif.
- Le petit matériel et autres ustensiles de base nécessaires et indispensables aux fabrications,
- L'apport de petites tempéreuses individuelles par les candidat(e)s est autorisé.
- Le petit matériel spécifique reste à la charge des candidat(e)s.

5.4 - Matériel commun

- Un espace de flocage partagé (cabine, compresseur, pistolet) est mis à disposition.
- Les candidat(e) pourront apporter leur propre pistolet de flocage.

5.5 - Procédures et restrictions

- Tablage manuel obligatoire pour la mise au point des chocolats. L'usage de dispositifs tels que le Magic Temper® ou d'autres procédés assimilés est strictement interdit.
- Les poudres scintillantes sont interdites.
- Rappel, la législation française interdit l'utilisation du dioxyde de titane.

5.6 - Matières premières et fiches techniques

- Les matières premières sont pesées à l'avance par les candidat(e)s et apportées individuellement.
- Aucune préparation faite à l'avance ne sera autorisée sauf un confit ou une compotée (après notification à l'organisation) ainsi que les beurres de cacao colorés.
- Les fiches techniques sont remises en début d'épreuve et doivent détailler le processus de fabrication et l'analyse technologique des ingrédients choisis et utilisés pour la confection des produits de chocolaterie et confiserie.
- Les panneaux et fiches techniques ne doivent pas permettre d'identifier les candidat(e)s.

Article 6. Organisation de l'espace de présentation

6.1 - Espace et supports

- Espace individuel d'environ 1,60 m x 0,80 m dans une salle distincte de l'espace concours.
- Seul le nappage est à la charge du centre du concours.
- Tous les éléments de présentation et de décor sont à la charge des candidat(e)s.
- Supports de présentation libres (alimentaires ou non, en lien avec la thématique du concours ou non) limités à un seul support par fabrication.
- Maximum deux éléments décoratifs supplémentaires sont autorisés, en cas de mise en valeur du buffet par une tenture murale en fond, cette tenture sera comptée dans les deux éléments décoratifs autorisés.

6.2 - Vitrine de présentation

Elle doit comporter :

- ⇒ Un présentoir contenant dix bonbons de chaque sorte (pâte d'amande enrobée chocolat – chocolat lacté avec intérieur semi-liquide ganache lactée caramel – pâte de fruits moulée en dôme).
- ⇒ Dix bonbons supplémentaires de chaque fabrication demandée.
- ⇒ Spécialité de chocolaterie ou de confiserie des candidat(e)s.
- ⇒ Deux tablettes chocolat noir 70 % avec ajout d'amandes torréfiées caramélisées.
- ⇒ Trois modelages pâte d'amande emballés.
- ⇒ Un montage commercial.

6.3 - Panneaux explicatifs

- Deux panneaux A5 horizontaux sans indication sur les candidat(e)s (ni nom, ni école, ni maison d'apprentissage) indiquant le nom des réalisations, composition, allergènes.
- Les fiches techniques des bonbons seront remises à l'organisation en début de concours.

Article 7. Organisation de l'espace de dégustation

Dégustation

- Le centre d'examen fournira les supports de présentation afin de présenter :

- **Les cinq réalisations :**

- Trois bonbons pâte d'amande enrobée chocolat.

- Trois bonbons chocolat lacté avec intérieur semi-liquide ganache lactée caramel.

- Trois pâtes de fruits moulée en dôme.

- La spécialité de chocolaterie ou de confiserie du candidat (en trois exemplaires si la spécialité est sous forme de bonbon).

- Une tablette chocolat noir 70 % avec ajout d'amandes torréfiées caramélisées.

- **Le numéro du candidat.**

- **Le panneau A5 (vu en Article 6)**

- La dégustation se fait après la fabrication, durant la mise en place du buffet.
- Les fiches techniques des bonbons seront remises à la disposition des jurys de dégustation.

Article 8. Évaluation et jurys régionaux

8.1 - Critères d'évaluation

- Connaissances techniques de base : maîtrise des fondamentaux nécessaires à la profession.
- Application des règles d'hygiène et des bonnes pratiques : respect des normes d'hygiène, des bons usages et des pratiques professionnelles en chocolaterie et confiserie.
- Organisation et comportement professionnel : capacité à organiser son travail efficacement dans l'espace et le temps, avec un comportement professionnel exemplaire.
- Régularité et dextérité : précision des gestes, constance dans les réalisations et respect des matières premières.
- Originalité et créativité : capacité à innover et à proposer des créations uniques et originales.
- Maîtrise du goût et de l'esthétique : attention portée aux saveurs et à la présentation visuelle des produits.

8.2 - Présidence du jury

- Le président du jury présent sur place, est le représentant de la fédération des Chocolatiers Confiseurs de France.
- Il est le garant du bon déroulement du concours et du respect du présent règlement. Il est assisté par le formateur responsable de l'organisation des sélections dans le centre de formation.
- En fonction de ses observations durant le concours, le président du jury a l'autorité de modifier, corriger ou annuler une notation, en justifiant sa décision.

8.3 - Jurys

- Les jurys de fabrication, de dégustation et de présentation, comportent trois membres et sont désigné(e)s par le président du jury.
- Ils sont composés de professionnel(le)s issu(e)s des métiers de la chocolaterie et de la confiserie (fabricant, formateur, employeur, chef de poste, ouvrier ou personnel de vente).
- Chaque jury agit en toute impartialité et ne peut entretenir aucun lien familial ou professionnel avec les candidat(e)s, ni en être l'employeur ou le formateur.
- Les membres de ces jurys n'échangent entre eux qu'après la fin des notations et la remise des grilles au secrétariat du concours, afin de garantir l'indépendance totale des évaluations.
- Les jurys réalisent leurs évaluations dans le silence, le calme et la sérénité.
- Les membres du jury utilisent des grilles de notation nominatives, qu'ils et/ou elles signent individuellement avant de les remettre au secrétariat du concours.

8.3_1 - Jury fabrication

- Évalue les techniques de fabrication, les acquis professionnels, l'hygiène de travail, l'organisation des candidat(e)s.
- Chargé d'évaluer les dégustations des masses et des fabrications pendant le travail.

8.3_2 - Jury dégustation

- Évalue les qualités organoleptiques, le goût et les textures des créations.

8.3_3 - Jury présentation

- Évalue les qualités artistiques et esthétiques des créations, la mise en valeur de la thématique, l'originalité et la créativité.

Les décisions du jury régional sont sans appel.

8.4 - Résultats

En fonction du nombre total de candidat(e)s, la commission du concours décidera du nombre de finalistes retenu(e)s sur chaque sélection régionale pour la finale nationale.

Les finalistes qualifié(e)s sur la sélection régionale seront celles et ceux qui auront obtenu le plus de points en ajoutant les notes des neuf membres du jury.

Le président du jury transmettra à la fédération et à la SNMOF et SNMAF, les résultats et les noms des candidat(e)s qualifié(e)s pour la finale nationale.

En cas de désistement avant le 1er octobre 2026, le ou la suppléant(e) de la région pourra être repêché(e).

Partie IV – FINALE NATIONALE

Article 9. Date et réalisations

9.1 - Centres et calendrier

La finale nationale aura lieu le mardi 27 octobre 2026 à l'EPMT à Paris.

9.2 - Réalisations exigées

Les cinq produits de la sélection régionale

Auxquels s'ajouteront :

Une spécialité de confiserie régionale sur 400g de masse en six à dix bouchées suivant la taille, ou 20 à 24 bonbons

9.3 - Montages

- Le montage commercial amélioré vs la sélection régionale toujours compris entre 300 et 400 g.
- Le présentoir commercial tout chocolat amélioré depuis la sélection :
 - ⇒ Hauteur maximale 60 cm,
 - ⇒ Largeur maximale 40 x 40 cm,
 - ⇒ Poids maximal de 1,2 kg.

Article 10. Organisation du laboratoire

10.1 - Durée de l'épreuve

- ⇒ Temps d'installation : 30 mn
- ⇒ Temps de fabrication : 7 heures et 30 minutes
- ⇒ Temps de mise en place du buffet : 30 mn

10.2 - Tenue professionnelle

- Tenue complète exigée (pantalon, chaussures professionnels) ; masquer noms et logos de l'établissement de formation ou de l'apprentissage.
- Casquette, veste et tablier fournis par l'organisateur.

10.3 - Équipement individuel

- Chaque candidat(e) dispose d'un poste de travail complet dont les détails seront envoyés en septembre 2026.

10.4 - Matériel commun

- Un espace de flocage partagé (cabine, compresseur, pistolet) est mis à disposition. Les candidat(e)s pourront apporter leur propre pistolet de flocage.

10.5 - Procédures et restrictions

- Tablage manuel obligatoire pour la mise au point des chocolats. L'usage de dispositifs tels que le Magic Temper® ou d'autres procédés assimilés est strictement interdit.
- Produits scintillants interdits.

10.6 - Matières premières et fiches techniques

- Les matières premières sont pesées à l'avance par les candidat(e)s et apportées individuellement.
- Aucune préparation faite à l'avance sera autorisée sauf un confit ou une compotée (après notification à l'organisation).
- Les fiches techniques sont remises en début d'épreuve et doivent détailler le processus de fabrication et l'analyse technologique des ingrédients choisis et utilisés pour la confection des produits de chocolaterie et confiserie.
- Les panneaux et fiches techniques ne doivent pas permettre d'identifier les candidat(e)s.

Article 11. Organisation de l'espace présentation

11.1 - Espace et supports

- Espace individuel d'environ 1,60 m x 0,80 m dans une salle distincte de l'espace concours.
- Seul le nappage est à la charge du centre du concours.
- Tous les éléments de présentation et de décor sont à la charge des candidat(e)s
- Supports de présentation libres (alimentaires ou non, en lien avec la thématique du concours ou non) limités à un seul support par fabrication.
- Maximum deux éléments décoratifs supplémentaires sont autorisés.

11.2 - Vitrine de présentation

Il doit comporter :

- Un présentoir contenant dix bonbons de chaque sorte (pâte d'amande enrobée chocolat – chocolat lacté avec intérieur semi-liquide ganache lactée caramel – pâte de fruits moulée en dôme).
- Dix bonbons supplémentaires de chaque fabrication demandée.
- Spécialité de chocolaterie ou de confiserie du candidat.
- Deux tablettes chocolat noir 70 % avec ajout d'amandes torréfiées caramélisées.
- Montage commercial.
- Trois modelages pâte d'amandes emballé.
- La spécialité régionale (dix bonbons ou quatre bouchées).

11.3 - Panneaux explicatifs

- Deux panneau A5 horizontal sans indication sur le candidat (ni nom, ni école, ni maison d'apprentissage) indiquant nom des réalisations, composition, allergènes.
- Fiches techniques des bonbons doivent pouvoir être à la disposition des jurys.

Article 12. Organisation de l'espace de dégustation

12.1 - Dégustation

- Le jury dégustation est divisé en deux fois trois membres.
- Le centre d'examen fournira les supports de présentation afin de présenter au :

Jury 1

- Les trois réalisations :
 - ⇒ Trois bonbons pâte d'amande enrobée chocolat.
 - ⇒ Une tablette chocolat noir 70 % avec ajout d'amandes torréfiées caramélisées.
 - ⇒ La spécialité de chocolaterie ou de confiserie des candidat(e)s (trois bonbons ou une bouchée).
- Le numéro de chaque candidat(e).
- Un panneau A5 (voir Article 11)

Jury 2

- Les trois réalisations :
 - ⇒ Trois bonbons chocolat lacté avec intérieur semi-liquide ganache lactée caramel.
 - ⇒ Trois pâtes de fruits moulées en dôme.
 - ⇒ La spécialité de confiserie régionale (trois bonbons ou une bouchée).
- Le numéro de chaque candidat(e).
- Un panneau A5 (voir Article 11)

La dégustation se fait après la fabrication, durant la mise en place du buffet.

Les fiches techniques des bonbons doivent pouvoir être à la disposition des jurys.

Article 13. Évaluation et jurys nationaux

13.1 - Critères d'évaluation (idem sélections régionales)

13.2 - Présidence du jury

Le président du jury du MAF Chocolaterie Confiserie est Raoul Boulanger. Il est le garant du bon déroulement du concours et du respect du présent règlement.

Il est assisté par le formateur responsable de l'organisation des sélections dans le centre de formation.

En fonction de ses observations durant le concours, le président du jury a l'autorité de modifier, corriger ou annuler une notation, en justifiant sa décision.

13.3 - Jurys

- Les jurys de fabrication, de dégustation et de présentation, comportent trois membres à six membres et sont désigné(e)s par le président du jury.
- Ils sont composés de professionnel(le)s issu(e)s des métiers de la chocolaterie et de la confiserie (fabricant, formateur, employeur, chef de poste, ouvrier ou personnel de vente).
- Chaque jury agit en toute impartialité et ne peut entretenir aucun lien familial ou professionnel avec les candidat(e)s, ni en être l'employeur ou le formateur.

- Les membres de ces jurys n'échangent entre eux qu'après la fin des notations et la remise des grilles au secrétariat du concours, afin de garantir l'indépendance totale des évaluations.
- Les jurys réalisent leurs évaluations dans le silence, le calme et la sérénité.
- Les membres du jury utilisent des grilles de notation nominatives, qu'ils et/ou elles signent individuellement avant de les remettre au secrétariat du concours.

13.3_1 - Jury fabrication

- Évalue les techniques de fabrication, les acquis professionnels, l'hygiène de travail, l'organisation des candidat(e)s.
- Chargé d'évaluer les dégustations des masses et des fabrications pendant le travail.

13.3_2 - Jury dégustation

- Évalue les qualités organoleptiques, le goût, les textures des créations.

13.3_3 - Jury présentation

- Évalue les qualités artistiques et esthétiques des créations, la mise en valeur de la thématique, l'originalité et la créativité.

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 14 : Résultats

- Le MAF Chocolaterie Confiserie 2026 sera celui/celle qui aura obtenu le plus de points en ajoutant les notes des douze membres du jury.
- Les notes ne sont pas communiquées mais des appréciations peuvent être partagées.
- La proclamation aura lieu lors du Salon du Chocolat de Paris, le mercredi 28 octobre 2026.
- Le ou la MAF Chocolaterie Confiserie 2026 recevra un diplôme, un trophée, une veste et une médaille.
- Tou(te)s les finalistes recevront une médaille, un diplôme et des lots des partenaires du concours.
- Les réalisations seront exposées et mises en avant pendant toute la durée du Salon du Chocolat de Paris.

Partie V – NOTA BENE

Article 15 : Documents administratifs

15.1 - Lors des sélections régionales :

- Les présidents de jury doivent faire parvenir le compte rendu du concours avec les résultats dans la semaine suivant l'épreuve, au secrétariat de la fédération des Chocolatiers Confiseurs de France
 - ⇒ Par mail : contact@chocolatiers.fr
 - ⇒ Ou par courrier postal : Chocolatiers et Confiseurs de France – 64 rue de Caumartin – 75009 Paris
- Les grilles de notation seront conservées par les Chocolatiers et confiseurs de France et ceci en cas de litige ou de réclamation.

15.2 - Lors de la finale nationale :

- Les organisateurs conserveront la totalité des grilles de notations et les fichiers de calculs de résultats.
- L'ensemble sera remis au secrétariat de la Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France :
 - Par mail : contact@chocolatiers.fr
 - Ou par courrier postal :
Chocolatiers et Confiseurs de France
64 rue de Caumartin – 75009 Paris
- Les Chocolatiers et Confiseurs de France se réservent le droit de modifier certains points du règlement en fonction du nombre de candidats ou en cas de force majeure.
- La fédération se réserve également la possibilité de reproduire ou de faire reproduire, sans aucun droit ni formalité d'aucune sorte, toutes les recettes qui lui sont adressées, ainsi que de diffuser, sans aucun droit ni formalité, l'ensemble des photos et vidéos réalisées lors des sélections régionales et de la finale nationale.

Organisé par la fédération des Chocolatiers et Confiseurs de France, en partenariat avec la Société Nationale des Meilleurs Apprentis de France (SNMAF) et la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France (SNMOF), le MAF Chocolaterie Confiserie récompense le/la meilleur(e) apprenti(e) de l'année 2026.

L'organisation générale est confiée à la commission du concours composée de son président Raoul BOULANGER, du président de la fédération des Chocolatiers et Confiseurs de France Thierry LALET et de Jean-Charles BALTHAZARD.

La commission rédige les sujets, conçoit les grilles de notation, supervise les sélections régionales et organise la finale nationale.

Règlement conçu et réalisé par les membres de la commission du concours du/de la meilleur/e apprenti/e de France Chocolaterie Confiserie et validé par la Société Nationale des MOF. Décembre 2025