
DOSSIER TECHNIQUE

- Sélection Nationale -

FRANCE



24 et 25 Novembre 2014

Au centre de formation des apprentis municipal de Belfort (90)





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION **FRANCE** 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 2/11

Sommaire

	Pages
Organisation	3
Lieux et plan d'accès	3
Composition de l'équipe	4
Matériel et équipement installés dans chaque fournil	4
Tenue de travail	5
Matières premières mises à disposition pour chaque Candidat	6
Sujet	7
Barème de notation	8
Horaires et Déroulement de cette sélection	8
Proclamation des résultats	10
Hébergement	10
Bon d'économat (<u>à renvoyer avant le 01 Novembre 2014</u>)	11

Une organisation :





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION **FRANCE** 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 3/11

Organisation

La sélection Française est organisée par :

Les Ambassadeurs du Pain

ZA La Guerche Rue Clément Ader 85500 Les Herbiers

Tel : +33 (0)2 51 92 03 96 Fax : +33 (0)2 51 92 03 90

email : ambassadeursdupain@orange.fr

Site web : www.ambassadeursdupain.com



Lieux et Plan d'accès

Centre de Formation des Apprentis Municipal de Belfort

2 rue René Cassin , ZAC Les Glacis

90000 BELFORT



En arrivant de l'Autoroute A 36 :

Prendre la sortie 13

Belfort

Glacis du château

Au premier feu tricolore

Tourner à droite

Une organisation :





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION FRANCE 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 4/11

Composition de l'équipe








Chaque équipe est composée de :

→ **1 Candidat** de plus de 25 ans au 1^{er} Janvier 2014

→ **1 Commis** (choisi par le Candidat) de moins de 22 ans le 1^{er} Janvier 2014

Matériel et équipements installés dans chaque fournil de boulangerie

Pour chaque candidat :

<p>1 Pétrin à axe oblique de 12kg de farine maximum. (tirage au sort).</p>		<p>1 Batteur (maxi 5kg de farine) avec crochet, fouet et <u>feuille</u>.</p>	
<p>1 Tour bois (75 x 150 cm avec rallonge) avec tiroir et 2x2 grilles faisant office de parisien en dessous.</p>		<p>1 Tour réfrigéré avec 1 porte par candidat.</p>	
<p>1 Pétrin spirale minimum 3kg de farine</p>		<p>1 Four ventilé 8 plaques</p>	
<p>1 Four électrique à sole de 4 étages (8 bouches) 2 tapis par candidat (1 étage), surface d'un tapis : 70cm x 180cm. → Hauteur entre sole et voûte : 18cm.</p>			

Matériel et équipements installés dans chaque laboratoire de pâtisserie

<p>1 four électrique pour viennoiserie 4 plaques 2 étages (hauteur 18 cm)</p>		<p>1 four ventilé 8 plaques</p>	
<p>1 lave-vaisselle</p>		<p>1 Tour réfrigéré avec 2 portes plus tour marbre (+ 1 kitchenaid) par candidat</p>	

Une organisation :





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION **FRANCE** 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 5/11

Petit matériel			
3	Bacs blanc rectangulaire pour pâte (avec couvercle)	2	Petites boîtes plastique pour pesées
3	Culs de poule	1	Sceau de coulage ou litres
1	Echelle à plaques	2	Petit bacs blanc rectangulaire pour pâte (avec couvercle)
10	Plaques de cuisson (40 cm x 60 cm)	4	Grilles (40 cm x 60 cm)
1	Balance		

Matériel et consommables commun par fournil de boulangerie et pâtisserie (pour 4 candidats) :

- ✗ 1 Chambre de fermentation avec grilles (70 x 100cm) et toiles, réglée à 25° : 3 grilles par candidat
- ✗ 1 chambre à viennoiserie, réglé à 24
- ✗ 2 Laminaires à bande (1 dans chaque laboratoire)
- ✗ 1 rouleau de film étirable
- ✗ 1 rame de papier cuisson
- ✗ 1 carton de poche jetable
- ✗ 1 gaz double feux

Matériel commun pour tous les candidats :

- ✗ 1 congélateur Koma 3 portes (labo boulangerie) + 2 congélateurs Frimo 2 portes chacun (labo pâtisserie)
- ✗ 4 plaques à induction avec 3 casseroles (1 ,2 ,3 litres) pour chaque plaques (labo boulangerie)



Equipements non fournis :

- ✗ De manière générale, tout ce qui n'est pas spécifié comme étant fourni (petits matériels, consommables, ...).

Propreté du fournil :

A la fin des épreuves, l'inspection du poste de travail, la restitution du matériel et l'inventaire seront effectués. Le poste de travail et le matériel devront être rendus propres sous peine de pénalités.

→ Tout matériel manquant fera l'objet d'une facturation par le Comité d'organisation.

Tenue de travail

Aucune tenue officielle ne sera fournie par l'organisation.

Veillez venir avec votre tenue professionnelle, identique pour le candidat et le commis, incluant au minimum :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Toque ou casquette• Veste, sans pub (logo, marques, etc...)• Tablier | <ul style="list-style-type: none">• Pantalon• Chaussures |
|--|---|

→ **Merci de prévoir une tenue propre pour la proclamation des résultats**

Une organisation :





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION **FRANCE** 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 6/11

Matières premières mises à disposition pour chaque Candidat

<p>Toutes les farines seront fournies par la Minoterie DUPUY COUTURIER :</p> <p><i>La Marandière</i> 42580 L'ETRAT 04 77 74 77 17</p> <p>Vous pouvez les contacter si vous souhaitez obtenir un échantillon</p>	Farine de blé Tradition Française T65	10 kg
	Farine de blé pour Pain Courant T65	5 kg
	Farine de blé « de Force » T55	5 kg
	Farine de blé Biologique « BORSA T80 »	5 kg
	Farine de blé Biologique « BORSA L'AUTHENTIQUE T110 »	5 kg
	Farine de blé Biologique « BORSA T150 » (complète)	5 kg
	Farine de seigle T85	10 kg
	Farine de seigle T130	5 kg
	Farine de seigle T170	5 kg

→ Vous aurez d'affiché dans chaque box un alvéogramme des 3 premières farines de la liste (**en gras**).

Levure et Levain liquide biologique :

<p>Si vous souhaitez un échantillon, vous pouvez contacter : Condifa S.A.S.</p> <p>Nathalie Thalmann (Chef de marques) Téléphone : 03 88 43 01 54 Email : nathalie.thalmann@condifa.fr</p>	« Bioréal » Levure fraîche Biologique d'Agrano	1kg
	Levain liquide Biologique actif, prêt à l'emploi « Bio-Levafresh » d'Agrano	Bidon 5kg

Sel fin	1 kg
Sucre semoule	5 kg
Sucre glace	1 kg
Levure fraîche pressée	500g
Poudre à crème (à chaud)	350g
Œufs (coquille)	30
Beurre doux en plaquettes de 250 gr	1 kg
Beurre de Tourage en plaque	1 kg
Lait UHT demi-écrémé	2 litres
Crème UHT	1 litre

☞ Chaque candidat devra préciser dans son bon d'économat, les produits qu'il apportera (non fournis par l'organisation) et qui sont propres à ses fabrications.

Une organisation :





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION **FRANCE** 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 7/11

Sujet

Catégorie PAINS :

Pains de Tradition Française : A partir de **5kg de farine**, méthode de travail (pétrissage, fermentation, etc.) au choix. La commande devra être détaillée comme suit :

- ⇒ 10 baguettes, poids cuit : 250g : longueur 55cm (+ ou - 2cm), non farinée et minimum 5 coups de lame
- ⇒ 5 pains long, poids cuit : 400g
- ⇒ Le reste de pâte en 3 formes, poids et formes au choix du candidat

Pain Nutrition Biologique : Pain réalisé à partir de farine biologique, de façon à apporter un supplément en vitamines, minéraux et autres micros nutriments. Il faudra respecter une dose de sel maximum de **10g/kilo de pâte**. Le candidat devra prévoir une incorporation de levain naturel, plus ou moins importante, dans l'élaboration de sa recette. A partir de **5 kg de farine**, il faudra réaliser :

- ⇒ 3 formes différentes de création personnelle, poids des pains cuits : 400g

Vous devrez apporter votre recette (sur la base d'1kg de farine), avec notamment la liste des ingrédients qui composent votre pain nutrition afin de pouvoir argumenter par oral (si besoin), sur les valeurs nutritionnelles de ce pain.

→ Pour une question d'organisation, vous pourrez apporter, si besoin, vos pré-fermentations pour ces 2 pains.

Catégorie SANDWICH :

Le candidat doit réaliser un **sandwich équilibré** (d'un point de vue nutritionnel) froid ou chaud (le candidat pourra demander qu'il soit réchauffé au moment de la dégustation), d'un poids compris entre 200g et 250g. Le candidat devra réaliser **10 pièces de ce sandwich**.

Il sera noté sur son aspect, son originalité, son goût, et ses qualités nutritionnelles.

Le pain utilisé est au choix du candidat, parmi les pâtes qu'il aura fabriqué (sans faire de quantité en plus). Les garnitures utilisées devront être apportées par le candidat.

Catégorie VIENNOISERIES :

Toutes les viennoiseries doivent être sucrées et garnies avant cuisson (sauf finitions décoratives)

- * **Pâte Levée Feuilletée**, à partir d'**1kg de farine**, réaliser :
 - 12 Croissants (forme courbée), poids cuit entre 60g et 70g
 - 2 Variétés « Prestige », garnies avant cuisson (sauf finitions) et pesant entre 90g et 100g finies. (2 formes et garnitures différentes, 12 pièces de chaque).
- * **Pâte Levée**, à partir d'**1kg de farine**, réaliser :
 - 2 Tresses différentes (moulées ou non), nombre de branche et poids au choix du candidat
 - 2 Variétés « Prestige », garnies avant cuisson (sauf finitions) et pesant entre 90g et 100g finies (2 formes et garnitures différentes, 12 pièces de chaque).

→ L'organisation entend par « variété prestige » un produit possédant une recherche artistique et gustative, dans sa présentation, sa forme ainsi que dans sa garniture.

Catégorie PIECE ARTISTIQUE :

Le candidat doit choisir un thème qui rappelle **LA FRANCE**.

Le socle de cette pièce devra être réalisé (sur place) en pâte levée et mesurer au maximum 60cm de côté.

Le reste de la pièce artistique peut être préparé à l'avance et apportée par le candidat, non montée. Elle devra être assemblée et finie sur place.

- * **Hauteur : minimum 80cm**

→ Pour le montage de votre pièce artistique, un socle en bois (60 cm x 60cm), recouvert d'un tissu, sera fourni par l'organisation

👉 Le pastillage, les moules et armatures sont interdits dans la pièce artistique et l'utilisation de sucre cuit (si besoin) doit être réservée au montage (collage) de la Pièce.

Toute utilisation d'armature ou de colle non alimentaire ne sera pas admise

Une organisation :





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION **FRANCE** 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 8/11

Barème de notations

PAINS		
Pain de Tradition Française		50
Respect de la commande Pain de Tradition		10
Pain Nutrition Biologique		60
SANDWICH		40
TOTAL PAINS et SANDWICH		160
VIENNOISERIES		
Respect de la Commande Viennoiseries		10
Pâte Levée Feuilletée	Croissants	20
	Prestige n°1	25
	Prestige n°2	25
Pâte Levée	Tresses	20
	Prestige n°1	25
	Prestige n°2	25
TOTAL VIENNOISERIES		150
PIECE ARTISTIQUE		
Respect du thème et du règlement		40
Difficultés techniques		50
Sens artistique		50
TOTAL PIECE ARTISTIQUE		140
TRAVAIL		
Organisation		10
Hygiène		10
Pédagogie avec le Commis		20
Présentation des produits		10
TOTAL TRAVAIL		50
TOTAL		500

Horaires et Déroulement de cette sélection

L'organisation de votre sélection sera la suivante :

Rendez-vous devant le CFA municipal de Belfort le lundi 24 novembre à 15h00.

- 15h00 – 15h15 : Rentrée dans l'Etablissement avec votre véhicule et parking proche de la Boulangerie
- 15h30 – 16h00 : Tirage au sort de votre numéro de candidat ainsi que de votre groupe de travail
- 16h00 – 16h45 : Dépose et mise en place de vos matières premières et du petit matériel que vous aurez apporté
- 16h45 – 17h15 : Briefing : organisation et matériel
- **17h30 – 18h30 : 1h00 de préparation (groupe 1)**
- **18h30 – 19h30 : 1h00 de préparation (groupe 2)**
- A partir de 20h00 : Repas en commun (Candidats, Jury et Organisation) chez notre partenaire SCARITECH à Belfort pour un buffet dinatoire

Une organisation :





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION **FRANCE** 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 9/11

Mardi 25 novembre, rendez-vous à 3h45 (groupe 1) et 5h45 (groupe 2) à la Boulangerie :

- **4h00 – 12h00** : Réalisation du sujet (**8h00 d'épreuve**) groupe 1
- **6h00 – 14h00** : Réalisation du sujet (**8h00 d'épreuve**) groupe 2

Candidat + Commis			
	<u>Groupe 1</u>		<u>Groupe 2</u>
12h00 – 12h30	Transport (avec panières mises à disposition) et *présentation des produits de Panification et Viennoiserie au laboratoire de boucherie. Transport et présentation de la Pièce Artistique , <u>après notation par les membres du jury</u> , au laboratoire de boucherie	14h00 – 14h30	Transport (avec panières mises à disposition) et *présentation des produits de Panification et Viennoiserie au laboratoire de boucherie. Transport et présentation de la Pièce Artistique , <u>après notation par les membres du jury</u> , au laboratoire de boucherie
12h30 – 13h30	Repas dans une salle du CFA (Buffet froid)	14h30 – 15h00	Repas dans une salle du CFA (Buffet froid)
15h00 – 16h00	Rangement et Nettoyage des Fournils	15h00 – 16h00	Rangement et Nettoyage des Fournils

Membres du jury	
A partir de 11h00	Repas dans une salle du CFA (Buffet froid) pour les membres du jury
12h00 à 13h30	Repas pour les Ambassadeurs au restaurant pédagogique du CFA
12h00 à 14h00	Notation de la Pièce Artistique dans le fournil (groupe 1) Notation de la Pièce Artistique dans le fournil (groupe 2)
12h30 à 14h30	Notations des produits de Panifications et de Viennoiseries en salle de proclamation des résultats. (groupe 1) Notations des produits de Panifications et de Viennoiseries en salle de proclamation des résultats. (groupe 2)
15h30 à 16h00	Calculs des notes obtenues et Délibération.

* Vous disposerez de 2 tables de 80cm x 1,20m (soit 2.40 mètre de linéaire) chacun (non adossées à un mur) pour présenter l'ensemble de vos réalisations.

Vous pouvez apporter des accessoires de présentation (nappe, panières, etc...) si vous le souhaitez.

Une organisation :





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION **FRANCE** 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 10/11

Proclamation des résultats

La proclamation des résultats du Candidat sélectionné pour représenter la France lors du 5^{ème} MONDIAL du PAIN, aura lieu à **16h30** au laboratoire de Boulangerie du CFA de BELFORT.

Une 2^{ème} place sera attribuée, ce « Candidat suppléant » devra rester à disposition des organisateurs du 5^{ème} Mondial du Pain en cas d'empêchement de participation du Candidat vainqueur de cette sélection.

Un cocktail suivra cette proclamation des résultats.

Hébergement

Beaucoup d'hôtels se situent aux alentours du CFA, vous pouvez les contacter pour votre hébergement.

Voici les adresses :

Hôtel F1 (ZAC de la Justice, Rue René Cassin, 90000 Belfort) à 50 mètres du CFA

BB Hôtel (parc d'activités des hauts de Belfort, 20 rue Xavier Bichat 90000 Belfort) à 500 mètres du CFA

Hôtel premières classe (parc d'activités des hauts de Belfort, 20 rue Xavier Bichat 90000 Belfort) à 500 mètres du CFA

Bonne lecture et bonne préparation !!

Une organisation :





DOSSIER TECHNIQUE SELECTION **FRANCE** 5^{ème} MONDIAL DU PAIN

24 ET 25 NOVEMBRE 2014

AU CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS MUNICIPAL DE BELFORT (90)

Dossier
Technique

Page 11/11

CANDIDAT	
NOM	Prénom

Bon d'économat

Voici ci-dessous la liste des matières premières (non mises à disposition) que je souhaite apporter pour participer à la sélection Française du 5^{ème} Mondial du Pain :

⚠ Attention : Aucune matière première non mentionnée dans ce document ne pourra être apportée le jour de la compétition.

Ingrédients	Quantités

Ingrédients	Quantités

Merci de nous renvoyer par mail (ferrandpat@wanadoo.fr et ambassadeursdupain@orange.fr) ce bon d'économat avant le 01 Novembre 2014 pour validation par le Comité d'Organisation.

Une organisation :

