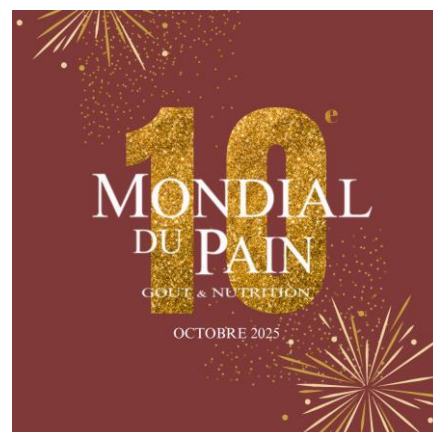


10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION



DOSSIER TECHNIQUE 2025

TECHNICAL FILE 2025



À LIRE, SIGNER et RETOURNER AVANT
LE 15 SEPTEMBRE 2025

PLEASE READ, SIGN and RETURN BEFORE
SEPTEMBER 15th, 2025

Les Ambassadeurs du Pain - 24 Avenue de l'Arborescente, 85500 Les Herbiers
Tel : +33 (0)7 83 26 47 41 - contact@ambassadeursdupain.com

Organized by :





10^{ème} MONDIAL DU PAIN
GOÛT & NUTRITION
DOSSIER TECHNIQUE / TECHNICAL FILE



Table des matières

Lieux / Places	3
Plan d'accès / Map of access	3
Accès à la zone concours / Access to the contest area.....	3
Plan de la zone concours / Map of the contest area.....	4
Matériels installés dans chaque fournil / Materials in each bakehouse	5
Liste du petit matériel mis à disposition dans chaque fournil /List of the material at disposal in each bakehouse.....	6
Matières premières mises à disposition / Ingredients at disposal	7
Tenue / Dress Code	10
Notations et exposition de vos réalisations / Rating and Display of your work	10
Droit des œuvres / Property rights of presented works	13
Proclamation des résultats / Proclamation of results	13





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

DOSSIER TECHNIQUE / TECHNICAL FILE



Plan de la zone concours / Map of the contest area

Bakehouse n°:

1

2

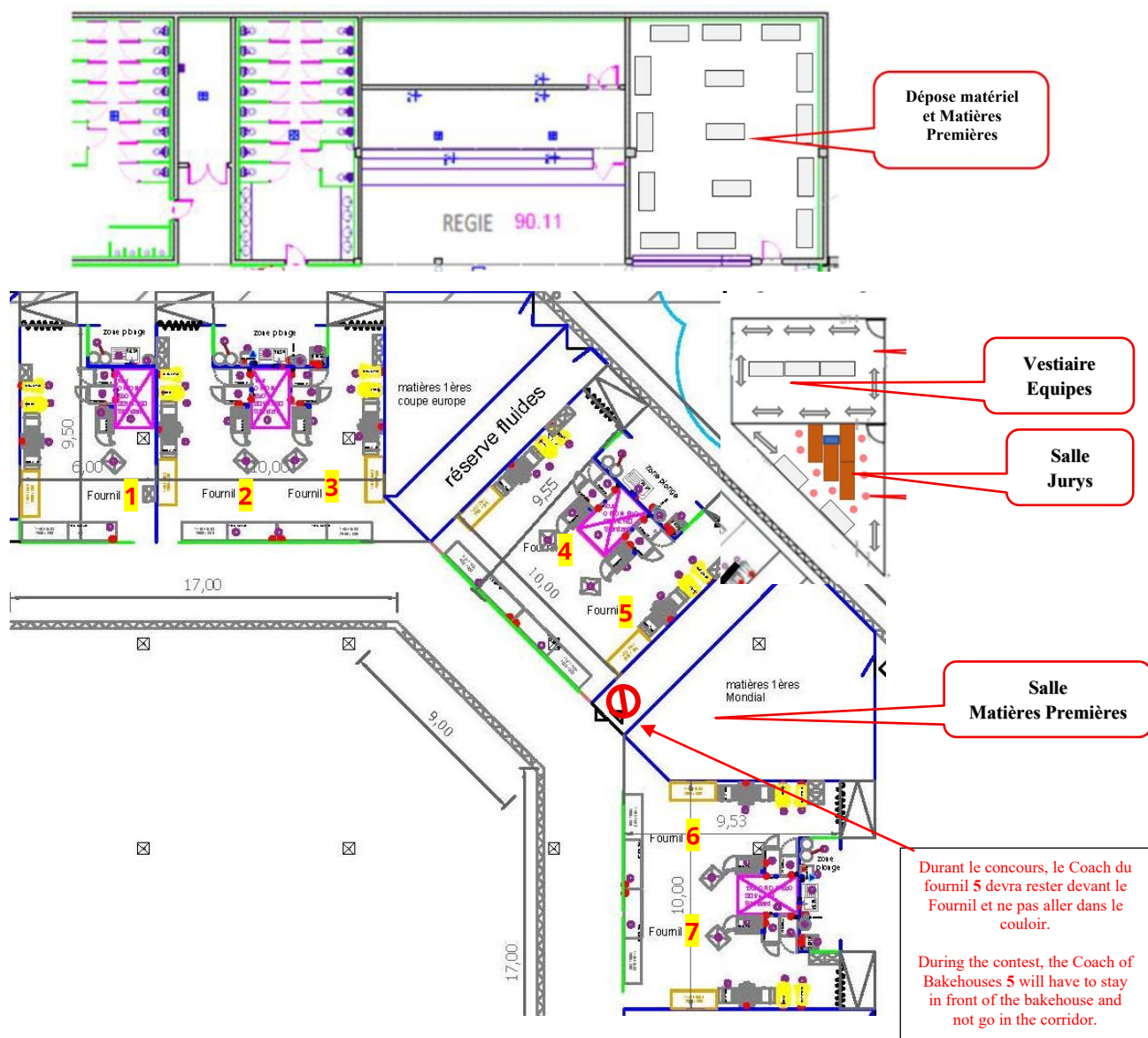
3

4

5

6

7



Organized by :





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

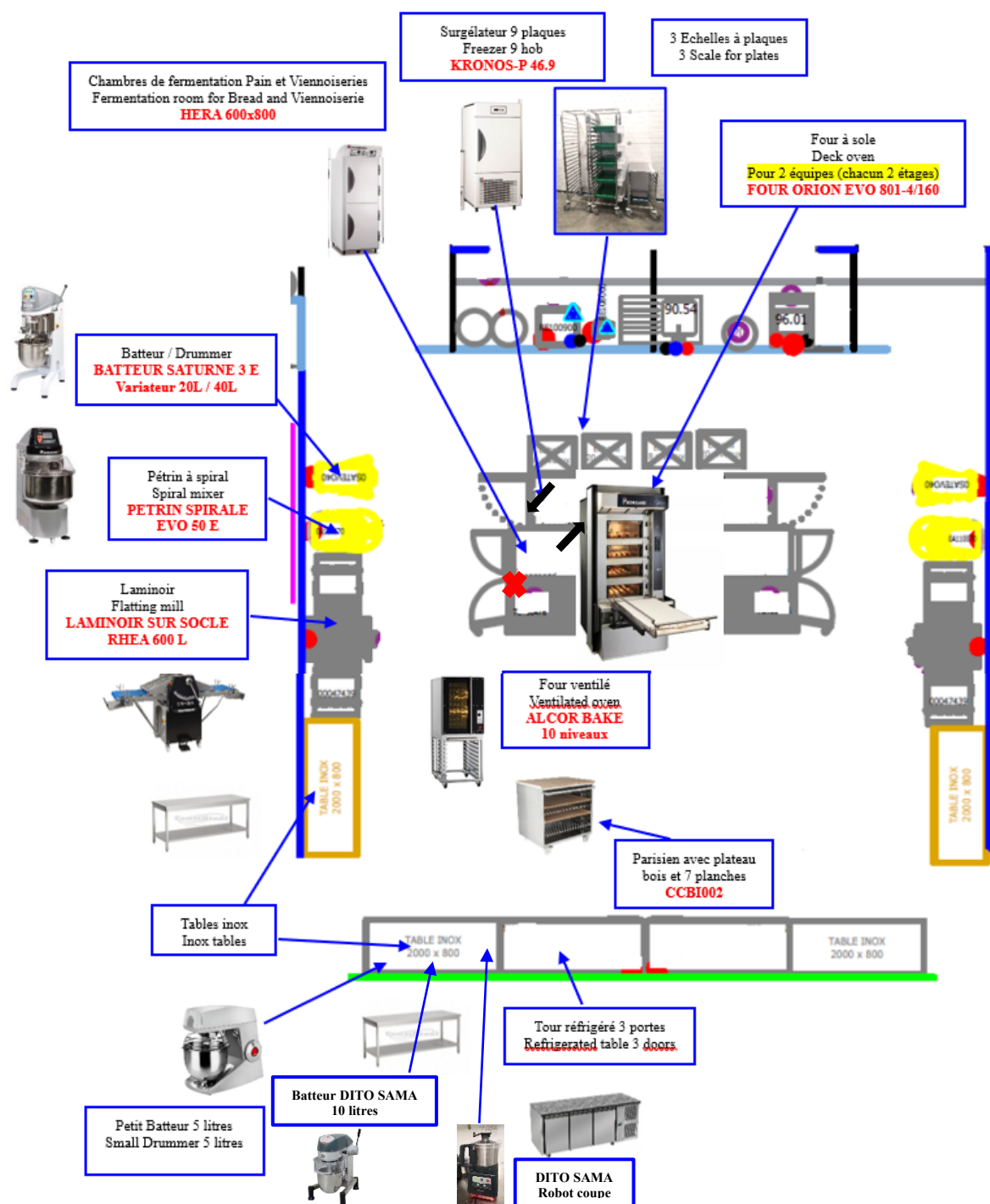
DOSSIER TECHNIQUE / TECHNICAL FILE



Attention : il n'est pas autorisé d'apporter du matériel déjà mis à disposition

Matériels installés dans chaque fournil / Materials in each bakehouse

Exemple Fournil n°2 et Fournil n°3 / Exemple for Bakehouse n°2 and Bakehouse n°3



Equipements communs à tous à l'arrière des fournils :

- × 2 refroidisseurs d'eau
- × 4 Fours à micro-ondes
- × 3 laves batterie
- × 4 éviers

Shared equipment at the rear of the bakehouses:

- × 2 water cooling system
- × 4 microwave oven
- × 3 washing drum
- × 4 sink for washing dishes

Organized by :





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

DOSSIER TECHNIQUE / TECHNICAL FILE



Liste du petit matériel mis à disposition dans chaque fournil / List of the material at disposal in each bakehouse

Petit matériel			
10	Plaques de cuisson pleines / Plain baking trays (40 cm x 60 cm)	1	Plaque alu pour cuisson de décor / Baking tray for decor (60 cm x 80 cm)
10	Plaques de cuisson perforées / Perforated baking trays (40 cm x 60 cm)	1	Seau de coulage (12 litres) / Pouring bucket (5 litres)
10	Grilles / Grids (40 cm x 60 cm)	3	Pelles à farine / shovel for flour
11	Bacs à pâte / Dough containers dont 1 pour le Pain Biologique / including 1 for organic bread (40 x 60 cm avec couvercle) / (40 x 60 cm with lid)	2	Verre doseur 2L et 5L / measuring cup 2L and 5L
6	Bassines demi-sphère (Culs de poule) / half sphere bassins (bowl)	1	Rouleau de papier alu / Roll of aluminium foil
5	Casseroles / Saucepan		
50	Feuilles de cuisson / Cooking leaf	Entretien	
1	Pellon pour enfourner / Flipping board	1	Produit vaisselle / Dish soap
1	Pelle à défourner / Pusher Shovel	2 + 2	Eponge / Sponge
6	Toiles / Canvas	2	Rouleau de papier / Paper roll
2	Toiles pour le Pain Biologique / Canvas for organic bread	2	Brosses à main / Hand brush
1	Bombe de graisse / Fat bomb	10	Lavettes / Dish cloth
1 paire	Gants pour four / Oven gloves	1	Pelle à ordure / Dust pan
1	Rouleau de film étirable / Roll of plastic wrap	1	Balai pour le sol / Broom
1	Plaque induction / Induction hob	1	Seau de lavage / Washing bucket
1 + 1	Balance 1kg / Scale 1 kg Balance 15kg / Scale 15 kg	1	Poubelle / Dustbin
1	Planche à découper / Cutting board		

Propreté du fournil :

A la fin des épreuves, contrôle du poste de travail, restitution du matériel et inventaire seront effectués. Le poste de travail et le matériel devront être rendus propres, des pénalités de retards seront appliquées si nécessaire.

Tout matériel manquant fera l'objet d'une facturation par le comité d'organisation.

Les candidats ne peuvent quitter leur fournil qu'après accord du responsable du fournil.

Cleanliness of the bakehouse :

At the end of the event, the work area will be checked, and inventory will be done.

The work area and the material must be restituted clean, otherwise you will have penalties.

Every missing material will be invoiced by the Organization Committee.

The candidates will be authorised to leave the bakehouse only after approval by the responsible of the bakehouse.





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

DOSSIER TECHNIQUE / TECHNICAL FILE



Matières premières mises à disposition / Ingredients at disposal

Pour chaque équipe / for each team :

Minoterie BOURSEAU	Farines de blé	Farine de blé Type 65 Tradition Française Label Rouge « BAGATELLE »	3 x 5 kg
		Farine native Type 65 « Mon Père »	2 x 5 kg
		Farine de blé de Force Type 45 « GRUAU »	5 kg
Minoterie VULLIERMET	Farines de blé Biologiques écrasées à la meule de pierre	« Moulin de Bonnevie crème BIO » Type 80 (pur blé)	Farine utilisée pour le Pain Biologique « Respectus Panis » 5 kg
		« Moulin de Bonnevie bise BIO » Type 110 (pur blé)	5 kg
		« Moulin de Bonnevie intégrale BIO » Type 150 (pur blé)	5 kg
	Farines de seigle	« Meul ' Seigle crème » Type 70	2 x 5 kg
		« Meul ' Seigle crème » Type 85	2 x 5 kg
		« Meul ' Seigle bise » Type 130	5 kg

Ces farines sont distribuées par les moulins ci-dessous. Si vous souhaitez un échantillon, vous pouvez contacter :

Minoterie BOURSEAU

44170 Nozay

Bérénice BARJOLIN

Assistante Commerciale

Tel : +33 (0)2 85 03 00 01

Email : bbarjolin@minoteriebourseau.com

These flours are distributed by mills below. If you would like a sample, you can contact :

Minoterie VULLIERMET

151 rue Henry de Bordeaux

73290 La Motte Servolex

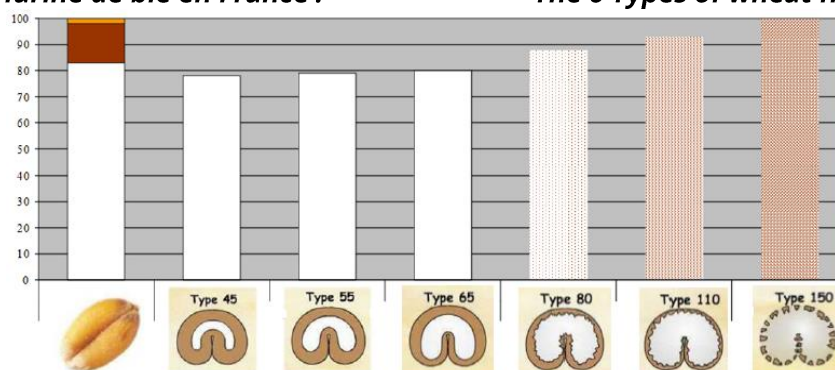
Tel : +33 (0)4 79 25 40 06

Nicolas Bonnard : Tel +33 (0)7 87 87 11 08

Email : n.bonnard@vulliermetsavoie.fr

Les 6 Types de farine de blé en France :

The 6 Types of wheat flour in France :



% de
Matières
Minérales

< 0,5 %

De 0,50 %
à 0,60%

De 0,62%
à 0,75%

De 0,75%
à 0,90%

De 1% à
1,2%

> de 1,4%

■ Germ e
■ Enveloppes
□ Amande

Organized by :





10^{ème} MONDIAL DU PAIN
GOÛT & NUTRITION
DOSSIER TECHNIQUE / TECHNICAL FILE



Levain liquide actif « Levafresh » de la société AGRANO	1kg
Poudre à crème (à chaud)	250g

Ces produits sont distribués par la société **CONDIFA**. Si vous souhaitez un échantillon, vous pouvez contacter : These products are distributed by the company **CONDIFA**. If you would like a sample, you can contact :

CONDIFA
28-30, rue La Fayette
B.P. 80035
67023 STRASBOURG Cedex 1 (France)
Tel: +33 (0)3 88 43 01 54
Email : Fanny.Wurtz@condifa.fr

Chocolats CEMOI :

Palet de chocolat de couverture noir : 64% - Succession	250g
Palet de chocolat de couverture lait : 38% - Succession	250g
Palet de chocolat blanc : 31% - Succession	250g
Poudre de cacao pur	1 kg

Ces produits sont distribués par la société **CÉMOI**. Si vous souhaitez un échantillon, vous pouvez contacter :

Ces produits sont distribués par la société **CÉMOI**. Si vous souhaitez un échantillon, vous pouvez contacter :

CEMOI
Laura GUYOCHET
Chargée de communication BtoB
Email : l.guyochet@cemoi.fr

Autres matières premières :

Sel fin	500g
Sucre semoule	3 kg
Levure	500g
Œufs coquilles	30
Beurre doux « Lescure »	1 kg
Beurre de Tourage en plaque « Lescure »	1 kg
Crème « Campagne de France »	1 litre
Lait ½ écrémé « IDEAL by UNL »	2 litres

I Chaque candidat devra préciser dans son dossier : Recettes et bon d'économat, les produits qu'il apportera (non fournis par l'organisation) et qui sont propres à ses fabrications.

I Each candidate must specify in the file: Recipes and Ingredients, the brought products (not supplied by the organization) and which are specific to the recipes

Jours de passage des pays / Passing date of the teams

Lundi 20 Octobre 2025 : (rendez-vous le **Dimanche 19 Octobre** à 14h30)

Monday 20 October 2025 : (appointment on **Sunday, 19 October** at 2.30pm)

Fournil / Bakehouse n°1		Fournil / Bakehouse n°2		Fournil / Bakehouse n°3		Fournil / Bakehouse n°4		Fournil / Bakehouse n°5		Fournil / Bakehouse n°6		Fournil / Bakehouse n°7	
Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team	
 Ghana		 Taiwan		 Malaisie		 Pays Bas		 Venezuela		 Espagne		 Brésil	
Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis
APUDI Amos	OSEI Benjamin	CHANG Shi-Bin	LIN Yi-Shiang	LIM Ken Jay	HO Jia Ling	SCHEPERS ROY	DE VRIES Fera Fieke	COVA Angelica	GUARDIA Camila	VILARDOSA Roger	GALOFRE Isaac	NUNES Rodolfo	COSTA Kacio
Coach DARTEY Joshua		Coach WANG Peng Chieh		Coach OMURA Den		Coach SCHIERE Wietse		Coach TSE William		Coach HERNÁNDEZ David		Coach OLIVEIRA Fernando	

Mardi 21 Octobre 2025 : (rendez-vous le **Lundi 20 Octobre** à 15h30)

Tuesday 21 October 2025 : (appointment on **Monday 21 October** at 3.30pm)

Fournil / Bakehouse n°1		Fournil / Bakehouse n°2		Fournil / Bakehouse n°3		Fournil / Bakehouse n°4		Fournil / Bakehouse n°5		Fournil / Bakehouse n°6		Fournil / Bakehouse n°7	
Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team	
 Italie		 Chili		 Ile Maurice		 France		 Belgique		 Mexique		 Jordanie	
Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis
RODOLFI Simone	MUSSO Nicolo	MIRANDA FUENTES Diego	PASTENE VILO Sebastian	SHEZAD Sahye	FARHAAN Moosuddee	PINAULT Aurélien	DARMOISE Louis	ALEXANDRE Serge	WAKASUGI Akané	SANDOVAL DE LA ROSA Jorge	SILVA SÁNCHEZ Paulina	AI-ROUSAN Mariam	ABU JBRAH Hala
Coach CORSINI Ivo		Coach COFRE MOLINA Diego		Coach HOOKOOMA LLY Sabeer		Coach SUBRIN Thomas		Coach COLLET Olivier		Coach FRAGOSO DOMÍNGUEZ Gustavo		Coach HASSIBA Maysa'a	

Mercredi 22 Octobre 2025 : (rendez-vous le **Mardi 21 Octobre** à 15h30)

Wednesday 22 October 2025 : (appointment on **Tuesday 21 October** at 3.30pm)

Fournil / Bakehouse n°1		Fournil / Bakehouse n°2		Fournil / Bakehouse n°3		Fournil / Bakehouse n°4		Fournil / Bakehouse n°5		Fournil / Bakehouse n°6		Fournil / Bakehouse n°7	
Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team		Equipe / Team	
 Togo		 Chine		 Pérou		 Madagascar		 Portugal		 Japon		 U.S.A.	
Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis	Candidat	Commis
MONKPLA Akouvi	GBAFA- WONA Kodzo	WANG Yujian	HUANG Ronglang	MUNOZ Pelayo	MEZA Michael	RAINIBENAL- AHATRA Toavina	TOTOASHLEY Botsy	MORAIS Anibal	VAZ Leonardo	HIROFUMI Takaki	RYUICHI Sakata	EVANS Brian	KERTESZ Val
Coach LOGOSSOU Kodjo		Coach LUO Mingzhong		Coach LA ROSA Luis		Coach ANDRIATSI OHAIMANAN TENA Rama		Coach COUTO Américo		Coach TAKESHI Matsuda		Coach VOLLE Louis	

Organized by :



Tenue / Dress Code

Travail durant l'épreuve :

Une veste sera offerte à chaque participant avant le début des épreuves, lors du briefing.

ATTENTION le reste de la tenue n'est pas fourni, mais il est demandé à ce que le candidat et le commis d'une même nation portent la même tenue.

Proclamation des résultats :

Un tablier et une toque vous seront offerts, avant la photo officielle du concours, pour la proclamation des résultats.

Work during the contest:

One jacket will be provided to each participant before the start of the tests, at the briefing.

CAUTION the rest of the outfit is not provided, but it is requested that the Candidate and the Commis of a same nation wear are the same outfit.

Announcement of results:

An apron and a cook hat will be given before the official photo of the contest for the announcement of results.

Notations et exposition de vos réalisations / Rating and Display of your work

EXPOSITIONS - NOTATIONS :

À la fin de l'épreuve, vos produits devront être à la vue du jury, ainsi que votre pièce artistique, en façade de votre Fournil : Vous disposerez de 2 tables, soit 4 mètres x 80 cm, pour exposer vos produits hors pièce artistique.

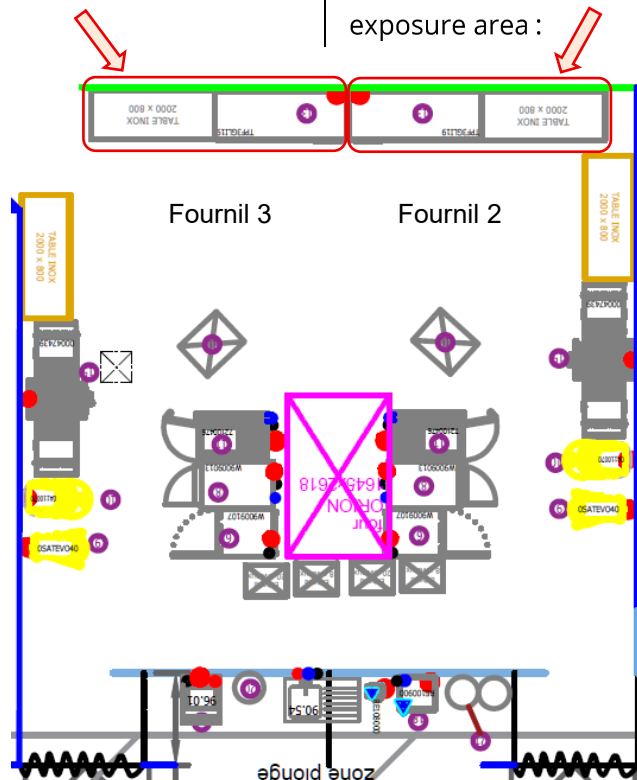
Après notations de vos produits, vous devrez présenter votre pièce artistique et un assortiment de vos produits en Pain et Viennoiserie sur la zone d'exposition :

DISPLAY - RATING :

At the end the test, your products will have to be displayed in front of the jury, as well as your artistic piece, in facade of your bakehouse: You'll have 2 tables (4 meters x 80 cm) to display your products with exception of the Artistic Piece.

After notations of your products, you will have to present your artistic piece and an assortment of your products in Bread and Danish Pastries on the exposure area :

L'organisation vous fournira une petite étiquette de présentation pour chacun de vos produits, exemple :



The organization will provide you with a small presentation label for each of your products, for example :





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

DOSSIER TECHNIQUE / TECHNICAL FILE



Organisation du Concours et des notations
(en bleu)

Organisation of the Contest and ratings
(in blue)

Toutes les équipes sont convoquées le **Dimanche 19**
Octobre 2025 sur la zone concours à 15h00.

All teams are convened **Sunday, October 19th, 2025**
on the contest area at 3.00 pm.

Jour 1 / Day 1 :

Dimanche 19 Octobre – 7 équipes en compétition

Sunday 19 October – 7 teams in competition

	15h00	16h00	17h00	17h30	18h00	19h00	20h00
Mise en place de 4 équipes							
Mise en place de 3 équipes							
Lancement du 10 ^{ème} MONDIAL du Pain							
10 ^{ème} MONDIAL du Pain : 2h30 de préparation							

Repas à 20h30

Jour 2 / Day 2 :

Lundi 20 Octobre – 7 équipes en compétition

Monday 20 October – 7 teams in competition

	9h00	10h00	10h30	11h00	12h00	13h00	14h00	15h00	16h00	16h30	19h00
10 ^{ème} Mondial →											
Pain Courant											
Croissants											
Brioche Nature											
Brioche (Livres) Prix du public											
Pain Aromatique											
Sandwichs et Tartines											
Pièce Artistique - Techniques de montage											
Respectus Panis											
Pain nutrition											
P.L.F. Prestige											
Pâte Levée garnies (2 variétés)											
Pièce Artistique – Aspects final											

Repas à 19h30

Organized by :





10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

DOSSIER TECHNIQUE / TECHNICAL FILE



Jour 3 / Day 3 :

Mardi 21 Octobre – 7 équipes en compétition

Tuesday 21 October - 7 teams in competition

← Début à 5h00	9h00	10h00	10h30	11h00	12h00	13h00	14h00	15h00	16h00	16h30	→ 19h00
10 ^{ème} Mondial →						Fin de présentation →	Décor	← Nettoyage →	Mise en place	2h30 de préparation	
Pain Courant											
Croissants											
Brioche Nature											
Brioche (Livres) Prix du public											
Pain Aromatique											
Sandwichs et Tartines											
Pièce Artistique - Techniques de montage											
Respectus Panis											
Pain nutrition											
P.L.F. Prestige											
Pâte Levée garnies (2 variétés)											
Pièce Artistique – Aspects final											

Repas à 19h30

Jour 4 / Day 4 :

Mercredi 22 Octobre – 7 équipes en compétition

Wednesday 22 October - 7 teams in competition

← Début à 4h00	8h00	9h00	9h30	10h00	11h00	12h00	13h00	14h00	15h00	16h00
10 ^{ème} Mondial →						Fin de présentation →	Décor	← Nettoyage →		
Pain Courant										
Croissants										
Brioche Nature										
Brioche (Livres) Prix du public										
Pain Aromatique										
Sandwichs et Tartines										
Pièce Artistique - Techniques de montage										
Respectus Panis										
Pain nutrition										
P.L.F. Prestige										
Pâte Levée garnies (2 variétés)										
Pièce Artistique – Aspects final										

Proclamation des résultats

Photo

Repas de Gala à 20h00

! Durant les notations, il est interdit de donner autre chose (à manger ou boire) aux Membres du Jury durant leurs évaluations.

! During the ratings, countries are forbidden to give other things (to eat or drink) to the Jury Members during their evaluations.

Organized by :



12



10^{ème} MONDIAL DU PAIN

GOÛT & NUTRITION

DOSSIER TECHNIQUE / TECHNICAL FILE



Droit des œuvres / Property rights of presented works

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

Suite au retour de vos Fiches Techniques, associées aux photos de vos réalisations nous mettrons sur le site Internet du Mondial du Pain l'ensemble des productions réalisées durant ce concours.

The committee save itself the reproduction right and any exploitation right of the exposed works.

After you have sent back your technical files, we will post every photos on the website of the contest.

Proclamation des résultats / Proclamation of results

La proclamation des résultats du 10^{ème} Mondial du Pain, se fera le :

MERCREDI 22 OCTOBRE (16h00)
sur la zone concours

Une photo officielle de l'ensemble des participants sera réalisée avant la proclamation des résultats

>> Présence de l'ensemble des participants impérative pour 15h30 <<

The proclamation of the results for 10th World of Bread Contest will be held :

WEDNESDAY, OCTOBER 22nd (4.00 pm)
on the competition zone

An official photo of all the participants will be taken before the proclamation of the results

>> Compulsory attendance of all the participants for 3.30pm <<

