

REGLEMENT DU CONCOURS MASTER Khabbaz 2025

Table des matières

PRÉSENTATION « MASTER Khabbaz 2025 ».....	1
LA DÉFINITION DU CONCOURS	1
MODALITÉ DE PARTICIPATION.....	1
1.1.1. LES CONDITIONS DE PARTICIPATION.....	1
1.2. DEROULE DE PARTICIPATION	2
1.3. LA DUREE DES INSCRIPTIONS / SELECTION :.....	2
L'ENGAGEMENT DU CANDIDAT ET LE RESPECT DU RÈGLEMENT.....	2
1.4. ENGAGEMENT DU CANDIDAT	2
1.5. RESPECT DU RÈGLEMENT	3
LA CONFIDENTIALITÉ ET LE DROIT À L'IMAGE	3
1.6. CONFIDENTIALITÉ	3
1.7. DROIT À L'IMAGE.....	3
REGLEMENT DE LA GRANDE FINALE (PHASE 3)	3
1.8. PRESENTATION	3
1.9. LE CAHIER DES CHARGES DES PRODUITS	4
1.10. L'ORGANISATION MATÉRIELLE	4
1.11. LE PROGRAMME.....	4
1.12. LES CRITÈRES D'ÉVALUATION DES PRODUITS	5
1.13. LE JURY.....	5
LE PRIX MASTER Khabbaz 2025.....	6
CAS DE FORCE MAJEURE – RÉSERVES DE PROLONGATION :.....	6
DONNEES NOMINATIVES :	6

RÈGLEMENT GÉNÉRAL DU CONCOURS « MASTER KHABBAZ 2024 »

PRÉSENTATION « MASTER KHABBAZ 2025 »

LA DÉFINITION DU CONCOURS

Lesaffre MAROC est l'organisateur exclusif du concours « MASTER KHABBAZ 2025 »

Le concours « MASTER KHABBAZ 2025 » 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.

« MASTER KHABBAZ 2025 » se déroule en 3 phases :

Phase 1 : Présélection en ligne

- Incription sur www.masterkhabbaz.ma via un formulaire en ligne.
- Soumission d'une recette personnelle de pain accompagnée de photos (du pain seul et du candidat avec le produit).
- Évaluation sur la base de la pertinence de la recette et du respect des consignes visuelles.
- Le jury attribue 60 % de la note, les 40 % restants proviennent du vote du public.
- Les 20 meilleurs candidats seront retenus.
- Ces 20 candidats recevront une **recette imposée** à réaliser à domicile. Ils devront transmettre les photos du résultat et participer à un **entretien en ligne** avec le jury pour évaluer leur compréhension de la recette et leur motivation. Cette étape reste 100 % à distance.

Phase 2 : Demi-finale

- Suite aux entretiens et à l'analyse des réalisations, **5 finalistes** seront sélectionnés.
- Les candidats finalistes seront conviés à la finale en présentiel au Baking Center™ de Casablanca.

Phase 3 : Grande Finale

- Les 5 finalistes participeront à une épreuve technique pendant deux jours.
- Ils devront réaliser une recette de pain et une viennoiserie selon un cahier des charges précis.
- Le candidat ayant obtenu la meilleure note globale sera déclaré vainqueur du concours "MASTER KHABBAZ 2025".

MODALITÉ DE PARTICIPATION

1.1.1. LES CONDITIONS DE PARTICIPATION

Afin de participer au concours « MASTER KHABBAZ 2025 », 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 ; 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.

1.2. DÉROULE DE PARTICIPATION

LESAFFRE MAROC annoncera sur le site officiel <https://Masterkhabbaz.ma/>, le début prochain des inscriptions via un formulaire et laissera une période du 7 juillet au 28 août aux boulangers intéressés pour déposer leurs candidatures.

Pour prendre part au Concours, les participants doivent :

- Se connecter au site <https://Masterkhabbaz.ma/> et se rendre dans la catégorie « participer »
- S'inscrire en remplissant le formulaire avec les informations demandées.
- Rédiger la recette du pain réalisé.
- Se prendre en photo avec la réalisation.
- Télécharger via le formulaire les photos (réalisations et votre photo avec cette dernière).

Le jury procédera à une pré-sélection basée sur les informations remplies sur les formulaires.

- Un boulanger a droit à une seule participation. La société se réserve le droit d'annuler les participations suspectées de fraudes ou de tricherie.
- Chaque participation est nominative et ne peut être transférée à un tiers

1.3. LA DUREE DES INSCRIPTIONS / SELECTION :

- L'annonce et durée du concours : du 7 juillet au 28 aout 2025
- Présélection des participants : du 01 au 05 septembre.
- Demi finale live : 17 et 18 septembre

La grande finale se déroulera du **30 septembre au 01 octobre 2025** au Baking Center CASABLANCA avec la remise de prix le **02 Octobre 2025**.

L'ENGAGEMENT DU CANDIDAT ET LE RESPECT DU RÈGLEMENT

1.4. ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Dès lors que le candidat a confirmé sa participation au concours « MASTER KHABBAZ 2025 » avec l'envoi des éléments demandés en phase 1, il s'engage à :

- Participer à l'étape 2 et à la grande finale à CASABLANCA s'il est sélectionné à l'issue des phases 1 et 2,
- 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.

1.5. RESPECT DU RÈGLEMENT

Le « Règlement Général », incluant les trois phases du concours, est la base commune à toutes les épreuves du concours « MASTER KHABBAZ 2025 ».

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.

LA CONFIDENTIALITÉ ET LE DROIT À L'IMAGE

1.6. CONFIDENTIALITÉ

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

Il est transmis exclusivement aux candidats du concours « MASTER KHABBAZ 2025 ». Aucune diffusion extérieure n'est permise sans autorisation écrite de Lesaffre.

1.7. DROIT À L'IMAGE

Chaque candidat participant au concours « MASTER KHABBAZ 2025 » 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

REGLEMENT DE LA GRANDE FINALE (PHASE 3)

1.8. PRESENTATION

Le candidat qui aura obtenu la meilleure note devra se rendre pour la grande finale du concours « MASTER KHABBAZ 2025 » au Baking Center™ de CASABLANCA afin de représenter sa région en tant que finaliste.

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

Les défis doivent être relevés pendant la sélection nationale du concours « MASTER KHABBAZ 2025 » aux niveaux conceptuel, technique et hygiénique.

1.9. 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 5 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 10 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 maximum.
- 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.

1.10. L'ORGANISATION MATÉRIELLE

Il est prévu que les 5 finalistes travaillent en horaires décalés sur les 2 journées de la finale.

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.

1.10.1. 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.

1.10.2. LES MATIÈRES ET INGRÉDIENTS

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

1.11. LE PROGRAMME

1.11.1. 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 12h00, 9h à 14h et 11h à 16h.

1.11.2. LA PRÉSENTATION

Durée : 15 minutes

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.

1.11.3. LA PRODUCTION

Durée : 5 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.

1.11.4. 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.

1.12. LES CRITÈRES D'ÉVALUATION DES PRODUITS

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

- Respect de la recette (réaliser la recette donnée/présentée)
- Respect du nombre de pièces demandées
- Respect du poids
- Qualité organoleptique (visuelle, touchée, goût, texture)
- 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.

1.13. LE JURY

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

- Un expert en technique boulangère
- Un expert dans le domaine commercial
- 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.

LE PRIX MASTER KHABBAZ 2025

Le gagnant du « MASTER KHABBAZ 2025 » se verra remettre son titre par le Directeur Général de Lesaffre MAROC au Baking Center™ à CASABLANCA.

La compétition « MASTER KHABBAZ 2025 » est dotée des prix suivants :

- **1^{er} prix** : Une formation de 5 jours au BAKING CENTER MEA à ISTANBUL avec une visite guidée de 2 jours à ISTANBUL et une Tablette SAMSUNG.
- **2^{ème} prix** : Une formation de 5 jours au BAKING CENTER MEA à ISTANBUL avec une visite guidée de 2 jours à ISTANBUL
- **3^{ème} prix** : Une tablette et malette boulangers.

Tous les finalistes se verront remettre un diplôme (récompensant la boulangerie dont ils font partie), ainsi que la fourniture gratuite d'un carton améliorant LESAFFRE (INVENTIS et IBIS) pour leur boulangerie.

Par ailleurs, les gagnants seront annoncés sur les médias et les réseaux sociaux.

Toute personne ayant transmis de mauvaises informations sera, de ce fait, disqualifiée et ne pourra recevoir son cadeau.

Le cadeau est nominatif, il ne pourra, en aucun cas, être échangé contre quelque objet de quelque nature que ce soit.

La Société décline toute responsabilité pour tous les incidents et/ou accidents qui pourraient survenir aux gagnants pendant la jouissance du cadeau. La Société se dégage de toute responsabilité relative à une éventuelle insatisfaction des gagnants concernant leurs cadeaux.

CAS DE FORCE MAJEURE – RÉSERVES DE PROLONGATION :

La responsabilité de la Société ne saurait être encourue si, pour un cas de force majeure ou indépendant de sa volonté, le concours devait être modifié, écourté ou annulé.

Elle se réserve dans tous les cas la possibilité de prolonger la période de participation, et de reporter toute date annoncée.

Toute modification du règlement entrera en vigueur à compter de sa mise en ligne et tout participant sera réputé l'avoir acceptée du simple fait de sa participation au concours, à compter de la date d'entrée en vigueur de la modification. Tout participant refusant la ou les modifications intervenues devra cesser de participer au concours.

DONNEES NOMINATIVES :

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du concours sont traitées conformément à la loi en vigueur. Les participants sont informés que les données les concernant enregistrées dans le cadre du concours sont nécessaires à la prise en compte de leur participation.

Les participants autorisent l'utilisation de ces informations dans toute manifestation commerciale, liée au concours, sans que cette utilisation puisse ouvrir droit à l'attribution de dotation de quelque nature que ce soit, à rémunération ou un avantage quelconque.