

Article 1 Présentation Le règlement est le document officiel comportant tout ce qu'il faut savoir pour gérer votre participation au 5ème Mondial du Pain, du 23 au 27 Septembre 2015.

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.

Article 2

Objet du concours

Le MONDIAL DU PAIN est organisé par l'Association des Ambassadeurs du Pain. La compétition se déroulera du mercredi 23 Septembre (après midi) au samedi 26 Septembre 2015 dans le cadre de la Foire Internationale de Saint Etienne.

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.

Article 3

Participants

□

Seuls les vainqueurs des sélections nationales participent au 5ème 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.

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 2015 auprès du secrétariat d'organisation du Mondial du Pain. Si la sélection n'a pas encore été effectuée au 15 février, le pays devra renvoyer les fiches au plus tard le 1er avril 2015. Le Comité d'Organisation se réunira pour valider les pays admis à concourir en septembre 2015. Sa décision sera sans appel.

12 nations au maximum sont admises à participer à ce 5ème Mondial du Pain

□

Article 4

Composition des équipes

Chaque pays est représenté par une équipe constituée :

- un candidat boulanger âgé de 25 ans minimum au 01 Janvier 2014
- un commis boulanger de moins de 22 ans au 01 Janvier 2014
- 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.

Article 5

Droit d'inscription

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

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 d'inscription (au plus tard le 1er Mars 2015), aucune candidature ne pourra être enregistrée. Le montant de ces droits d'inscription n'est pas remboursable.

Article 6

Droits d'utilisation de la marque

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 :

5ème 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.

Article 7

Frais

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 ont les suivantes :

Vols aller-retour, en classe économique, à hauteur de 1200€/pers. pour les vols internationaux et à hauteur de 600€/pers. pour les vols européens.

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 les suivantes : un autocar ou bus de ville pour les trajets vers et depuis la zone concours. Un autocar 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 3* défini par le comité, 1 chambre single et 1 chambre twin, du 23 septembre au 27 septembre 2015 (soit 4 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 24 au 27 septembre, les déjeuners à la Foire de Saint-Etienne (tickets) du 24 au 27 septembre, les diners (soirées Partenaires et Soirée de Gala) du 23 au 26 septembre.

Article 8

Recettes et Matières Premières

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 25 Août 2015.

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

Article 9

Matériel□

□

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 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 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.

Article 10

Sujet du concours

Sujet devant être réalisé avec :

□ 1h00 de préparation la veille

□ 8h00 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 dans le four entre l'heure de préparation de la veille et la journée d'épreuve

Catégorie PAINS du MONDE

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

□ 10 baguettes, poids cuit : 250g (+/- 10g), longueur entre 50cm et 55cm, non farinée et minimum 5 coups de lame.

□ 5 pains longs, poids cuit : 400g (+/- 10g)

□ 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 6h30 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.

8kg 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)

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.

8kg 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 3 kg de farine, le candidat devra

réaliser un pain traditionnel typique d'origine de son pays, de poids et de forme libre.

Catégorie 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 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)

Catégorie VIENNOISERIES

Toutes les viennoiseries doivent être sucrées et garnies avant cuisson

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

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

2 variétés « Prestige », poids fini entre 90g et 100g.

(2 formes et garnitures différentes, 10 pièces de chaque).

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)

2 variétés « Prestige », garnies avant cuisson et pesant entre 90g et 100g finies (2 formes et garnitures différentes, 10 pièces de chaque) avec le reste de la pâte

□ L'organisation entend par « variété prestige » un produit possédant une recherche artistique

et gustative, dans sa forme et sa garniture.

□ L'ensemble des produits ci-dessus devra être présenté 30mn avant la fin de l'épreuve

(après 7h30 de travail)

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.

□ Si besoin, certaines parties du décor pourront être assemblées dans le fournil avant cette dernière demi heure.

Catégorie PIECE ARTISTIQUE

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

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

Le montage de la pièce artistique doit être effectué durant la dernière demi-heure du concours (de 14h00 à 14h30).

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.

Les matières premières utilisées devront être comestibles.

Article 11

Travail – Propreté – Hygiène

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.

Article 12

Présentation des oeuvres

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 oeuvres exposées.

Article 13

Barème de notations

PAINS du MONDE

Pain Courant 30

Respect de la commande Pain Courant 10

Pain Nutrition Santé 40

Pain Biologique 40

Pain Typique 40

SANDWICH 40

TOTAL PAINS et SANDWICH 200

VIENNOISERIES

Respect de la Commande Viennoiseries 10

Pâte Levée Feuilletée

Croissants 20

Prestige n° 1 25

Prestige n° 2 25

Pâte Levée

Tresses 20

Prestige n° 1 25

Prestige n° 2 25

TOTAL VIENNOISERIES 150

PIECE ARTISTIQUE

Respect du thème et du règlement 20

Difficultés techniques 50

Sens artistique 50

TOTAL PIECE ARTISTIQUE 120

TRAVAIL / WORK

Respect du Règlement (renvoie des documents) 10

Organisation 10

Techniques, gestuel et rigueur durant le travail 10

Hygiène 10

Pédagogie avec le Commis 30

Présentation des produits 10

TOTAL TRAVAIL 80

TOTAL 550

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

Article 14

Jury

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 2015.

Article 15

Dotation des prix

La dotation du 5ème Mondial du Pain est la suivante :

1er prix : Le Trophée des Ambassadeurs + 2 médailles

2ème prix : 1 Coupe argent + 2 médailles

3ème prix : 1 Coupe bronze + 2 médailles

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 5ème Mondial du Pain sont liés contractuellement aux Ambassadeurs du Pain pour d'éventuelles actions de relations publiques qui suivraient l'édition 2015 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.

Article 16

Vainqueurs

Les équipes lauréates s'engagent à citer l'événement « 5ème Mondial du Pain, goût et nutrition », sur toutes communications, vêtements, supports et, à l'occasion, toutes manifestations mettant le 5ème Mondial du Pain « goût et nutrition » en avant. En outre, elles s'engagent à porter la veste officielle du 5ème 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.

Article 17

Modifications

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.

Article 18

Contestations

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

The President of the jury is present throughout the competition for finding potential regulatory offenses.

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 Jurys, le Présidents de jury et les Organisateur.

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