



REGULAMENTO | Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil

Índice

Artigo 1 – Apresentação

Artigo 2 – Propósito da competição

Artigo 3 – Participantes

Artigo 4 – Ficha de inscrição

Artigo 5 – Direito de uso da marca

Artigo 6 – Custos

Artigo 7 – Receitas e listas de ingredientes

Artigo 8 – Equipamento

Artigo 9 – Conteúdo da Seletiva

Artigo 10 – Trabalho – limpeza e higiene

Artigo 11 – Apresentação do trabalho

Artigo 12 – Planilha de pontuação

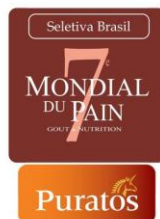
Artigo 13 – Cronograma de apresentação para jurados

Artigo 14 – Premiação

Artigo 15 – Campeão

Artigo 16 – Modificações

Artigo 17 – Contestação



Artigo 1 – Apresentação

O regulamento é o documento oficial com tudo que você precisa saber para participar da **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil** que ocorrerá no período de 24 até 27 julho de 2018.

Todos os participantes devem concordar, aceitar o Regulamento e fazer uso desse documento durante a preparação da **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil**.

Os organizadores estarão à disposição para esclarecer qualquer ponto que tenham dúvida através do E-mail: jroos@puratos.com.

Artigo 2 – Propósito

O propósito da Seletiva é escolher o competidor que representará a equipe do Brasil no Mondial du Pain 2019, campeonato de panificação que acontecerá em Nantes na França.

A **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil** é organizada pela **Ambassadeurs du Pain e Puratos Brasil** com apoio educacional da **Levain – Escola de Panificação e Confeitaria**; e será realizada durante a FIPAN entre os dias 24 e 27 julho de 2018.

A **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil** é designada a profissionais capacitados que através da prática, demonstram o progresso da arte da panificação, agregando novas ideias, estimulando a nutrição e impulsionando a nova geração de padeiros para maior profissionalismo.

Grande importância será dada a preparação organizada e limpa, com pães balanceados e diversos, e uma apresentação atraente.

Artigo 3 – Participantes

O participante deve:

- 1- O participante deve ser brasileiro, padeiro e ter no mínimo de 5 anos de experiência, ser maior de 25 anos completos até 1 de janeiro 2019 – Condição do Regulamento “Mondial du Pain”.
- 2- O participante selecionado deve se comprometer a participar de 12 semanas de treinamento entre setembro de 2018 e outubro 2019. Serão 11 semanas não sequenciais no Brasil e 1 semana na Bélgica (sede mundial da Puratos). Estes treinamentos acontecerão mensalmente (1 semana por mês) ou bimestralmente (sendo 2 semanas consecutivas), na cidade de São Paulo.
- 3- A participação no Mondial du Pain ocorrerá no mês de outubro de 2019, na cidade de Nantes – França.
- 4- O participante deve assinar termo de “cessão de imagem” para a seletiva e também caso seja selecionado. Haverá divulgação em diferentes canais de mídia (Facebook, Instagram, etc.) e o uso do uniforme (Dolmã) de treino com o logo do campeonato e dos patrocinadores é obrigatório.



- 5- Os interessados deverão fazer inscrição através do formulário Google: <https://goo.gl/forms/3ksSmR7rwC322muf2>
- 6- Uma vez selecionado o vencedor da **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” – Brasil**, a Puratos irá arcar com os custos locais de treinamento no Brasil (alimentação, deslocamento dentro de São Paulo e acomodação), excluindo-se custos eventuais aéreos dentro do país. Todos os custos internacionais serão PAGOS PELA PURATOS, incluindo vôos para Bélgica e França.

São 12 vagas para a **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil** e a escolha dos participantes será feita na Levain Escola de Panificação.

Artigo 4– **Ficha de inscrição**

O participante terá que preencher a ficha de inscrição antes de 8 de junho de 2018.

<https://goo.gl/forms/3ksSmR7rwC322muf2>

Artigo 5 – **Direito de uso da marca Mondial du Pain**

Os participantes poderão fazer uso da marca em mídia social e outros desde que não haja fins lucrativos.

Artigo 6 – **Custos**

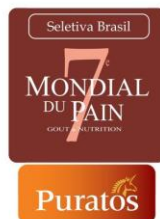
Nacional – A Seletiva nacional será patrocinada pela Puratos, que incluem ingredientes, insumos, refeições e hospedagem. Os custos de deslocamento serão pagos pelos participantes (competidores), seja de qual for a localidade.

Artigo 7 – **Receitas e lista de ingredientes**

Os 12 participantes selecionados, receberão uma segunda ficha de inscrição e uma ficha para preencher suas receitas com modo de preparo e ingredientes. O documento “Receitas e lista de ingredientes” deverá ser preenchido e entregue ao comitê organizador até a data de 13/07/2018. Esse documento será conferido juntamente com o participante no dia da Seletiva (Fipan), antes do preparo.

A Organização da Seletiva fornecerá uma Ficha Técnica descrevendo todos os ingredientes que serão disponibilizados para a competição. A farinha (principal ingrediente da panificação) será fornecida pela organização. **Não será permitido o uso de outra marca de farinha.**

Caso o participante necessite de ingredientes que não estão listados na Ficha Técnica, ele mesmo deverá providenciar esses ingredientes extras, que deverão ser previamente aprovados pelo comitê organizador da **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil**. Um inventário será feito no dia da Seletiva (Fipan) para verificar se os ingredientes extras descritos conferem com os trazidos pelo participante. O participante



será penalizado se trouxer ingredientes extras que não foram previamente descritos no documento “Receitas e lista de ingredientes”.

Artigo 8 – Equipamentos

Os participantes terão que trabalhar com os equipamentos providos pelos organizadores. O participante que desejar trazer pequenos materiais deverá informar ao comitê organizador. A quebra por parte do participante nesta regra acarretará na proibição da utilização do equipamento (proibido uso de equipamento a gás). A lista dos equipamentos estará descrita no documento Ficha Técnica.

Um inventário dos equipamentos e utensílios será feito antes e depois da Seletiva (Fipan) com a presença do participante e qualquer falta será de responsabilidade do mesmo.

A área de trabalho deverá ser devolvida em perfeito estado, limpa e higienizada, no término da competição.

Os juízes avaliarão este quesito e será notificado o participante.

Artigo 9 – Conteúdo da Seletiva

Para executar as tarefas durante a Seletiva, cada participante terá:

- Dia anterior a competição: 90 min para preparo e *mise en place*.
- Dia da competição: 8 horas para a execução
- Não será permitido tempo extra.

Os produtos não poderão ser assados no intervalo entre o preparo (*mise en place*) e o dia da execução.

Tipos de pães a serem feitos:

1. Pães Crocantes:

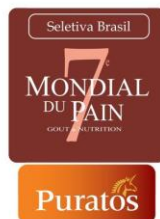
Usar 5 kg de farinha, no método de trabalho de preferência do participante da seguinte maneira:

- 10 baguettes (idênticas), peso depois do assamento: 250 g (+/- 10g), comprimento de 50 cm a 55 cm, sem ser enfarinhada e com no mínimo 5 cortes
- 5 pães longos (idênticos), peso depois de forneadas 400 g (+/- 10g). Comprimento mínimo de 50 cm com os cortes a escolha do participante
- O restante da massa deverá ser feito 3 diferentes tipos de formatos: o peso e o formato será uma escolha do participante

Deverão estar prontos antes de **7 h de trabalho para aferimento.**

2. Pães saudáveis e nutritivos

Pães elaborados com cereais e / ou sementes que provenham um adicional de vitaminas, minerais, e outros micro ingredientes. A dosagem de sal deverá ser de 1,7% em relação a farinha de trigo.



Usando 5 kg de massa, o participante terá que preparar 3 formatos diferentes de pães (peso e formatos à escolha do candidato)

Este pão será julgado pela sua composição. O competidor deverá formatar um texto explicativo de no máximo 20 linhas.

3. Sanduiche

Os participantes terão que preparar um sanduíche balanceado (nutritivo) pesando entre 200 g a 250 g no total de 10 unidades idênticas.

Este sanduíche será julgado nos aspectos: originalidade, sabor e nutrição. Os participantes poderão escolher o tipo de pão que será usado. Os ingredientes do sanduíche serão fornecidos de acordo com a lista de produtos enviados anteriormente. Os sanduíches serão julgados em seu aspecto nutricional (prepare uma breve descrição de no máximo 15 linhas).

4. Semi-folhados

Todas as criações feitas de semi-folhados deverão ser doces, e recheados antes de assar.

Usando 1,2 kg de farinha de trigo para o preparo de: 12 croissants sem recheio (curvados), com peso depois de assados de 65 g (+/- 5 g).

Os croissants deverão estar prontos antes de **7 h de trabalho**

Semi-folhado Variedade 1: decorado com frutas. 10 unidades recheado antes de assar e o com peso final entre 90g a 100g.

Semi-folhado Variedade 2: feito com chocolate – 10 unidades recheados antes de assar (sem a decoração) e com o peso final entre 90g a 100g.

5. Massa de brioche

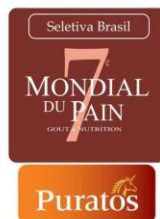
Usar 1 kg de farinha para preparar:

Massa de Brioche sem recheio - 2 diferentes tranças (com o número de “pernas” e peso a escolha do participante).

As 2 diferentes tranças deverão estar prontas antes de **7 h de trabalho**

Massa de Brioche com Recheio – recheios a serem escolhidos pelo competidor

Variedade 1 – 10 peças recheadas antes de assar e com o peso final entre 90g a 100g.



Variedade 2 - 10 peças recheadas antes de assar com o peso final entre 90g a 100g.

6. Pão receita própria

Com 2 kg de farinha o participante deve fazer uma massa de pão em três formatos diferentes com o tamanho e peso a livre escolha.

7. Peça Artística

O tema da peça artística é livre.

A base da escultura deverá ser feita necessariamente durante a Seletiva (Fipan) e deverá ser feita de uma massa fermentada. A base deve medir no máximo 40 cm x 60 cm.

A peça artística poderá ser preparada com antecedência, porém deverá ser montada no dia do campeonato. A montagem será feita pelo participante nos 30 minutos finais.

Dimensões:

Comprimento máximo: 60 cm

Largura máxima: 40 cm

Altura: livre

Será oferecido pela organização uma base de madeira envolta em um pano com as dimensões de 60 cm largura e 60 cm de comprimento. Esse suporte poderá ser usado somente para apresentação da escultura.

Nenhum reforço ou cola que não seja alimentício será permitido.

Os ingredientes usados na escultura devem ser comestíveis.

A peça artística deve ser predominantemente elaborada com cores remanescentes do pão obtidas de diferentes tons de assamentos ou com o uso de técnicas como cacau, café concentrado, ovos, etc. começando pelo creme claro, marrom escuro até o preto.

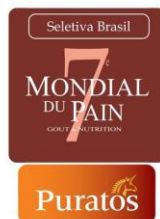
O painel de cores abaixo indicará quais cores poderão ser usadas primariamente, cores intermediárias poderão ser usadas.



Contudo outras cores poderão ser usadas para promover o visual e a aparência de sua peça artística.

O participante deverá usar 500 g de massa para decoração provida pela organização na sua escultura durante o campeonato.

Ingredientes desta massa de decoração:



Farinha de Centeio: 1 kg

Água: 350 g

Açúcar: 350 g

Artigo 10 – Trabalho / limpeza / higiene

O participante será responsável pela limpeza do espaço de trabalho e também dos materiais disponíveis. No início da competição será apresentado ao participante o inventário com todo equipamento e utensílios do local de trabalho com o juiz responsável e no fim do trabalho será feito outro inventário.

Note que o espaço de trabalho deve ser deixado perfeitamente limpo até às 16h15, da maneira que encontrou no início da competição.

O presidente dos juízes considerará uma violação de cláusula se houver contradição no inventário.

Artigo 11 – Apresentação do trabalho

O tamanho da mesa para apresentação dos pães será descrito no arquivo “ficha técnica”.

O jurado tomará atenção particular na apresentação das diferentes receitas.

No final da **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil**, depois da pontuação das receitas, os participantes devem expor suas peças artísticas e suas receitas no local de exposição indicado pela comissão organizadora.

Os organizadores se reservam no direito de reproduzir e explorar os trabalhos exibidos.

Artigo 12 – Planilha de pontuação

Pães	
Baguette Francesa	30
Respeito da comanda	10
Pães nutritivos	40
Sanduíche	40
Total Pães Crocantes	120
Semi Folhados e Brioches	
Respeito da comanda	10
Croissant	20
Variedade 1 frutas	15
Variedade 2 chocolate	15
Brioche Trança	20

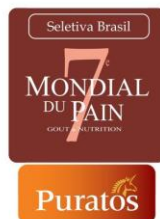


Brioche variedade 1	15
Brioche variedade 2	15
Total Semi-Folhados e Brioches	110
Receita Própria	
Criatividade	10
Dificuldade técnica	10
Sabor	10
Total Receita Própria	30
Peça artística	
Respeito do tema e regulamento	20
Dificuldade técnica	20
Senso artístico	20
Total peça artística	60
Trabalho	
Respeito do regulamento (retorno dos documentos)	10
Organização	20
Técnicas, gestual e rigor durante o trabalho	20
Higiene	20
Apresentação dos produtos	10
Total do trabalho	80
Total	400

Artigo 13 – Cronograma de finalização dos pães

Seletiva Cronograma	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
Pão Crocante										
Pão saudável										
Croissant										
Brioche										
Receita Própria										
Sanduíche										
Peça artística										

O box vermelho refere-se ao último horário permitido para finalização de cada pão



Artigo 14 – **Premiação**

Premiação para a **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil**

1º lugar – Troféu + participação no Mondial du Pain 2019 (Nantes – França) e uma semana de treinamento na Bélgica

Teremos premiações extras que serão divulgadas posteriormente.

Artigo 15- **Campeão**

Somente o campeão da **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil** é que poderá participar do campeonato “Mondial du Pain 2019”.

O campeão da **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil** e outros participantes que tenham obtido uma premiação comprometem-se a citar o evento **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil**, em todas as comunicações, vestuário, mídia e ocasionalmente todos os eventos destacando o 7º Mondial du Pain.

Além disso, eles concordam em usar a dólma oficial Seletiva “Mondial Du Pain” Brasil em todas as relações públicas promocionais referindo-se a ele. Os participantes comprometem-se a participar gratuitamente de eventos promovidos pelos patrocinadores até a realização do Mondial du Pain, em Outubro de 2019.

Artigo 16 – **Modificações**

O comitê organizador da **Seletiva Puratos “Mondial du Pain” - Brasil** reserva o direito de introduzir quaisquer alterações que sejam em circunstâncias especiais ou de força maior, nomeadamente participação dos candidatos convidados.

O comitê organizador reserva-se o direito de cancelar totalmente a competição, em caso de força maior.

Artigo 17 – **Contestação**

O presidente dos jurados estará presente durante todo o evento a fim de encontrar potenciais infrações regulatórias. Durante a competição, em caso de infração a algum ponto do regulamento ou em caso de problemas não mencionados nos regulamentos, o presidente dos jurados se reserva o direito de decidir eventuais penalidades, em conjunto com os demais jurados e juízes da competição.

Após a divulgação dos resultados, não serão mais aceitas reclamações. Nenhum protesto será permitido.