



## *6<sup>th</sup> World of Bread Contest*

### *“Taste & Nutrition”*

Salon SERBOTEL,  
Nantes (France)

Show SERBOTEL  
Nantes (France)

du 22 au 24  
Octobre 2017

from 22<sup>nd</sup> to 24<sup>th</sup>  
October 2017

---

## **REGLEMENT / REGULATION**

---

**Organized by :**

AMBASSADEURS DU PAIN  
17 rue de l'Industrie – ZI de la Guerche  
85500 LES HERBIERS – France  
Tél. : +33 (0)2 51 92 03 96  
Fax : +33 (0)2 51 92 07 39  
e-mail : [ambassadeursdupain@orange.fr](mailto:ambassadeursdupain@orange.fr)  
Web : [www.mondialdupain.fr](http://www.mondialdupain.fr)



# Règlement / Regulation



## Sommaire / Table of Contents

	<b>Pages</b>
<b>Article 1</b> Présentation / Presentation	<b>3</b>
<b>Article 2</b> Objet du concours / Purpose of the competition	<b>3</b>
<b>Article 3</b> Participants / Contestants	<b>3</b>
<b>Article 4</b> Composition des équipes / Team composition	<b>4</b>
<b>Article 5</b> Droit d'inscription / Registration fee	<b>4</b>
<b>Article 6</b> Droits d'utilisation de la marque / Right of use of the brand	<b>5</b>
<b>Article 7</b> Frais / Expenses	<b>5</b>
<b>Article 8</b> Recettes et Matières Premières / Recipes and List of ingredients	<b>6</b>
<b>Article 9</b> Matériel / Equipment	<b>6</b>
<b>Article 10</b> Sujet du concours / Subject of the contest	<b>6</b>
<b>Article 11</b> Travail – Propreté - Hygiène / Work – Cleanness - Hygiene	<b>10</b>
<b>Article 12</b> Présentation des œuvres / Presentation of works	<b>10</b>
<b>Article 13</b> Barème de notations / Marking scheme	<b>11</b>
<b>Article 14</b> Jury / Jury	<b>12</b>
<b>Article 15</b> Organisation des notations / Organization of ratings	<b>12</b>
<b>Article 16</b> Dotation des prix / Awards	<b>15</b>
<b>Article 17</b> Vainqueurs / Winners	<b>15</b>
<b>Article 18</b> Modifications / Changes	<b>16</b>
<b>Article 19</b> Contestations / Contesting	<b>17</b>
<b>Annexe 1</b> Tarifs / Fares	<b>18</b>

**Bonne lecture et bonne préparation**

# Règlement / Regulation



**Enjoy your reading and have a nice preparation**

## Article 1

## Présentation / Presentation

**Le règlement est le document officiel comportant tout ce qu'il faut savoir pour gérer votre participation au 6<sup>ème</sup> Mondial du Pain, du 22 au 24 Octobre 2017.**

Tout pays candidat et plus particulièrement l'Ambassadeur responsable de la Sélection Nationale (fiche n°2) doit en prendre connaissance dans sa totalité, l'acte de candidature impliquant une acceptation de ce règlement.

En effet, l'Ambassadeur (coach) de chaque pays en compétition a la responsabilité de faire respecter ce règlement à son équipe lors de la préparation de la compétition.

Seule la version française est réputée opposable en cas de désaccord.

L'organisateur est à votre disposition pour éclaircir, par voie de question écrite (mail), tout point qui ne serait pas suffisamment clair :

**ferrandpat@wanadoo.fr**  
**ambassadeursdupain@orange.fr**

**The regulation is the official document with everything you need to know to manage your participation in the 6<sup>th</sup> World of Bread Contest, from October 22<sup>nd</sup> to 24<sup>th</sup> 2017.**

All applicant country and especially the President of the National Selection must read it in its entirety, the application involving acceptance of these rules.

Indeed, the Coach of each selection is responsible for enforcing these regulations to his team during the preparation of the competition.

Only the french version is reputed to be opposable in case of disagreement.

The organizer is at your disposal to clarify, by written question (mail), any point that is not clear enough :

**ferrandpat@wanadoo.fr**  
**ambassadeursdupain@orange.fr**

## Article 2

## Objet du concours / Purpose of the competition

Le **MONDIAL DU PAIN** est organisé par l'Association des Ambassadeurs du Pain. La compétition se déroulera du Dimanche 22 (après midi) au Mardi 24 Octobre 2017 dans le cadre du salon **SERBOTEL** à Nantes.

Le Mondial du Pain a pour but d'apprécier le savoir-faire professionnel des participants, de démontrer, à un vaste public, l'évolution et les progrès de l'Art Boulanger, de donner de nouvelles idées en matière de gastronomie, de nutrition et de stimuler les jeunes de la profession.

Une très grande importance est attachée à la préparation de pains soignés, équilibrés et diversifiés, ainsi qu'à une présentation attrayante.

The **WORLD OF BREAD CONTEST** is organized by the Ambassadors of Bread. It will take place from Sunday 22<sup>nd</sup> (afternoon) to Tuesday, October 24<sup>th</sup>, 2017 at **SERBOTEL** in Nantes.

The World of Bread Contest was designed to assess the professional skills of the participants to demonstrate, through practice, to a wide audience, the evolution and progress of Bakery Art, give new ideas for gastronomy, nutrition and stimulate young profession.

Great importance is attached to the preparation of neat, balanced and diverse breads, and also to an attractive display.

## Article 3

## Participants / Contestants

**Seuls les vainqueurs des sélections nationales participent au 6<sup>ème</sup> Mondial du Pain.**

Suite à la mise en place d'un Comité de Sélection Nationale et la désignation d'un Ambassadeur responsable de l'organisation de cette sélection Nationale (fiche n°2), cet Ambassadeur doit s'engager à valoriser le métier et

**Only winners from national selections can apply for 6<sup>th</sup> World of Bread Contest.**

Each country must establish a selection committee and appoint a National Ambassador. The Ambassador must commit to promote the profession and disseminate knowledge of the artisan baker to new generations.

# Règlement / Regulation



transmettre le savoir de l'artisan boulanger aux nouvelles générations.

A la suite, le Candidat et le Commis ayant été sélectionnés dans leur Pays peuvent participer à ce concours, **après renvoi des fiches de renseignements n°3 (Candidat), n°4 (Commis) et n°5 (Coach)**

Chaque Pays doit renvoyer les fiches n°3, n°4 et n°5 (candidature) **avant le 15 février 2017** auprès du secrétariat d'organisation du Mondial du Pain. Si la sélection n'a pas encore été effectuée au 15 février, le pays sera placé sur liste d'attente et devra renvoyer les fiches au plus tard le 1<sup>er</sup> avril 2017. Le Comité d'Organisation se réunira pour valider les pays admis à concourir en Octobre 2017. **Sa décision sera sans appel.**

**18 nations au maximum sont admises à participer à ce 6<sup>ème</sup> Mondial du Pain**

The representative (Ambassador of Bread) of this country will organize a National selection. Then candidates who were selected in their country can participate in this competition, **after having sent information sheets N°3 (Candidate), N°4 (Commis) and N°5 (Coach)**

Each country must return the sheets n°3, n°4 and n°5 (application) **before February 15<sup>th</sup> 2017** to the organization secretariat of the World of Bread Contest. If the national selection is not done by February 15<sup>th</sup>, the country will be on waiting list and has to send the application form on April 1<sup>st</sup> 2017 the latest. The Organizing Committee will meet to enable countries eligible to compete in October 2017. **Their decision is final.**

**Maximum 18 nations are eligible to participate in the 6<sup>th</sup> World of Bread Contest**

## Article 4 Composition des équipes / Team composition

Chaque pays est représenté par une équipe constituée :

- **un candidat** boulanger âgé de 25 ans minimum au 01 Janvier 2016
- **un commis** boulanger de moins de 22 ans au 01 Janvier 2016
- **un coach** boulanger

Le candidat boulanger doit être originaire du pays qu'il représente et disposer de 5 ans d'expérience minimum.

Le commis boulanger doit être originaire du pays qu'il représente.

Each country is represented by a team:

- **a candidate** baker older than 25 years January 1, 2016
- **a commis** baker younger than 22 years January 1, 2016
- **a coach** baker

The candidate must be a baker from the country he represents and have 5 years minimum of experience.

The commis must be from the country he represents.

## Article 5 Droit d'inscription / Registration fee

Chaque pays doit verser un droit d'inscription fixé à **500 Euros** par virement bancaire, sur le compte suivant :

Each country must pay a registration fee set at **500 Euros** by bank transfer to the following account:

Crédit Mutuel Relevé d'identité bancaire (RIB)  
CCM LYON ORLÈANS  
110, rue de la République - 69600 LYON  
2 RUE DU 24 MARS 1832  
69003 LYON  
Banque nationale de coopération bancaire - BIC  
13276 97912 3000000001 28 LYON-VL33

Identifiant international de compte bancaire  
IBAN (International Bank Account number)  
FR76 1327 6973 1200 0006 2810 130

Titulaire du compte / ACCOUNT OWNER  
AMBASSADEURS DU PAIN  
18 RUE FERDINANDS  
69003 LYON

BIC (Bank identification Code)  
CMOTFR33

Ou règlement via le site internet des Ambassadeurs du Pain

<https://www.apayer.fr/ambassadeursdupain>

N.B. : En l'absence du paiement de la totalité des frais

Or payment via the website of the Ambassadors of Bread

<https://www.apayer.fr/ambassadeursdupain>

NB: In the absence of payment of all fees, (at the latest

# Règlement / Regulation



d'inscription (**au plus tard le 1<sup>er</sup> Mars 2017**), aucune candidature ne pourra être enregistrée. Le montant de ces droits d'inscription n'est pas remboursable.

**March 1<sup>st</sup>, 2017**) no application will be registered. The amount of these fees is not refundable.

## Article 6 Droits d'utilisation de la marque / Right of use of the brand

L'exploitation commerciale de la sponsorship de votre préparation, ne peut se faire qu'au niveau national du pays et en aucun cas au niveau international. Elle doit obligatoirement porter l'appellation :

**6<sup>ème</sup> MONDIAL DU PAIN**

« GOÛT ET NUTRITION »

**Nom du Pays**

Les droits d'inscription de 500 Euros T.T.C. (*article 4*) comprennent les droits d'utilisation de cette marque.

The commercial sponsorship of your preparation can only be done at a national level and the Committee of Organization must be informed of it. It must bear the name :

**6<sup>th</sup> WORLD OF BREAD CONTEST**

"TASTE AND NUTRITION"

**Country Name**

The registration fee of 500 Euros (*article 4*) includes the rights to use the trademark.

## Article 7 Frais / Expenses

Les **frais de transport** du Candidat, du Commis et de l'Ambassadeur (coach) représentant le pays, sont pris en charge par le comité d'organisation du Mondial du Pain. Les conditions de prise en charge : Sur présentation de la facture, remboursement jusqu'à hauteur des montants de l'annexe qui sera envoyée en Décembre 2016. (Pensez à poser des options sur les vols ou acheter vos billets dès que possible)

Les **frais de déplacement** des équipes localement est pris en charge par le comité d'organisation du Mondial du Pain. Les conditions de prise en charge sont : tram ou bus de ville pour les trajets vers et depuis la zone concours. Un tram ou un bus de ville pour les trajets vers et depuis les soirées partenaires.

Les **frais d'hébergement** pour le candidat, le commis et le coach sont pris en charge par le comité d'organisation du Mondial du Pain. Les conditions de prise en charge sont les suivantes :

En hôtel 2\* ou 3\* défini par le comité, 1 chambre single et 1 chambre twin, du 22 au 24 Octobre 2017 (soit 3 nuits).

Les **frais de restauration** du candidat, du commis et du coach sont pris en charge par le comité d'organisation du Mondial du Pain. Les conditions de prise en charge sont les suivantes : les petits déjeuners à l'hôtel du 22 au 24 Octobre, les déjeuners sur le salon SERBOTEL (tickets) du 22 au 24 Octobre, les diners (soirées Partenaires et Soirée de Gala) du 23 et 24 Octobre.

**Travel expenses** of the candidate, commis and Coach representing the country are supported by the organizing committee of the World of Bread. Conditions are indicated in the annexe 1 : Upon presentation of invoice, refund up to such amount of the annexe 1 that will be sent in December 2016. (Do not forget to pre book or buy flights as soon as possible)

**Transportation expenses** for the teams on ground are supported by the organizing committee of World of Bread. Conditions are as follow : tram or city bus to and from the Contest Zone. A tram or city bus to and from the partners' nights.

**Lodging expenses** for candidate, commis and coach are supported by the organizing committee of World of Bread. Conditions are as follow : 2\* or 3\* Hotel (define by committee), 1 single room and 1 twin room, from October 22<sup>nd</sup> to 24<sup>th</sup> 2017 (3 nights).

**Meal expenses** for candidate, commis and coach are supported by the organizing committee of World of Bread. Conditions are as follow : breakfast (hôtel) from October 22<sup>th</sup> to 24<sup>th</sup>, lunch on SERBOTEL fair (tickets) from October 22<sup>th</sup> to 24<sup>th</sup>, and dinners (partners evening and Gala dinner) from October 23<sup>rd</sup> and 24<sup>th</sup>.

## Article 8

## Recettes et Matières Premières / Recipes and List of ingredients

Suite à l'envoi de vos fiches n°3, n°4 et n°5 de candidature, vous recevrez un dossier (**Recettes et Bons d'économat**) à compléter pour l'ensemble de vos recettes ainsi que la liste des ingrédients (non fournis par l'organisation) que vous devrez apporter pour réaliser votre sujet.

**Seul ce document officiel sera remis aux Membres du Jury**

La liste des ingrédients mis à disposition vous sera fournie dans le **Dossier Technique**.

Pour le bon déroulement de l'épreuve, ce dossier (**Recettes et Bons d'économat**) sera à retourner au secrétariat d'organisation avant le 20 Septembre 2017.

→ L'équipe sera notée sur le respect de cet article lors du concours.

Following the sending of your forms n°3, n°4 and n°5 application, you will receive a folder (**Recipes and list of ingredients**) to complete for all your recipes and the list of ingredients (not supplied by organization) that you need to bring to make your subject.

**Only this file will be given to the jury members.**

The list of ingredients available will be provided in the **Technical File**.

For the smooth running of the event, this folder (**Recipes and list of ingredients**) will be returned to the organizing secretariat before September 20<sup>th</sup> 2017.

→ **The team will be noted on the compliance with these article during the competition.**

## Article 9

## Matériel / Equipment

Les équipes doivent obligatoirement travailler avec le matériel mis à disposition par l'organisateur. Les candidats souhaitant apporter du petit matériel devront obligatoirement faire la demande auprès de l'organisation. Tout manquement à cette règle entrainera l'interdiction d'utilisation de ce matériel (interdiction d'utiliser des appareils à gaz). Une liste du matériel officiel sera communiquée dans le **Dossier Technique**.

Un inventaire du matériel officiel précis sera effectué par les commissaires responsables et le chef d'équipe à la remise du fournil. Tout matériel manquant fera l'objet d'une facturation par le comité d'organisation.

Le Fournil devra être rendu propre à la fin de la Compétition.

→ L'équipe sera notée sur le respect de cet article lors du concours.

Teams are required to work with equipment provided by the organizer. Candidates wishing to bring small equipment must necessarily ask to the organization. Any breach of this rule will result in the prohibition using this material (prohibit using of gas appliances). A list of official material will be provided in the **Technical File**.

An inventory of official equipment will be made by specific Commissioners responsible and team leader in the delivery of the bakery. Any missing equipment will be invoiced by the organizing committee.

The bakery will be left clean at the end of the competition.

→ **The team will be noted on the compliance with these article during the competition**

## Article 10

## Sujet du concours / Subject of the contest

Sujet devant être réalisé avec :

- **1h30** de préparation la veille
- **8h30** le jour de l'épreuve

**Il n'y aura pas de dépassement de temps autorisé.**

→ Il ne pourra pas y avoir de cuisson ni de produits laissés

In order to realize the subject, you will be allotted :

- **1h30** of preparation the day before the contest
- **8h30** the day of the contest

**There will be no time exceed permitted.**

→ No cooking neither products in the oven between

# Règlement / Regulation



dans le four entre les préparations de la veille et la journée d'épreuve

## **PAINS du MONDE**

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

- **10 baguettes** (identiques), poids cuit : 250g (+/- 10g), longueur entre 50cm et 55cm, non farinée et minimum 5 coupes de lame.
- **5 pains longs** (identiques), poids cuit : 400g (+/- 10g), **longueur minimum 50cm, coupe au choix du candidat.**
- **Le reste de pâte sera détaillé en 3 formes** : poids et formes au choix du candidat.

*Ces produits devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 7h00 de travail.*

**Pain Nutrition Santé** : Pain réalisé à partir de céréales et/ou de graines de façon à apporter un supplément en vitamines, minéraux et autres micronutriments. Il faudra respecter une **dose de sel maximum de 10g/kilo de pâte.**

**5 kg de pâte, détaillée en 3 formes différentes** (poids et formes au choix du candidat)

*Ce pain sera jugé sur sa composition (aidé par un texte de présentation développant un argumentaire rédigé en Français et en Anglais, **maximum 20 lignes**)*

## **Pain élaboré à partir de matières premières biologique**

Le candidat devra prévoir une incorporation de levain naturel, plus ou moins importante, dans l'élaboration de sa recette. **5 kg de pâte, détaillée en 3 formes différentes** (poids et formes au choix du candidat)

**Pain Typique** du pays d'origine du Candidat : A partir de **2 kg de farine**, le candidat devra réaliser un pain traditionnel typique d'origine de son pays, de poids et de forme libre.

*Ces pains devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 6h30 de travail.*

## **SANDWICH**

Le candidat doit réaliser un **sandwich équilibré** (d'un point de vue nutritionnel), 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, ses

preparation time of the eve and the date of the event will be allowed.

## **WORLD BREAD**

**Standard breads** : using 5 kg of flour, method of work (kneading, proofing, etc.) at candidate's discretion. The order must be detailed as follows :

- **10 baguettes** (identical), weight after baking : 250g (+/- 10g), length between 50cm and 55cm, non floured and minimum 5 scorings.
- **5 loaves of long bread** (identical), weight after baking : 400g (+/- 10g), **Minimum length 50 cm, cut according to the candidat choice.**
- **The remaining dough will be used to prepare bread in 3 different shapes** : bread weight and shape will be with the choice of the candidate

*These products will be presented to the jury for tasting after 7h00 of work.*

**Health & Nutrition bread** : Bread made from cereals and/or seeds, elaborated so as to provide a surplus of vitamins, minerals and other micronutrients. **One dose of salt (maximum 10g per kilo of dough)** must be respected.

**Using 5 kg of dough, the candidates will be required to prepare 3 breads of different shapes** (weight and shapes at candidate's discretion).

*This bread will be judged on its composition (together with a presentation text written in French and English, **maximum 20 lines**).*

## **Bread made from organic raw materials**

The candidate should incorporate a certain amount of natural leaven in their recipe. **Using 5 kg of dough, the candidates will be required to prepare 3 breads of different shapes** (weight and shapes at candidate's discretion).

**Typical Bread** of the candidates' respective countries : using **2 kg of flour**, the candidates will be required to bake a loaf of traditional bread, typical of their country (shape and weight are at the candidates' discretion).

*The bread will be presented to the jury for tasting after 6h30 of work.*

## **SANDWICH**

The candidates will be required to prepare a **"balanced sandwich"** (on a nutritional level), weighing between 200g and 250g. A total of 10 identical sandwiches will be prepared.

# Règlement / Regulation



qualités nutritionnelles ainsi que sur les respects des règles d'hygiène durant son élaboration.

Le pain utilisé est au choix du candidat. Les garnitures utilisées devront être apportées par le candidat.

*Ce sandwich sera jugé sur son équilibre nutritionnel (aidé par un texte de présentation développant un argumentaire rédigé en français et en anglais, **maximum 15 lignes**)*

## **VIENNOISERIES**

*Toutes les viennoiseries doivent être sucrées et garnies avant cuisson*

**Pâte levée feuilletée**, à partir d'**1,2 kg** de farine, réaliser :

**12 croissants** (forme courbée), poids fini 65g (+/- 5g)

*Les 12 croissants devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 7h00 de travail.*

**1 variété "Prestige"** : 10 pièces garnies avant cuisson (sauf décoration) d'un poids fini entre 90g et 100g.

**1 variété "Commerciale"** : 10 pièces garnies avant cuisson (sans décoration) d'un poids fini entre 90g et 100g.

L'une de ces 2 variétés devra être élaborée avec du chocolat.

**Pâte levée**, à partir d'1kg de farine, réaliser :

**2 tresses différentes** (nombre de branche et poids au choix du candidat)

*Les 2 tresses devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 7h00 de travail.*

**1 variété "Prestige"** : 10 pièces garnies avant cuisson (sauf décoration) d'un poids fini entre 90g et 100g.

**1 variété "Commerciale"**, 10 pièces garnies avant cuisson (sans décoration) d'un poids fini entre 90g et 100g.

➔ **"Variété Prestige"** : viennoiseries possédant une recherche artistique et gustative, dans sa forme, sa garniture et sa décoration.

➔ **"Variété Commerciale"** viennoiseries pouvant être mise en vente au quotidien dans les Boulangeries pour un prix abordable.

**La dernière demi-heure sera consacrée uniquement au montage de la pièce artistique.** Il est impératif que chaque candidat utilise en totalité cette demi-heure d'épreuve pour le montage de sa pièce artistique afin que le jury puisse prendre en compte la complexité du montage de cette pièce ainsi que la dextérité de l'équipe.

These will be judged on their aspect, originality, taste and nutritional qualities.

Candidates will be free to choose the type of bread they will use. The products used to prepare the sandwiches will be supplied by the candidates.

*This sandwich will be judged on its nutritional balance (together with a presentation text written in French and English, **maximum 15 lines**).*

## **VIENNOISERIES**

*All viennese pastry creations must be sweet pastry and garnished before cooking*

**Raised Puff Dough**, using **1,2 kg** of flour to prepare :

**12 croissants** (bent shaped), finished weight 65g (+/-5g)

*The 12 croissants will be presented to the jury for tasting after 7h00 of work.*

**1 "Prestige" variety**: 10 pieces garnished before cooking (except decoration) with a finished weight between 90g and 100g.

**1 "Commercial" variety** : 10 pieces garnished before cooking (without decoration) with a finished weight between 90g and 100g.

One of these two varieties should be made with chocolate.

**Raised Dough**, using 1kg of flour to prepare :

**2 different plaited pastries** (number of braids and weight at candidate's choice)

*The 2 different plaits will be presented to the jury for tasting after 7h00 of work.*

**1 "Prestige" variety**: 10 pieces garnished before cooking (except decoration) with a finished weight between 90g and 100g.

**1 "Commercial" variety** : 10 pieces garnished before cooking (without decoration) of a finished weight between 90g and 100g.

➔ **"Prestige variety"** : viennoiseries with an artistic and taste research, in its final shape with its garnish and decoration.

➔ **"Commercial Variety"** : viennoiseries that can be put on sale on a daily basis in the Bakeries for an affordable price.

**The remaining half hour will only be used to put together the artistic piece.** All candidates are required to use entirely this half hour so that the jury can appreciate the dexterity of the team and complexity in assembling the artistic piece.



# Règlement / Regulation



→ Si besoin, certaines parties de la pièce artistique pourront être assemblées, pendant le concours, avant cette dernière demi heure.

## PIECE ARTISTIQUE

Le candidat doit choisir un thème qui rappelle l'identité nationale de son pays d'origine.

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

La pièce artistique est réalisée à l'avance par le candidat et son commis. Elle devra être assemblée et finie sur place.

**La fin du montage de la pièce artistique doit être effectué durant la dernière demi-heure du concours.** Dimensions :

- \* Longueur : maximum 60cm.
- \* Largeur : maximum 60cm
- \* 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. Aucun support de présentation autre que celui fourni par l'organisation, ne sera autorisé.

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

Le Pastillage est interdit dans la pièce artistique et l'utilisation de sucre cuit (si besoin) doit être réservée au montage de la pièce.

Pour une meilleure conservation des pièces, seuls le vernis alimentaire sera autorisé.

Les matières premières utilisées devront être comestibles.

La pièce artistique doit être majoritairement élaborée avec des couleurs rappelant le pain, obtenues par les différentes techniques de cuisson et/ou de dorage avec des produits comestibles à base de cacao, extrait de café, œuf, etc..., allant du blanc crème au brun foncé, jusqu'au noir.

Le nuancier ci-dessous définit précisément les couleurs qui doivent être principalement employées. Les couleurs intermédiaires sont autorisées.



Il est toutefois autorisé d'utiliser d'autres couleurs, afin d'améliorer l'aspect visuel de votre pièce artistique.

Vous devrez utiliser dans votre pièce artistique, durant l'épreuve, 500g de pâte à décors fournie par l'organisation.

Composition de cette pâte à décors (pour 1 kg de farine) :

- Farine de seigle T85 = 1 kg

→ If necessary, parts of the artistic piece can be assembled, during the contest, before the last half hour.

## ARTISTIC PIECE

The candidates will choose a theme representative of the national identity of their original country.

**The base of this piece must be made obligatory on site in raised dough and have a side of 60 cm maximum.**

The artistic piece is realised in advance by the candidate and the commis. Brought by the candidate, it has to be assembled and finished on site.

**The end of The artistic piece will be put together in the last half hour of the contest.** Dimensions :

- \* Maximum Length : 60cm.
- \* Maximum Width : 60cm
- \* Minimum height : 80cm

→ To support your artistic piece, a wooden base (60cm x 60cm) covered with a fabric, will be supplied by the Organization. No presentation medium other than the one provided by the organization, will be allowed.

Any use of reinforcement or non-food glue will not be permitted.

Decorative sugar work (mix of sugar and egg whites) is forbidden in the artistic piece and the use of cooked sugar (if necessary) must be reserved for the assembling of the piece.

For better conservation of the artistic piece, only food glazing will be allowed.

The ingredients used must be edible.

The artistic piece must be predominantly elaborated with colors reminiscent of bread obtained by the different cooking techniques and/or browning with edible products based on cocoa, concentrated coffee, egg, etc..., ranging from creamy white to dark brown, to black

The color chart below precisely defines which colors should be used primarily. Intermediate colors are allowed.

However, other colors may be used to improve the visual appearance of your artistic piece.

You will have to use in your artistic piece, during the contest, 500g of decoration paste provided by the organization.

Ingredients of this pastry dough (for 1 kg of flour) :

- Rye flour T85 = 1 kg

# Règlement / Regulation



- Eau = 350g
- Sucre = 350g

- Water = 350g
- Sugar = 350g

## Article 11 Travail – Propreté – Hygiène / Work – Cleanness – Hygiene

Le candidat est le seul et unique interlocuteur responsable en matière de propreté des fournils et des matériels mis à disposition. Au départ de la compétition, il signera avec l'Ambassadeur responsable du fournil, dont ce sera l'unique tâche, un état des lieux de remise du fournil. Un état des lieux contradictoire sera fait au rendu du fournil en fin de compétition.

Il est rappelé à chaque équipe que le fournil doit être rendu en parfait état de propreté à 16 H 30, au plus tard en fin de compétition et tel qu'il a été mis à la disposition des équipes en début de compétition.

Tout manquement à cette clause, constaté lors de l'état des lieux contradictoire, entraînera systématiquement la saisie du Président de jury.

The applicant is the only person responsible for clean bakeries and materials available. At the start of the competition, he will sign an inventory of fixtures of the bakery with the Ambassador responsible for the bakery. A contradictory inventory will be made on rendering the bakery at the end of competition.

Please note that the bakery must be left perfectly clean 4.30 pm at the latest, as it was at the beginning of competition.

The Jury Chairman will have before it the breach of this clause if found in the contradictory inventory.

## Article 12 Présentation des œuvres / Presentation of works

La dimension des tables de présentation vous seront communiquées ultérieurement dans le **Dossier Technique**.

Le jury apportera une attention particulière à la présentation des différents produits. A la fin des épreuves, après la notation des produits, les candidats devront acheminer leur pièce et produits sur les lieux d'exposition indiqués par les organisateurs.

Les organisateurs se réservent le droit de reproduction et tout droit d'exploitation des œuvres exposées.

The size of the display tables will be provided later in the **Technical File**.

The jury will pay particular attention to the presentation of the different products.

At the end of the tests, after scoring products, candidates must deliver their products and pieces at the site of exposure indicated by the commissioners.

The organizers reserve the right to reproduce and the right to exploit the works exhibited.

# Règlement / Regulation



## Article 13

## Barème de notations / Marking

<b>PAINS du MONDE / BREADS of the WORLD</b>		
Pain Courant / Standard Bread		30
Respect de la commande Pain Courant / Respect of the order		10
Pain Nutrition Santé / Health and Nutrition Bread		40
Pain Biologique / Biological Bread		40
Pain Typique / Typical Bread		40
<b>SANDWICH</b>		40
<b>TOTAL PAINS et SANDWICH / Total Breads and Sandwich</b>		<b>200</b>
<b>VIENNOISERIES</b>		
Respect de la Commande Viennoiseries / Respect of this order		10
Pâte Levée Feuilleté e / Raised puff dough	Croissants	20
	Prestige	25
	Commerciale	25
Pâte Levée / Raised dough	Tresses / Braids	20
	Prestige	25
	Commerciale	25
<b>TOTAL VIENNOISERIES</b>		<b>150</b>
<b>PIECE ARTISTIQUE / PIECE OF ART</b>		
Respect du thème et du règlement / Respect for theme and regulation		20
Difficultés techniques / Technical difficulties		50
Sens artistique / artistic sense		50
<b>TOTAL PIECE ARTISTIQUE</b>		<b>120</b>
<b>TRAVAIL / WORK</b>		
Respect du Règlement (renvoi des documents) / Respect for regulation (return of the documents)		10
Organisation / Organization		10
Techniques, gestuel et rigueur durant le travail/ Techniques, gestures and rigor during the work		10
Hygiène / Hygiene		10
Pédagogie avec le Commis / Educational methods with the commis		30
Présentation des produits / Presentation of the products		10
<b>TOTAL TRAVAIL</b>		<b>80</b>
<b>TOTAL</b>		<b>550</b>

Les notes sont contrôlées par le Président de Jury ainsi que le classement des équipes.

The notes are controlled by the President of the jury as well as the position of the teams.

## Article 14

### Le jury est constitué :

- D'un Président de jury
- D'Ambassadeurs d'autres pays que ceux participant.
- D'un nutritionniste pour les notations du pain nutrition santé ainsi que du pain élaboré avec des matières premières d'origine biologique.

Le coach Ambassadeur de chaque pays est garant de l'ensemble des informations relatives à son équipe. Il est notamment responsable du suivi des préparatifs et de la présence physique de l'équipe représentant son pays.

A ce titre, aucun désistement ne peut être accepté par le comité d'organisation au-delà du **15 juin 2017**.

## Jury / Jury

### The jury consists of :

- A Jury Chairman
- Ambassadors from other countries than those participating.
- A nutritionist for the marking of the "health and nutrition bread" and for the bread prepared with raw materials of biological origin.

The coach of each country is the guarantor of all information relating to his team. He is responsible for preparations and monitoring of the physical presence of the team representing his country.

For information, no cancellation can be accepted by the organizing committee beyond **15 June 2017**.

## Article 15 Organisation des notations / Organization of ratings

Vous devrez mettre à la disposition des jurys pour notation vos productions en suivant les horaires ci-dessous.

Pour les notations des 4 produits avant la fin de l'épreuve (Pain Typique, Tresses, et Pain Courant, Croissants) s'ils ne sont pas à disposition à l'heure, une note de 0 vous sera attribuée sur le goût de votre produit par le Président du Jury.

You will need to provide scoring for juries your productions following the schedule below.

For ratings of 4 products before the end of the contest (Bread Typical, Plaits and Current Bread, croissants) if they are not available on time, a score of 0 will be assigned on the taste of your products by the Jury Chairman.

# Règlement / Regulation



Monday, October 23 :

	6h00	7h00	8h00	9h00	10h00	11h00	12h00	13h00	14h00	15h00	16h00	17h00	18h00
<b>6<sup>ème</sup> Mondial</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span>Fin de présentation →</span> <span>→ Décor s</span> <span>← Nettoyage →</span> <span>← Mise en place →</span> <span>1h30 de préparation</span> </div>												
Typical Bread													
Plaits													
Standard breads													
Croissants													
Aspects													
Organic Bread													
Raised Puff Dough « Prestige » and « Commercial varieties													
Nutrition Bread													
Raised Dough « Prestige » and « Commercial varieties													
Sandwichs													
Artistic piece													

Légende :



→ Tous les Membres du Jury



→ Jury Pains



→ Jury Viennoiseries



# Règlement / Regulation



Tuesday, October 24 :

	5h00	6h00	7h00	8h00	9h00	10h00	11h00	12h00	13h00	14h00	15h00	16h00	17h00
<b>6<sup>ème</sup> Mondial</b>	Fin de présentation → Décors											← Nettoyage →	
Typical Bread													
Plaits													
Standard breads													
Croissants													
Aspects													
Organic Bread													
Raised Puff Dough « Prestige » and « Commercial varieties													
Nutrition Bread													
Raised Dough « Prestige » and « Commercial varieties													
Sandwichs													
Artistic piece													

Légende :



→ Tous les Membres du Jury



→ Jury Pains



→ Jury Viennoiseries



→ Proclamation des résultats à partir de 17h30



# Règlement / Regulation



## Article 16

## Dotation des prix / Awards

La dotation du 6<sup>ème</sup> Mondial du Pain est la suivante :

**1<sup>er</sup> prix** : Le Trophée des Ambassadeurs

**2<sup>ème</sup> prix** : 1 Coupe

**3<sup>ème</sup> prix** : 1 Coupe

Chaque participant reçoit une médaille.

*Les Ambassadeurs du Pain attribueront :*

un « **Trophée Goût et Nutrition** » décerné par un nutritionniste. Ce prix porte sur les qualités nutritionnelles et gustatives du produit.

un Prix « **Ambassadeurs du Pain** » récompensant le meilleur commis boulanger. Il lui sera offert une semaine de formation dans une Boulangerie Française.

un Prix « **spécial Bio** » récompensant le meilleur candidat dans la catégorie pain biologique

un prix spécial « **viennoiserie** »

un prix spécial « **pièce artistique** »

Les vainqueurs du 6<sup>ème</sup> Mondial du Pain sont liés contractuellement aux Ambassadeurs du Pain pour d'éventuelles actions de relations publiques qui suivraient l'édition 2017 du Mondial du Pain et ce, pour une durée de 2 ans. Chaque candidat récompensé par un prix devra collaborer à sa promotion, donner ses recettes, participer à sa communication.

Awards for the 6<sup>th</sup> World of Bread Contest are as follows:

**1<sup>st</sup> Prize** : Trophy Ambassadors

**2<sup>nd</sup> prize** : 1 cup

**3<sup>rd</sup> prize** : 1 cup

Each participant is given a medal.

*The Ambassadors of Bread will grant :*

a "**Taste and Nutrition Trophy**" awarded by a nutritionist. This award focuses on the nutritional qualities and taste of the product.

An Award "**Ambassadors of Bread**" rewarding the best baker commis. He will be offered a week of training in a French bakery.

An Award "**Bio Special**" rewarding the best candidate in the category Organic bread

a special "**Viennese pastry**"

a special "**piece of art**"

The winners of the 6<sup>th</sup> World Bread are contractually bound to the Ambassadors of Bread for any public relation activities that follow the 2017 edition of the World of Bread for a period of 2 years. Each award winning candidate will have to collaborate on its promotion, give his recipes and participate in the communication.

## Article 17

## Vainqueurs / Winners

L'équipe lauréate : "**Vainqueur du 6<sup>ème</sup> Mondial du Pain 2017**" et les équipes ayant obtenus un prix s'engagent à citer l'événement « 6<sup>ème</sup> Mondial du Pain, goût et nutrition », sur toutes communications, vêtements, supports et, à l'occasion, toutes manifestations mettant le 6<sup>ème</sup> Mondial du Pain « goût et nutrition » en avant.

En outre, elles s'engagent à porter la veste officielle du « 6<sup>ème</sup> Mondial du Pain » lors de toutes opérations promotionnelles ou de relations publiques s'y reportant.

Les équipes s'engagent à répondre favorablement à toute sollicitation de la part de l'organisation et de nos principaux sponsors, pour toute manifestation dans leur pays.

The winning team: "**Winner of the 6th World of Bread Contest 2017**" and teams having obtained a prize commits to cite the event "6th World of Bread Contest, taste and nutrition," on all communications, clothing, media, and occasionally all events highlighting the 6th World of Bread Contest "Taste and Nutrition".

In addition, they agree to wear the jacket official « 6<sup>th</sup> World of Bread Contest » at all promotional public relations referring to it.

Teams undertake to respond positively to any request from the organization and our main sponsors for any event in the country.

# Règlement / Regulation



## **Intitulé du titre remporté par le Candidat :**

Trophée des Ambassadeurs : « VAINQUEUR du Mondial du Pain, goût et nutrition + année »

Trophée Goût et Nutrition : « VAINQUEUR du Prix du Meilleur Pain Nutrition au Mondial du Pain + année »

Prix Viennoiserie : « VAINQUEUR du Prix de la Meilleure Viennoiserie au Mondial du Pain + année »

Prix Special Bio : « VAINQUEUR du Prix du Meilleur Pain Bio au Mondial du Pain + année »

Prix Pièce Artistique : « VAINQUEUR du Prix de la Meilleure Pièce Artistique au Mondial du Pain + année »

## **Intitulé du titre remporté par le Commis :**

Trophée des Ambassadeurs : « Commis du vainqueur du Mondial du Pain, goût et nutrition + année »

Trophée Goût et Nutrition : « Commis du vainqueur du Prix du Meilleur Pain Nutrition au Mondial du Pain + année »

Prix Ambassadeurs du Pain : « MEILLEUR COMMIS du Mondial du Pain, goût et nutrition + année »

Prix Viennoiserie : « Commis du vainqueur du Prix de la Meilleure Viennoiserie au Mondial du Pain + année »

Prix Special Bio : « Commis du vainqueur du Prix du Meilleur Pain Bio au Mondial du Pain + année »

Prix Pièce Artistique : « Commis du vainqueur du Prix de la Meilleure Pièce Artistique au Mondial du Pain + année »

**Seul les intitulés ci dessus sont reconnus et accordés par les Organisateur**

## **Title of the Candidate who won a prize :**

Trophée des Ambassadeurs : « WINNER of World of Bread, taste and nutrition + year »

Prize Goût et Nutrition : « WINNER of Best Nutrition Bread - World of Bread + year »

Prize Viennoiserie : « WINNER of Best Viennoiserie - World of Bread + year »

Prize Bio Special : « WINNER of Best BIO Bread - World of Bread + year »

Prize Pièce Artistique : « WINNER of Best Piece of Art - World of Bread + year »

## **Title of the Assistant who won a prize :**

Trophée des Ambassadeurs : « Assistant of the Winner – World of Bread, Taste and Nutrition + year »

Trophée Goût et Nutrition : « Assistant of the Winner of Best Nutrition Bread - World of Bread + year »

Prize Ambassadeurs du Pain : « BEST ASSISTANT World of Bread, Taste and Nutrition + year »

Prize Viennoiserie : « Assistant of the Winner of Best Viennoiserie - World of Bread + year »

Prix Bio Special : « Assistant of the Winner of Best BIO Bread - World of Bread + year »

Prix Pièce Artistique : « Assistant of the Winner of Best Piece of Art - World of Bread + year »

**Only the headings above are recognized and granted by the Organizers**

## **Article 18**

## **Modifications / Change**

Le comité d'organisation du Mondial du Pain se réserve le droit d'apporter toutes modifications dictées par les circonstances ou la force majeure, notamment concernant la participation des pays invités.

Le comité organisateur se réserve également le droit d'annuler purement et simplement le concours, en cas de force majeure.

The organizing committee of the World of Bread reserve themselves the right to make any changes dictated by the circumstances or force majeure, in particular concerning the participation of guest countries.

The organizing committee reserve themselves the right to cancel the competition altogether, in case of force majeure



## Article 19

## Contestations / Contesting

Le Président de jury est présent tout au long de la compétition pour le constat d'éventuelles infractions au règlement.

Lors de la compétition, en cas de litige, de contestation sérieuse sur un point du règlement, ou en cas de problème non évoqué dans le règlement, c'est le règlement original en Français qui fait foi et une décision sans appel est rendue après délibération, entre les Membres du Jury, le Président de jury et les Organisateurs.

**Après la proclamation des résultats, toute réclamation sera irrecevable. Aucune contestation ne sera admise.**

Jury chairman is present throughout the competition for finding potential regulatory offenses.

During the competition, in case of dispute, serious dispute on a point of the regulation or in case of problems not mentioned in the regulations, the original settlement in French is authentic and a final decision is made after deliberation between the juries, the Jury chairman and the Organizers.

**After the results are announced, all claims will be unacceptable. No protest will be allowed.**

# Règlement / Regulation



## Annexe 1

## Tarifs / Fares

Vous pouvez bénéficier d'un code promotionnel sur les vols du groupe Air France / KLM grâce à l'événement SERBOTEL. Rendez-vous sur [www.airfranceklm-globalmeetings.com](http://www.airfranceklm-globalmeetings.com) et renseignez le code : 28546AF

Nous vous rappelons que vous êtes attendus pour le début de la compétition le Dimanche 22 Octobre 2017 à 15h.

Au 13 décembre 2016, les tarifs suivants étaient publiés (hors frais d'émission) pour des vols partant le 20 ou 21 Octobre 2017 du pays d'origine à destination de Nantes, et revenant le 25 Octobre 2017.

Les achats des billets dans les pays d'origine du départ devraient être moins chers.

Les décalages des dates de votre séjour peuvent avoir un impact sur les tarifs proposés (arriver plus tôt pour pouvoir s'entraîner, ou partir plus tard pour découvrir la région ou Paris).

Veuillez réserver les billets et nous les faire suivre dès que vous connaissez les identités des candidats et du coach.

You can have a promotional code on Air France / KLM flights thanks to the SERBOTEL Event. Click on [www.airfranceklm-globalmeetings.com](http://www.airfranceklm-globalmeetings.com) and enter the code : 28546AF

We remind you that you have to be on site for the competition on Sunday, October 22nd from 15h.

As of December 13th, fares were as followed (excl. ticketing) for flights departing October 20<sup>th</sup> or 21<sup>st</sup>, 2017 from original country to Nantes, and coming back on October 25<sup>th</sup>.

Buying the tickets in the departing country might offer cheaper fares.

Changing your travel dates might affect the price (arriving earlier to rehearse, or leaving later to discover the region or Paris).

Please buy you tickets and forward them to us as soon as you have the identity of your candidates and coach.

City ↓	Forfait maximum allowed upon receipt Price for 3 people (1 team)
Berlin	€ 600.00
Adelaïde	€ 3 000.00
Sao Paulo	€ 2 400.00
Bruxelles	€ 300.00
Beijing	€ 2 400.00
Abidjan	€ 1 500.00
Barcelona	€ 500.00
Paris	€ 240.00
Milan	€ 300.00
Tokyo (NRT)	€ 2 400.00
Bamako	€ 1 500.00
Amsterdam	€ 500.00
Lima	€ 3 000.00
Manille	€ 3000.00
Genève	€ 500.00
Kaohsiung	€ 2 100.00
Chicago	€ 3 000.00
Montreal	€ 1 500.00