

## *9<sup>th</sup> Mondial du Pain* *“Taste & Nutrition”*

22 au 25  
Octobre 2023

22 to 25  
October 2023

Salon SERBOTEL,  
Nantes (France)



Show SERBOTEL  
Nantes (France)

Organized by :

AMBASSADEURS DU PAIN  
24 avenue l'arborescente  
85500 LES HERBIERS – France  
Tél. : +33 (0)7 83 26 47 41  
[contact@ambassadeursdupain.com](mailto:contact@ambassadeursdupain.com)  
[www.ambassadeursdupain.com/mondialdupain](http://www.ambassadeursdupain.com/mondialdupain)



## Sommaire / Table of Contents

### Table des matières

Article 1 - Présentation / Presentation .....	3
Article 2 - Objet du concours / Purpose of the competition .....	3
Article 3 - Participants / Contestants .....	4
Article 4 - Composition des équipes / Team composition .....	4
Article 5 - Droit d'inscription / Registration fee .....	5
Article 6 - Droits d'utilisation de la marque / Right of use of the brand .....	5
Article 7 - Frais / Expenses.....	6
Article 8 - Recettes et Matières Premières / Recipes and List of ingredients.....	7
Article 9 - Matériel / Equipment .....	7
Article 10 - Sujet du concours / Subject of the contest .....	8
Article 11 - Travail – Propreté – Hygiène / Work – Cleanness – Hygiene .....	11
Article 12 - Présentation des œuvres / Presentation of works.....	12
Article 13 - Barème de notations / Marking .....	13
Article 13 - Barème de notations Commis / Marking.....	14
Article 14 - Jury / Jury .....	14
Article 15 - Organisation des notations / Organization of ratings .....	14
Article 16 - Dotation des prix / Awards .....	19
Article 17 - Vainqueurs / Winners.....	19
Article 18 - Circonstances imprévisibles / Unforeseeable circumstances .....	21
Article 19 - Contestations / Contesting .....	21
Annexe 1 - Tarifs pour le voyage / Fares for the trip .....	22
Annexe 2 - RESPECTUS PANIS® .....	23
Annexe 3 - Tableau nutritionnel théorique (par calcul).....	24



## Article 1 - Présentation / Presentation

**Le règlement est le document officiel comportant tout ce qu'il faut savoir pour gérer votre participation au 9<sup>ème</sup> Mondial du Pain, du 22 au 25 Octobre 2023.**

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 tout point qui ne serait pas suffisamment clair. Vous pouvez adresser un message sur le groupe de discussion INTRANET « Mondial du Pain Candidats » ou aux 3 adresses ci-dessous (CC) :

**ferrandpat@wanadoo.fr**  
**chberteau@yahoo.fr**  
**contact@ambassadeursdupain.com**

**The regulation is the official document with everything you need to know to manage your participation in the 9<sup>th</sup> Mondial du Pain, from October 22<sup>nd</sup> to 25<sup>th</sup> 2023.**

All applicant countries and especially the Referent Ambassador (mentioned on Fiche n°2) must read it in its entirety, the application involving acceptance of these rules.

Indeed, the Coach of each team is responsible for enforcing these regulations to his/her 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 any point that is not clear enough. Please leave a written message on the INTRANET Group "Mondial du Pain Candidats" or on the 3 following emails (CC):

**ferrandpat@wanadoo.fr**  
**chberteau@yahoo.fr**  
**contact@ambassadeursdupain.com**

## 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 Octobre (après-midi) au Mercredi 25 Octobre 2023 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 **MONDIAL DU PAIN** is organized by the Ambassadors of Bread. The competition will take place from Sunday 22 October (afternoon) to Wednesday 25 October 2023 during the SERBOTEL exhibition in Nantes.

The Mondial du Pain 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 9<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 transmettre le savoir de l'artisan Boulanger aux nouvelles générations.

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 30 Avril 2023** auprès du secrétariat d'organisation du Mondial du Pain. Le Comité d'Organisation se réunira pour valider les pays admis à concourir en Octobre 2023. **Sa décision sera sans appel.**

**18 nations au maximum sont admises à participer à ce 9<sup>ème</sup> Mondial du Pain**

### Only winners from national selections can apply for 9<sup>th</sup> Mondial du Pain.

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.

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 April 30<sup>th</sup> 2023** to the organization secretariat of the Mondial du Pain. The Organizing Committee will meet to enable countries eligible to compete in October 2023. **Their decision is final.**

**Maximum 18 nations are eligible to participate in the 9<sup>th</sup> Mondial du Pain**

## 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 2023
- **un Commis** Boulanger de moins de 23 ans au 01 Janvier 2023
- **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 on January 1<sup>st</sup> 2023
- **an Assistant** Baker younger than 23 years on January 1<sup>st</sup>, 2023
- **a Coach** Baker

The Candidate must be a Baker from the country he represents and have 5 years minimum of experience.  
The Commis Baker must be from the country he represents.



# Règlement / Regulation



## 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 :

Relevé d'Identité Bancaire

 **CAISSE D'ÉPARGNE**  
BRETAGNE PAYS DE LOIRE

Cadre réservé au destinataire du relevé

Identification du compte pour une utilisation nationale						
14445	00400	08007085874	32			
c/Etabl.	c/guichet	n/compte	c/rib			
Domiciliation			BIC			
CAISSE D'ÉPARGNE BRETAGNE - PAYS DE LOIRE			CEPAFRPP444			
Identification du compte pour une utilisation internationale (IBAN)						
FR76	1444	5004	0008	0070	8587	432
Agence		Intitulé du compte				
ECONOMIE SOCIALE LA ROCHE		LES AMBASSADEURS DU PAIN				
RUE JACQUES YVES COUSTEAU		17 RUE DE L INDUSTRIE				
85003 LA ROCHE SUR YON TEL: 0253884080		85500 LES HERBIERS				

N.B. : En l'absence du paiement de la totalité des frais d'inscription (**au plus tard le 30 Avril 2023**), aucune candidature ne pourra être enregistrée. Le montant de ces droits d'inscription n'est pas remboursable.

N.B. : In the absence of payment of all fees, (**at the latest April 30<sup>th</sup> 2023**) 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 :

**9<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 :

**9<sup>ème</sup> MONDIAL DU PAIN**  
**« GOÛT ET 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 sont les suivantes :

*Sur présentation d'UNE seule facture et d'un relevé IBAN, remboursement par virement bancaire, après la compétition, jusqu'au maximum des montants de l'annexe I.*

(Pensez à poser des options sur les vols ou acheter vos billets)

Les **frais de déplacement** des équipes localement sont pris en charge par le comité d'organisation du Mondial du Pain selon les conditions suivantes :

*Tram ou bus de ville pour les trajets vers et depuis la zone concours du 21 au 25 Octobre 2023.*

*Autocar pour les trajets vers la zone concours des équipes en compétition tôt le matin, du 23 au 25 Octobre 2023.*

*Autocar pour les trajets vers et depuis la soirée de Gala le 25 Octobre 2023.*

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 et réservé par le comité d'organisation du Mondial du Pain, 1 studio pour 3 personnes, du 21 au 25 Octobre 2023 (soit 5 nuits). Paniers Petit déjeuner remis à l'arrivée le 21 Octobre 2023 par le comité d'organisation du Mondial du Pain.*

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 :

*Petit déjeuner (paniers livrés à l'arrivée) du 22 au 26 octobre, déjeuners sur la foire SERBOTEL (Zone VIP) du 22 au 25 octobre, et dîners du 21 au 25 octobre 2023.*

**Travel expenses** of the candidate, commis and Coach representing the country are supported by the organizing committee of the Mondial du Pain. Conditions are as follows:

*Upon presentation of ONE invoice and IBAN details, refund by bank transfer up to the maximum amount of the annexe I.*

(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 for Mondial du Pain as follows:

*Tram or city bus for trips to and from the competition area from 21 to 25 October 2023.*

*Coach for trips to the competition area of teams competing early in the morning, from 23 to 25 October 2023.*

*Coach for trips to and from the Gala evening on 25 October 2023.*

**Lodging expenses** for candidate, assistant and coach are supported by the organizing committee of Mondial du Pain. Conditions are as follows:

*In hotel 2\* or 3\* defined and reserved by the organizing committee of the World Bread, 1 studio for 3 people, from October 21<sup>st</sup> to October 25<sup>th</sup> 2023 (or 5 nights). Baskets Breakfast delivered on arrival on October 21<sup>st</sup> 2023, by the organizing committee of the Mondial du Pain.*

**Meal expenses** for candidate, assistant and coach are supported by the organizing committee of Mondial du Pain. Conditions are as follows:

*breakfast (baskets delivered upon arrival) from October 22<sup>nd</sup> to 26<sup>th</sup>, lunch on SERBOTEL fair (VIP Area) from October 22<sup>nd</sup> to 25<sup>th</sup>, and dinners from October 21<sup>st</sup> to 25<sup>th</sup> 2023.*



## Article 8 - Recettes et Matières Premières / Recipes and List of ingredients

À la suite de 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**.

**Vous ne pourrez pas apporter des ingrédients déjà fournis par l'organisation.**

Pour le bon déroulement de l'épreuve, ce dossier (**Recettes et Bons d'économat**) sera à retourner au secrétariat d'organisation **avant le 15 septembre 2023**.

✎ 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**.

**You will not be able to bring ingredients that are already provided by the organisation.**

For the smooth running of the event, this folder (**Recipes and list of ingredients**) will be returned to the organizing secretariat **before 15 September 2023**.

✎ The team will be marked on the compliance with this article during the competition.

## Article 9 - Matériel / Equipment

Les équipes doivent obligatoirement travailler avec le matériel mis à disposition par l'organisateur, y compris le petit matériel. Il sera interdit d'apporter du matériel déjà disponible (ex : micro-ondes, culs de poule, ...).

**Les candidats souhaitant apporter du petit matériel supplémentaire devront obligatoirement faire la demande auprès de l'organisation.**

Tout manquement à cette règle entraînera 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 coach 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 including the small equipment such as microwaves, bowls...

**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 coach 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 marked on the compliance with this article during the competition



## Article 10 - Sujet du concours / Subject of the contest

Sujet devant être réalisé avec :

- 2h30 de préparation la veille
- 8h30 le jour de l'épreuve

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

☞ Il sera possible de laisser des produits dans le four (éteint) entre les préparations de la veille et la journée d'épreuve.

Sauf indications, tous les produits doivent être présentés à la fin des 8h30 de travail.

### **PAINS du MONDE**

**Pains Courants** : A partir de 4 kg de farine, méthode de travail (pétrissage, fermentation, etc.) au choix. La commande devra être détaillée comme suit :

- **8 baguettes** (identiques), poids cuit : 250g (+/- 10g), longueur entre 50cm et 55cm, non farinée et minimum 5 coups de lame.
- **4 pains longs** (identiques), poids cuit : 400g (+/- 10g), longueur minimum 50cm, coupe au choix du candidat. Ces produits sont à façonner et lamer par le commis.
- **Le reste de pâte sera détaillé en 2 formes différentes** : poids cuit : 400g (+/- 10g) et une réplique des 2 formes en petits pains à 70 g en poids cuit.

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

### **Pain RESPECTUS PANIS® Biologique :**

**Avec la farine T80 Bio mise à disposition**

3 kilos de farine pétrie à la main le 1<sup>er</sup> jour (au début des 2h30 de préparation) par le Commis avec assistance du Candidat.

Le temps de présence obligatoire au pétrin est de 5 minutes. Aucun ajout de graines/céréales pour l'élaboration de ce pain. L'organisation pèsera à l'avance les ingrédients (farine, sel, levure et levain) comme l'exemple en annexe et laissera libre aux équipes le taux d'hydratation.

**Sera pesé :**

- 3 kg de farine T80 Bio
- 42 g de sel
- 1,5 g de levure
- 1,5 g de levain liquide

Détailler la pâte :

- **8 Baguettes** (pesées à 350g et façonnées entre 40 cm et 45 cm de long)
- **Le reste de pâte détaillé en une autre forme au choix du candidat**

*Ces pains devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 6h45 de travail.*

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

- 2h30 of preparation the day before the contest
- 8h30 the day of the contest

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

☞ It will be possible to let some products in the oven between preparation time of the day before and the date of the event will be allowed.

Unless otherwise indicated, all products must be presented at the end 8:30 of work.

### **WORLD BREAD**

**Standard Breads**: using 4 kg of flour, method of work (kneading, proofing, etc.) at candidate's discretion. The order must be detailed as follows :

- **8 baguettes** (identical), weight after baking: 250g (+/- 10g), length between 50 cm and 55 cm, non-floured and minimum 5 scorings.
- **4 loaves of long bread** (identical), weight after baking: 400g (+/- 10g), Minimum length 50 cm to be shaped and cut by the assistant.
- **The remaining dough will be used to prepare bread in 2 different shapes**: weight after baking: 400g (+/- 10g) and a replica of the 2 forms in rolls of 70g cooked weight.

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

### **Bread RESPECTUS PANIS® organic:** **with the organic T80 flour provided**

3 kilos of flour kneaded by hand on the 1<sup>st</sup> day (at the beginning of the 2.5 hours of preparation) by the Assistant with the supervision of the Candidate.

The mandatory presence time at the dough trough is 5 minutes. No added seeds/cereals for the elaboration of this bread. The organization will weigh the ingredients in advance (flour, salt, yeast, and sourdough) as in the example in the annexe page and will leave the hydration rate up to the teams.

**Will be weighed:**

- 3 kg T80 Bio flour.
- 42 g salt
- 1.5 g yeast
- 1.5 g liquid sourdough

Cutting the dough:

- **8 baguettes** (weighed at 350g and shaped between 40 cm and 45 cm long)
- **The rest of the dough in another form chosen by the candidate**

*The bread will be presented to the jury for tasting after 6h45 of work.*



# Règlement / Regulation

## Pain Nutrition Santé :

Pain réalisé avec l'utilisation de **différentes farines**.

- Au minimum 1 farine de blé
- Au minimum 1 autre céréale
- Au minimum 1 autre légumineuse

Il faudra respecter une dose de sel maximum de 10g/kilo de pâte.

L'utilisation d'un levain est préconisée.

**4 kg de pâte** (poids et formes au choix du Candidat).

*Ce pain sera jugé sur sa composition et la valeur nutritionnelle, aidé par:*

- *Tableau des valeurs nutritionnelles. Vous pouvez vous aider du site du CIQUAL <https://ciqual.anses.fr/>*
- *Une synthèse de présentation rédigée en Français et en Anglais mettant en avant les axes principaux qui font de votre pain un produit nutritionnel. Des allégations nutritionnelles peuvent être mises en avant (20 lignes maximum)*

Documents à rendre avant le 15 Septembre 2023 pour vérification par l'organisation

## Pain aromatique de votre pays :

A partir de **2 kg de farine**, le candidat devra réaliser un pain parfumé avec des aromates typiques de son pays. Poids et forme au choix du candidat.

## Sandwich et Tartine :

Le candidat doit réaliser :

- **10 mini sandwiches** (entre 50g et 60g)
- **5 Tartines garnies** (entre 150g et 180g). Ces tartines peuvent être réalisées à partir de tranches de pain cuit ou de pâte garnie avant cuisson.

Les pâtes utilisées sont au choix du candidat. Les garnitures devront être apportées par le candidat.

*Ces produits seront jugés sur leur composition et leurs valeurs nutritionnelles. Le pain et les ingrédients de garnitures utilisés auront pour objectif la réduction des acides gras saturés, l'apport de sources variées de protéines et des teneurs en fibres garanties.*

Document à rendre avant le 15 Septembre 2023 pour vérification par l'organisation :

- *Un tableau des valeurs nutritionnelles.*

*Vous pouvez vous aider du site du CIQUAL <https://ciqual.anses.fr/>*

## Health & Nutrition bread:

Bread made with the use of **different flours**.

- Minimum 1 wheat flour
- Minimum 1 other cereal
- Minimum 1 other legume/ leguminous plant

One dose of salt (maximum 10g per kilo of dough) must be respected.

The use of a sourdough is recommended.

**4 kg of dough** (weight and shape to the Candidate's choice).

*This bread will be judged on its composition and nutritional value, supported by:*

- *Table of nutritional values. You can get help from the CIQUAL website <https://ciqual.anses.fr/>*
- *A presentation summary written in French and English highlighting the main axes that make your bread a nutritional product. Nutrition claims can be highlighted (20 lines maximum)*

Documents to be returned before September 15<sup>th</sup>, 2023 for verification by the organization

## Aromatic bread from your country:

With **2 kg of flour**, the Candidate must make a bread perfumed with the typical aromatics of his country. Weight and shape to be chosen by the Candidate.

## Sandwich and Toast

The candidate must make:

- **10 mini sandwiches** (between 50g and 60g)
- **5 toasts** (between 150g and 180g). These toasts can be made from slices of baked bread or garnished dough before cooking.

Dough used are chosen by the candidate. The products used to prepare the sandwiches will be supplied by the candidate.

*These products will be judged on their composition and their nutritional value. Both bread and filling ingredients should have the objective of reducing saturated fatty acids, providing various sources of protein and guaranteed fiber content.*

Document to be returned before September 15<sup>th</sup> 2023 for verification by the organization :

- *A table of nutritional values.*

*You can get help from the CIQUAL website <https://ciqual.anses.fr/>*



# Règlement / Regulation

## VIENNOISERIES

Toutes les viennoiseries doivent être sucrées et garnies avant cuisson

### Pâte levée feuilletée

À partir de 2,3 kg de détrempe (sans le beurre de tourage), réaliser :

**12 croissants** (forme courbée), poids fini 60g (+/- 5g)

*Les 12 croissants devront être mis à la disposition des membres du jury, pour notation, après 7h15 de travail.*

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

**1 variété "Commerciale" élaborée avec du chocolat** : 10 pièces garnies avant cuisson (sans intervention après la mise au four) d'un poids fini entre 90g et 100g.

### Pâte levée

À partir de 2,3 kg de pâte, réaliser :

**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 intervention après la mise au four) d'un poids fini entre 90g et 100g.

**3 Pièces identiques** parfumées et/ou aromatisées (poids et forme au choix du candidat)

*Ces Brioches devront être mises à la disposition des juges du public, pour notation, après 6h00 de travail.*

### **Définition :**

**"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.

## PIECE ARTISTIQUE

Thème :

### **Les Parcs d'attractions**

**La pièce artistique et son socle devront obligatoirement être ENTIEREMENT réalisés sur place par le candidat et son commis.**

Elle sera fabriquée tout au long de l'épreuve mais il est impératif que chaque candidat utilise en totalité la dernière demi-heure d'épreuve pour le montage de sa pièce artistique

## VIENNOISERIES

All viennoiserie creations must be sweetened and garnished before baking.

### Raised Puff Dough

Using from 2,3 kg of dough (without dry pastry butter), realize:

**12 croissants** (bent shaped), finished weight 60g (+/-5g)

*The 12 croissants will be presented to the jury for tasting after 7h15 of work.*

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

**1 "Commercial" variety with chocolate**: 10 pieces garnished before cooking (without intervention after putting in the oven) with a finished weight between 90g and 100g.

### Raised Dough

using 2,3kg of dough to prepare:

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

**1 "Commercial" variety**: 10 pieces garnished before cooking (without intervention after putting in the oven) of a finished weight between 90g and 100g.

**3 identical Brioche**s, flavoured and/or aromatized (shape and weight are at the candidate's choice)

*These Brioche*s must be made available to the public judges, for scoring, after 6 hours of work.

### **Definition:**

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

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

## ARTISTIC PIECE

Theme:

### **Amusement Park**

**It is mandatory that the artistic piece and its base must be produced ENTIRELY on site by the candidate and his assistant.**

It will be made throughout the test but it is imperative that each candidate uses the entire last half hour of the test to assembly the artistic piece so that the jury can take into account the



# Règlement / Regulation

afin que le jury puisse prendre en compte la complexité du montage de cette pièce ainsi que la dextérité de l'équipe. La notation des jurys prendra en compte le temps de travail durant cette dernière demi-heure.

*La pièce artistique devra tenir (sans chute) jusqu'à la fin des explications orales faites au Jury par les Candidats, soit au minimum 2h après la fin de l'épreuve, pour ne pas être pénalisés.*

Dimensions :

- **Longueur : maximum 60 cm**
- **Largeur : maximum 60 cm**
- **Hauteur : minimum 80 cm**

✎ *Pour le montage de votre pièce artistique, un socle (60 cm x 60cm) 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, seul 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, l'utilisation de produits comestibles à base de cacao, extrait de café, œuf, etc..., allant du blanc crème au brun foncé, jusqu'au noir.

Il est toutefois autorisé d'utiliser d'autres couleurs avec parcimonie (obtenues à partir de produits comestibles), afin d'améliorer l'aspect visuel de votre pièce artistique.

complexity of the assembly of this artistic piece as well as the dexterity of the team. The juries' scoring will take into account the working time during this last half hour.

*The artistic piece must stand (without falling) until the end of the oral explanations given to the Jury by the Candidates, minimum 2 hours after the end of the event to avoid being penalized.*

Dimensions :

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

✎ *To support your artistic piece, a base (60cm x 60cm) will be supplied by the Organization.* No other presentation base 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 reminiscent colours of bread obtained by the different cooking techniques and/or washing, and the use of edible products based on cocoa, concentrated coffee, egg, etc..., ranging from creamy white to dark brown, to black.

However, other colours (from edible products) may be used sparingly to improve the visual appearance of your artistic piece.

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

Le candidat est le seul et unique interlocuteur responsable en matière de propreté du fournil 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 en fin de compétition et tel qu'il a été mis à la disposition des équipes en début de compétition.

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 and for whom it will be the only task. 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 as it was at the beginning of competition.



Tout manquement à cette clause, constaté lors de l'état des lieux contradictoire, entraînera systématiquement une pénalité de points.

Any breach of this clause, noted during the contradictory inventory, will systematically result in a penalty of points.

## Article 12 - Présentation des œuvres / Presentation of works

La dimension des tables de présentation vous sera communiquée ultérieurement dans le **Dossier Technique**.

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

Le jury apportera une attention particulière à la présentation des différents produits. À 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.

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.

Des étiquettes de présentation des produits vous seront fournies.

Product presentation tags will be given to you.

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

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		40
Respect de la commande Pain Courant / Respect of the order		10
Pain RESPECTUS PANIS® Biologique / RESPECTUS PANIS® Biological Bread		40
Pain Nutrition Santé / Health and Nutrition Bread		40
Pain Aromatique de votre Pays / Aromatic Bread from your Country		30
<b>Sandwich and Toast</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 Feuilletée / Raised puff dough	Croissants	20
	Prestige	25
	Commerciale	25
Pâte Levée / Raised dough	<b>3 Brioches garnies (Trophée du Public chaque jour)</b>	
	Prestige	35
	Commerciale	35
<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		10
Difficultés techniques / Technical difficulties		45
Montage durant les 30 dernières minutes / Montage during the last 30 minutes		15 (1 point par 2 mn)
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)		5
Organisation, Techniques, gestuel et rigueur durant le travail / Organization, Techniques, gestures and rigor during the work		15
Hygiène durant le travail et remise en état de propreté du fournil et gestion des déchets/ Hygiene during work and cleanliness of the bakehouse and waste management		20
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>



## Article 13 - Barème de notations Commis / Marking

COMMIS / WORK	
Initiative / Aptitude à appliquer les consignes	20
Ecoute et Réactivité / Efficacité et réactivité	20
Dextérité / Dexterity	20
Hygiène et Propreté de la tenue Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité	20
<b>TOTAL TRAVAIL →</b>	<b>80</b>

## Article 14 - Jury / Jury

### Le jury est constitué :

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

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 Août 2023**.

### The jury composed of :

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

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 August 2023**.

## 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 RESPECTUS PANIS®, Brioches, Pain Courant et 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 jury members for your productions following the schedule below.

For ratings of 4 products before the end of the contest (RESPECTUS PANIS® Bread, Brioche, Current Bread and 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



Dimanche 22 octobre : 6 équipes en compétition

Sunday, October 22<sup>nd</sup>: 6 teams in competition

Lancement 9<sup>ème</sup> MONDIAL du Pain

	13h	14h	15h30	17h	18h00
9 <sup>ème</sup> Mondial			← Mise en place →	2h30 de préparation	
Brioche garnie (Public)					
RESPECTUS PANIS®					
Standard breads					
Croissants					
Nutrition Bread					
Aromatic Bread					
Sandwichs					
Raised Puff Dough « Prestige » and « Commercial varieties					
Raised Dough « Prestige » and « Commercial varieties					
Artistic piece					

Organized by :



# Règlement / Regulation



Lundi 23 octobre : 6 équipes en compétition

Monday, October 23<sup>rd</sup>: 6 teams in competition

	5h00	6h	7h	8h	9h	10h	11h	12h	13h	13h30	14h	15h	16h	16h30	→ 19h00
9 <sup>ème</sup> Mondial	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span>Fin de présentation →</span> <span>← Décors</span> <span>← Nettoyage →</span> <span>← Mise en place →</span> </div>														
Brioche garnie (Public)															
RESPECTUS PANIS®															
Standard breads															
Croissants															
Nutrition Bread															
Aromatic Bread															
Sandwichs															
Raised Puff Dough « Prestige » and « Commercial varieties															
Raised Dough « Prestige » and « Commercial varieties															
Artistic piece															

Organized by :



16

# Règlement / Regulation



Mardi 24 octobre : 6 équipes en compétition

Tuesday, October 24<sup>th</sup>: 6 teams in competition

	5h00	6h	7h	8h	9h	10h	11h	12h	13h	13h30	14h	15h	16h	16h30	→ 19h00	
<b>9<sup>ème</sup> Mondial</b>	Fin de présentation → Décors												← Nettoyage →		← Mise en place →	2h30 de préparation
<b>Brioche garnie (Public)</b>																
<b>RESPECTUS PANIS®</b>																
<b>Standard breads</b>																
<b>Croissants</b>																
<b>Nutrition Bread</b>																
<b>Aromatic Bread</b>																
<b>Sandwichs</b>																
<b>Raised Puff Dough « Prestige » and « Commercial varieties</b>																
<b>Raised Dough « Prestige » and « Commercial varieties</b>																
<b>Artistic piece</b>																

Organized by :



# Règlement / Regulation



Mercredi 25 octobre : 6 équipes en compétition

Wednesday, October 25<sup>th</sup>: 6 teams in competition

Proclamation des résultats  
proclamation of results



	5h00	6h	7h	8h	9h	10h	11h	12h	13h	13h30	14h	15h	16h	17h	
<b>9<sup>ème</sup> Mondial</b>	Fin de présentation →								Décors		← Nettoyage →				
Brioche garnie															
RESPECTUS PANIS®															
Standard breads															
Croissants															
Nutrition Bread															
Aromatic Bread															
Sandwichs															
Raised Puff Dough « Prestige » and « Commercial varieties															
Raised Dough « Prestige » and « Commercial varieties															
Artistic piece															

Organized by :



18

## Article 16 - Dotation des prix / Awards

La dotation du 9<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 également :*

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.

un Prix « **RESPECTUS PANIS® Biologique** » récompensant le meilleur candidat dans la catégorie pain RESPECTUS PANIS

un prix spécial « **Viennoiserie** »

un prix spécial « **Pièce artistique** »

un Jury composé de membres du Public remettra chaque jour un prix spécial « **Brioches** »

Les vainqueurs du 9<sup>ème</sup> Mondial du Pain sont liés contractuellement aux Ambassadeurs du Pain pour d'éventuelles actions de relations publiques qui suivraient l'édition 2023 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 9<sup>th</sup> Mondial du Pain 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 also 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.

An Award "**RESPECTUS PANIS® organic**" award for the best candidate in the RESPECTUS PANIS Bread category

An Award special "**Viennoiserie**"

An Award special "**Piece of art**"

A jury composed of members of the Public will allow a special "**Brioches**" prize each day.

The winners of the 9<sup>th</sup> World Bread are contractually bound to the Ambassadors of Bread for any public relation activities that follow the 2023 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

Le candidat lauréat : "**Vainqueur du 9<sup>ème</sup> Mondial du Pain 2023**" et les équipes ayant obtenu un prix s'engagent à citer l'événement « 9<sup>ème</sup> Mondial du Pain, goût et nutrition », sur toutes communications, vêtements, supports et, à l'occasion, toutes manifestations mettant le 9<sup>ème</sup> Mondial du Pain « goût et nutrition » en avant.

En outre, elles s'engagent à porter la veste officielle du « 9<sup>ème</sup> Mondial du Pain » lors de toutes opérations promotionnelles ou de relations publiques s'y reportant.

The winning candidate: "**Winner of the 9<sup>th</sup> Mondial du Pain 2023**" and teams having obtained a prize commits to cite the event " 9<sup>ème</sup> Mondial du Pain, goût et nutrition" on all communications, clothing, media, and occasionally all events highlighting the 9<sup>ème</sup> Mondial du Pain, goût et nutrition.

In addition, they agree to wear the jacket official « 9<sup>th</sup> Mondial du Pain » at all promotional public relations referring to it.



# Règlement / Regulation

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.

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

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

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

Prix spécial RESPECTUS PANIS® biologique : « VAINQUEUR du Prix du Meilleur Pain RESPECTUS PANIS biologique au Mondial du Pain + année »

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

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

Prix spécial du Public : « VAINQUEUR du Prix spécial du Public 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 »

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

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

Prix Spécial RESPECTUS PANIS® Bio : « Commis du vainqueur du Prix du Meilleur Pain RESPECTUS PANIS Bio au Mondial du Pain + année »

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

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

**Seuls les intitulés ci-dessus sont reconnus et accordés par les Organismes**

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

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

Trophée des Ambassadeurs : « WINNER of Mondial du Pain, goût et nutrition + year »

Special prize Goût et Nutrition: « WINNER of Best Nutrition Bread - Mondial du Pain + year »

Special prize RESPECTUS PANIS® organic: « WINNER of Best RESPECTUS PANIS organic Bread - Mondial du Pain + year »

Special prize Viennoiserie: « WINNER of Best Viennoiserie - Mondial du Pain + year »

Special prize Artistic Piece: « WINNER of Best Artistic Piece - Mondial du Pain + year »

Special prize of the Public: « WINNER of Public Special Prize – Mondial du Pain + year »

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

Trophée des Ambassadeurs: « Assistant of the Winner – Mondial du Pain, goût et nutrition + year »

Special prize Goût et Nutrition: « Assistant of the Winner of Best Nutrition Bread - Mondial du Pain + year »

Special prize Ambassadeurs du Pain : « BEST ASSISTANT Mondial du Pain, goût et nutrition + year »

Special prize RESPECTUS PANIS® organic Special: « Assistant of the Winner of Best RESPECTUS PANIS organic Bread - Mondial du Pain + year »

Special prize Viennoiserie: « Assistant of the Winner of Best Viennoiserie - Mondial du Pain + year »

Special prize Artistic Piece: « Assistant of the Winner of Best Artistic Piece - Mondial du Pain + year »

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



## Article 18 - Circonstances imprévisibles / Unforeseeable circumstances

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, 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 pour le voyage / Fares for the trip

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 : 39571AF

**Nous vous rappelons que vous êtes attendus à Nantes le samedi 21 octobre 2023 à partir de 17h afin de régler la partie administrative (ticket de tram, gestion des remboursements ou autres documents) ensuite nous profiterons d'une soirée d'accueil.**

**Le Dimanche 22 Octobre 2023 à 13h30 pour la présentation des équipes et jurys puis pour le début de la compétition.**

**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). À ce jour, nous ne connaissons pas les périodes de quarantaines qui pourraient être imposées en fonction des pays de provenance. Il faudra adapter vos dates de voyage en fonction des directives gouvernementales.

Veillez 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 : 39571AF

**We remind you that you are expected in Nantes on Saturday October 21, 2023 from 5 p.m. in order to settle the administrative part (tram ticket, management of reimbursements or other documents) then we will enjoy a welcome evening.**

**Sunday October 22, 2023 at 1:30 p.m. for the presentation of the teams and juries then for the start of the competition.**

**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). As of today, we do not know what quarantine period could be imposed depending on the country of origin. You might need to adjust the flights according to the governmental guidelines.

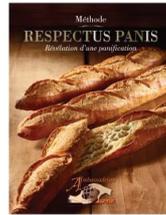
Please buy your tickets and forward them to us as soon as you have the identity of your candidates and coach.

Area	Forfait maximum allowed upon receipt Price for 3 people (1 team)
France	€ 500.00
Europe	€ 600.00
Afrique du nord	€ 1 500.00
Afrique de l'ouest	€ 2 000.00
Asie	€ 2 500.00
Amérique du Sud	€ 2 500.00



# Règlement / Regulation

## Annexe 2 - RESPECTUS PANIS®



Une approche renouvelée de la panification  
pour le goût et la nutrition

An approach renewed by the bread-making  
for the taste and the nutrition

### Les principes de la Méthode Method's principles



Farine Pure / - de sel / t° ambiante / Longue fermentation / Peu de pétrissage  
Pure Native Flour / less salt / ambient t° / large fermentation / less kneading

### La méthode : technique et pratique The method: technical and practical



- Ingrédients**
- Purs et sans ajouts
- Matériel**
- Un pétrin
- Gestes techniques**
- Pétrissage mécanique
  - Pétrissage manuel
  - Liaison protéique
  - Autolyse
  - Façonnage
- Conditions atmosphériques**
- Fermentation à température ambiante



- Ingredients**
- Pure ingredients and without additions
- Material**
- A Knead
- Technical gestures**
- mechanical Kneading
  - manual Kneading
  - protein Connection
  - Autolyse
  - Shaping
- Weather situation**
- Fermentation at room temperature

### Les Ingrédients Ingredients



- **La Farine**
  - Tous les types de farine de la T65 à la T 150, sans ajout d'enzymes ou de gluten. Privilégier une T 80.
- **Hydratation**
  - Elle doit être croissante en fonction du type de farine
- **Sel**
  - 10-15g /kg de farine seulement, pour ne pas inhiber les fermentations.
  - On peut ajouter le sel en poudre directement dans la farine, ou de l'eau salée
- **Levain ou Levure**
  - Du fait de sa faible quantité, il est essentiel de diluer le levain dans l'eau tiède avant incorporation, de façon à avoir une bonne homogénéité de l'ensemencement
  - Fraicheur de la levure



- **The Flour**
  - All the types of flour of T65 in her T.150, without addition of enzymes or gluten. Favor one T.80.
- **Hydration**
  - She right to be increasing according to the type of flour
- **Salt**
  - 10-15g/kg of flour only, not to inhibit the fermentations.
  - We can add the powder salt directly in the flour, or the salt water
- **Sourdough or Yeast**
  - Because of its small quantity, it is essential to dilute the yeast in the tepid water before incorporation, to have a good homogeneity of the sowing
  - Freshness of the yeast



- Pétrissage court et lent
- Apprêt court
- Rabat non systématique
- Cuisson four vif
- Temps de cuisson à respecter (20min pour une baguette 250g)



- Short and slow kneading
- Primer runs(roams)
- Non systematic Rabat(Flap)
- Cooking lively oven
- Cooking time to be respected (20min for a baguette 250g)



## Annexe 3 - Tableau nutritionnel théorique (par calcul)

Voici un exemple/This is an example

<b>Nutritional bread from</b>	
<b>Pain nutritif du</b>	
<b>Nutrition facts</b>	
<b>Valeur nutritive</b>	
For 100 g of bread / Pour 100 g de pain	
	Amount
	Teneur
<b>Calories / Calories</b>	<b>228 Kcal</b>
<b>Fat / Lipides</b>	<b>0.9 g</b>
Satured / saturés	0.1 g
<b>Protein / Protéines</b>	<b>9.6 g</b>
<b>Carbohydrate / Glucides</b>	<b>46 g</b>
Sugars / Sucres	0 g
Fibre / Fibres	
Sodium / Sodium	1000 mg
<b>Functional value</b>	
<b>Valeur fonctionnelle</b>	
The bread contains:	
(hypoglycemic) and	
(anticancer)	
Le pain contient :	
(hypoglycémiques) et	
(anticancéreuse)	

