

Ambassadeurs



du

PAIN
VENEZUELA

Objetivo de la presentación

Presentar a los Ambassadeurs du pain como organización que promueve la transmisión del conocimiento sobre el buen pan y el buen hacer, sus antecedentes, los Embajadores en Venezuela y la conformación de un equipo para participar por primera vez en la décima edición del Mondial du Pain que se realizará en Octubre de 2025 en Nantes, Francia.

Agenda

- Ambassadeurs du pain
- Ambassadeurs de pain Venezuela
- Alianza



Ambassadeurs

du

PAIN



Evaluación de productos - 9^{no} Mondial du pain - Oct 2023

Ambassadeurs du pain

El colectivo Ambassadeurs du Pain inicia en el 2005 y tiene el propósito de defender y promover la tradición del pan artesanal y sus valores nutricionales y gastronómicos a nivel mundial.

Ha desarrollado el método Respectus Panis, bajo una visión sostenible y organiza el Mondial du Pain cada dos años.



Respectus panis

Respeto por el pan

Es un método que rescata la tradición en la preparación de panes artesanales de calidad con cuidado en el aroma, sabor y su valor nutricional.

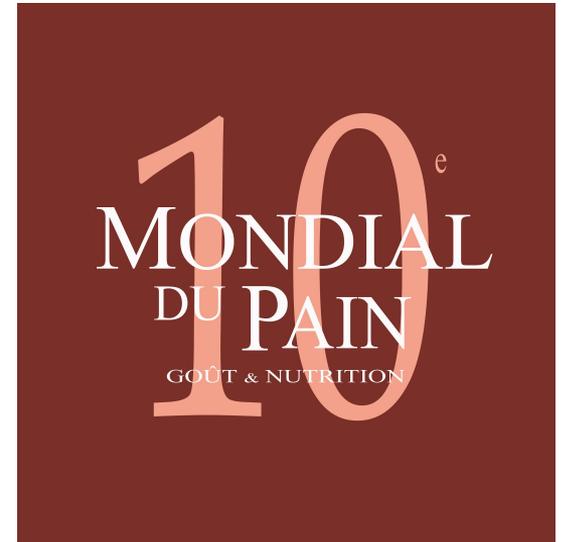
El método considera el uso de harinas sin aditivos, amasados lentos y cortos, baja cantidad de sal, baja cantidad de levadura o masa madre y larga fermentación a temperatura ambiente.



Mondial du Pain

Es una exhibición donde compiten las delegaciones de 18 países y muestran su productos de panadería en distintas categorías.

La competencia sirve de plataforma para demostrar los avances en las técnicas y la excelencia en la ejecución de los productos panificados, con énfasis en la transmisión del conocimiento sobre el buen pan y el saber hacer.



Mesa de España
9th Mondial du Pain 2023



Mesa de Francia
9th Mondial du Pain 2023



Se preparan piezas de Bollería, Snacking, Panes de tradición, Nutricionales y Pieza artística.

En cada caso se busca la excelencia, el cumplimiento de un cronograma de producción y evaluación organoléptica de cada producto.



Ambassadeurs



du

PAIN

VENEZUELA

Misión

Inspirar y fomentar la apreciación del pan en Venezuela a través de la promoción de técnicas tradicionales e innovadoras de panificación, apoyando el desarrollo sostenible de la industria local del pan.

Nos comprometemos a ser portavoces de la calidad, la diversidad y el valor cultural del pan, trabajando mano a mano con productores locales, artesanos, y comunidades para nutrir el cuerpo y el espíritu de nuestro pueblo.

Visión

Ser reconocidos como líderes y referentes en el ámbito de la panificación en Venezuela, impulsando un movimiento que valora la tradición e innovación en la elaboración del pan.

Aspiramos a transformar la industria del pan en un pilar de desarrollo económico, social, y cultural, enriqueciendo la vida de las personas y asegurando la sostenibilidad y autosuficiencia alimentaria de nuestras comunidades.

En un futuro, visualizamos a Venezuela no solo como consumidora, sino como una fuerza innovadora y exportadora de productos de panificación de alta calidad y de historias culinarias que trascienden nuestras fronteras.

¿Quiénes somos?

Somos un grupo de profesionales interesados en promover el buen pan y el buen hacer mediante el desarrollo de técnicas de panadería sostenible fundamentada en los principios de la organización **Ambassadeurs du pain**.

Integrantes

William Tse
Angélica Cova
Pablo Hernández
Juan Banus
Alexander Ramírez



Nuestro objetivo es...

Desarrollar actividades que nos permitan sostener el funcionamiento de la delegación y participar en el próximo **Mondial du Pain** de 2025

¿Por qué ir al Mondial du pain?

- Es una ventana a nivel internacional que permite compartir y exhibir nuestras preparaciones a nivel mundial por primera vez
- Elevar nuestros productos de panadería
- Desarrollar y diseñar nuevos productos de panificación basado en nuestras tradiciones
- Para aprender y desarrollar mejores prácticas de panificación sostenible centrada en el valor nutricional de pan
- Nos permite entender las nuevas tendencias y técnicas de la panificación profesional de nivel internacional
- Nos permite aprender sobre las mejores prácticas de la panificación comercial sostenible
- Nos permite formar una generación de relevo con criterio profesional sobre la panificación y la panadería en Venezuela

Cronograma



Participación en el 9^{no} Mondial du pain

Participación de William Tse en una actividad especial con Vicente Sancho en el 9^{no} Mondial du pain.



Pre inscripción - 22/12/2023

Pre inscription MONDIAL DU PAIN / Venezuela (Preinscripción MONDIAL DU PAIN / Venezuela)

Recibidos x



Ambassadeurs du Pain <contact@ambassadeursdupain.com>

para mí ▾

francés → español
[Mostrar original](#)



Hola Guillermo,

El 9º Mundial terminó hace 2 meses y ya estamos trabajando en la próxima edición.

Tendrá lugar en Nantes (Francia) en octubre de 2025.

Para que haya competición necesitamos 18 equipos.

Ahora que has visto cómo va la competición, ¿crees que es posible proponer un equipo para la ^{décima} competición?

Le solicitamos transmitir esta información dentro de su país y ver cómo sería posible organizar el establecimiento de una selección nacional para definir al mejor candidato para representar a Venezuela.

La selección nacional se puede realizar en varias etapas como en China, una vez en una feria como en Francia, una vez en un socio como en Italia. Tú eliges la fórmula que más te convenga.

Lo ideal sería invitar a un miembro del comité organizador del Mondial du Pain.

Verás en el archivo adjunto que las selecciones se pueden realizar hasta finales de abril de 2025, pero debemos recibir tu PREINSCRIPCIÓN antes de abril de 2024.

Tenga en cuenta que si tenemos más de 18 países preinscritos, daremos prioridad a aquellos que hayan organizado una selección nacional.

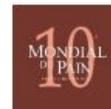
¡Esperamos recibir su boletín!

Felices vacaciones a todos,

P/o Comité Organizador del Mondial du Pain

Pre inscripción - 11/01/2024

Venezuela recibe la invitación para preinscribirse en el Mundial du pain 2025 el 22/12/2023 y se envió la planilla de preinscripción el 11/02/2024.



FRANCE – OCTOBRE 2025

FICHE
FORM
n°1

PAYS / COUNTRY



VENEZUELA

→ ✓ Souhaite participer au 10^{ème} Mondial du Pain / Wish to attend the 10th World of Bread Contest

Contact qui sera en charge d'organiser la sélection nationale pour 10 ^{ème} Mondial du Pain Contact who will organize national selection for 10 th World of Bread Contest		
NOM / NAME	→	TSE
Prénom / First name	→	WILLIAM
Entreprise / Company	→	TAOSBAKERY
Adresse email email address	→	LA CANDELARIA - CARACAS
Phone/Whatsapp n°	→ + (country code)	+584142588230
Votre fonction dans l'univers de la boulangerie / Role in bakery universe in your country		AMBASSEUR DU PAIN DU VENEZUELA INSTRUCTEUR DE BOULANGERIE À L'ACADÉMIE LAGA MAÎTRE BOULANGER DE MA BOULANGERIE

Contact qui sera en charge de l'équipe sélectionnée pour 10 ^{ème} Mondial du Pain (autre que le coach) Contact who will be in charge of the selected team for 10 th World of Bread Contest (not the coach)		
NOM / NAME	→	TSE
Prénom / First name	→	WILLIAM
Adresse email email address	→	LA CANDELARIA - CARACAS
Phone/Whatsapp n°	→ + (country code)	+584142588230
Votre fonction dans l'univers de la boulangerie / Role in bakery universe in your country		AMBASSEUR DU PAIN DU VENEZUELA INSTRUCTEUR DE BOULANGERIE À L'ACADÉMIE LAGA MAÎTRE BOULANGER DE MA BOULANGERIE

Sélection Nationale : Avril 2024 → Mai 2025		National Selection : April 2024 → May 2025	
Votre sélection Nationale doit avoir lieu avant le 31/05/2025. Merci de préciser ci dessous la date et le lieu de votre sélection nationale.			
National Selection must take place before 05/31/2025. Please mention place and date of your National Selection below			
Lieu/Place	CARACAS	Date	CARACAS
Date d'envoi Form submitted on	11/01/2024	Valide Form Validated	01/11/2024

⚠️ Après l'envoi de cette Fiche de pré-inscription (Fiche n°1) et suivant le nombre de places libres que nous avons pour le 10^{ème} Mondial du Pain, notez que nous privilégions les pays avec une Sélection Nationale.

⚠️ Après l'envoi de cette Fiche de pré-inscription (Fiche n°1) et suivant le nombre de places libres que nous avons pour le 10^{ème} Mondial du Pain, notez que nous privilégions les pays avec une Sélection Nationale.

⚠️ After returning this pre-registration form (Form n°1) and depending on the number of places left for the 10th Mondial du Pain, note that we give priority to countries with National Selection. If needed, we can send you the Regulation and

⚠️ After returning this pre-registration form (Form n°1) and depending on the number of places left for the 10th Mondial du Pain, note that we give priority to countries with National Selection. If needed, we can send you the Regulation and

Selección de Commis - Junio 2024

Junto con LAGA se realiza el proceso de selección del Commis para completar el equipo durante Junio 2024.



Equipo conformado - 19/06/2024

Venezuela tiene un equipo conformado para participar en el Mondial du pain 2025 el 19/06/2024.



Aceptación - 20/06/2024

Venezuela recibe la confirmación para participar en el Mondial du pain 2025 el 20/06/2024.

-OFICIAL-

Estamos encantados de informarle que su inscripción al 10^o Mondial du Pain

esta **confirmado**

siguiendo la organización de su selección nacional que tuvo lugar

en **junio de 2024**

Serás uno de los 18 equipos que competirán en esta edición.



Jornadas técnicas - Julio 2024

Participamos en la Jornada Técnica como invitados por los Embajadores en Francia.



Promoción



bienmesabe



William Tse prepara el camino de Venezuela para el Mundial de Pan

William Tse, panadero venezolano, participó en una demostración especial y prepara el terreno para la presencia de una delegación oficial en la edición de 2025

María Angela Valbuena • 05 de noviembre, 2023 • 01:23 pm



ADRIANA GIBBS

INICIO ACERCA DE MI SERVICIOS EDICIONES PUNTO PALADAR SECCIONES ▾ APRENDER EN DISFRUTE CONTACTAME 🔍



Mundial de Pan 2025: la buena cruzada del panadero venezolano William Tse

Adriana Gibbs • 31 enero, 2024 • Copa Mesa Sobremesa

"Vengo de una familia dedicada a la restauración. Entre fogones y aromas, desde chiquito vela y ayudaba a mi abuelo, Lyong Tse, a hacer el tradicional pan chino venezolano de restaurante: me asombraba ver cómo esa masa crecía en la bandeja y tras ser horneada se convertía en pan. El aroma del pan recién horneado es mágico, ¡su perfume es algo indescribible que seduce y enamora!". Así nació la vocación panadera de William Tse, venezolano hijo de padres de la región cantonesa de China, Sui Ying Lee y Wai Mao Tse.

Egresado en 2017 del Diplomado en Panadería y Hojaldrería del Instituto Europeo del Pan (IEPAN), siguió su formación en 2018 con Juan Luis Estévez en España con quien hizo un curso de masa madre líquida y masas de alta hidratación. Luego profundizó sus estudios de masa madre y panettone bajo el método tradicional italiano Massimiliano Liberatore en Barcelona, España. Allí también hizo un curso de bollería de excelencia

Buscar

Ediciones Punto Paladar

Una pasión con nombre propio. Ron de Venezuela. 20 años D.O.C. \$0.00

Catando la luz. Fotografía para winelovers \$13.95

Cocteles de Autor. Las mezclas de un barman literario \$13.95

365 Días. Uno para cada vino \$13.95

Entradas recientes

Dos franceses de película

Mundial de Pan 2025: la buena cruzada del panadero venezolano William Tse

Borgoña en tres copas

El ron se habla en venezolano: 20 años D.O.C.

Arnault o el lujo como experiencia sensorial

@adrianagibbsm en Instagram

adrianagibbsm



VENEZUELA



MONDIAL
DU PAIN

GOÛT & NUTRITION



TEAM VENEZUELA

A decorative horizontal bar consisting of three segments: a yellow segment on the left, a blue segment in the middle containing five small white stars, and a red segment on the right.