



FIPAN

**REGULAMENTO TÉCNICO
COMPETIÇÃO**

**CAMPEONATO
NACIONAL**

DE PANIFICAÇÃO





CAMPEONATO NACIONAL DE PANIFICAÇÃO

23 a 26 de Julho de 2024 – 13:00h às 21:00h

(dia 26 encerramentos às 19:00h)

Expo Center Norte | Rua José Bernardo Pinto, 333 – Vila Guilherme, São Paulo –
SP | Brasil

REGULAMENTO

A FIPAN, para manter uma melhor organização adotou alguns requisitos para as competições com intuito de proporcionar aos participantes dos campeonatos uma grande oportunidade de divulgação de seus trabalhos na maior feira de panificação e confeitaria da América Latina, atendendo-se aos requisitos propostos pela organização do evento, conforme as categorias escolhidas por cada participante para execução das provas e atividades a serem executadas.

1. PRÉ-REQUISITOS DO COMPETIDOR

1.1- O competidor deve ser brasileiro, padeiro e ser maior de 18 anos completos até 1 de julho de 2024.

1.2- O competidor, se selecionado, deve se comprometer a participar e se dedicar somente ao campeonato nos períodos da Semifinal Regional e grande final na FIPAN que acontecerá entre os dias (23 a 26 de julho de 2024).

2.2- O candidato deverá assinar o termo de “uso de imagem” para a seleção. Caso seja selecionado haverá divulgação em diferentes canais de mídia (Site, Facebook, Instagram, etc..), a utilização do uniforme (Dolmã) com o logo do campeonato e dos patrocinadores é de uso obrigatório durante as competições.

2. SEMIFINAIS

2.1- Teremos competições regionais pelo Brasil, onde após a etapa da semifinal em cada uma das regiões, serão selecionados 2 representantes de cada região para competir na final durante a FIPAN 2024. A cada semifinal ele terá que produzir todos os pães pontuados na seção “PROVA”, detalhada mais abaixo. Uma vez que o competidor for avisado que irá competir na semifinal, os responsáveis pela organização irão entrar em contato para alinhar sua participação e quais insumos e equipamentos ele deverá levar por conta própria.

3. AGENDA E LOCAL DE CADA SEMIFINAL

1- Etapa SUL – Abrange candidatos dos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná

Término de inscrições: 26 de abril

Data da prova: 10 de maio

Local da prova: SENAI Porto Alegre

Aviso de finalistas FIPAN: 11 de maio



2- Etapa NORTE/NORDESTE - Abrange candidatos dos estados da região Norte e Nordeste

Término de inscrições: 13 de maio
Data da prova: 28 a 29 de maio
Local da prova: SENAI Campina Grande
Aviso de finalistas FIPAN: 01 de abril

3- Etapa Sudeste (menos SP) - Abrange candidatos dos estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo

Término de inscrições: 23 de maio
Data da prova: 06 de junho
Local da prova: Academia Bunge
Aviso de finalistas FIPAN: 01 de abril

4- Etapa Sudeste (somente SP) - Abrange candidatos do estado de São Paulo

Término de inscrições: 06 de junho
Data da prova: 20 de junho
Local da prova: Academia Bunge
Aviso de finalistas FIPAN: 21 de junho

4. INSCRIÇÕES

- 4.1-** Devem se inscrever pelo site da FIPAN na página do campeonato.
- 4.2-** O competidor deve preencher a ficha completa e enviar de 3 a 5 fotos de seu trabalho para avaliação. O corpo de avaliadores irá selecionar os competidores para as SEMIFINAIS.
- 4.3-** Os dois ganhadores de cada etapa semifinalista poderão participar da final durante a FIPAN que acontecerá do dia 23 a 26 de julho de 2024, no Centro de Convenções do Expo Center Norte, em São Paulo.
- 4.4-** Cada competidor deverá assinar o termo de responsabilidade e de uso de imagem para fins de divulgação.
- 4.5- Início das inscrições:** 11/03/2024.

6. DIREITO DE USO DA MARCA

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

7.CUSTOS

- 7.1-** Nacional – A competição será apoiada por diversos parceiros que irão incluir ingredientes, insumos, sendo o deslocamento, hospedagem e alimentação pago pelo competidor, seja qual for a parte do Brasil.
- 7.2-** Transporte, hospedagem e alimentação não inclusos na premiação.

8. RECEITAS E LISTA DE INGREDIENTES

- 8.1-** O competidor selecionado para a Semifinal regional, receberá um documento, chamado: **(Receita e lista de ingredientes)**, para completar inserindo todas as informações das receitas e ingredientes que não serão fornecidos pela organização. Este documento será apresentado somente aos juízes. A lista de ingredientes

fornecida pela organização estará na FICHA TÉCNICA, documento que os competidores receberão.

8.2- O documento “Receita e lista de ingredientes” deverá ser preenchido e entregue ao comitê organizador até 15/07/2024.

8.3- A lista de ingredientes descrita pelo candidato no documento (receitas e lista de ingredientes) será enviada para o comitê organizador, onde será conferida juntamente com o competidor no dia da competição, antes do preparo para conferir se os ingredientes adicionais descritos pelo candidato são compatíveis com os ingredientes trazidos pelo competidor.

9. EQUIPAMENTOS

9.1- Os candidatos terão que trabalhar com os equipamentos fornecidos pelos organizadores. O candidato que desejar trazer pequenos materiais deverá informar ao comitê organizador. A quebra por parte do competidor 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”.

9.2- Um inventário dos equipamentos e utensílios será feito antes e depois da competição com a presença do candidato e qualquer falta será de responsabilidade do competidor.

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

9.4- Os juízes avaliarão este quesito e será notificado o candidato.

10. CONTEÚDO DO CAMPEONATO

10.1- Para executar as tarefas, cada competidor terá:

1. 90 min para preparo e mise en place no dia anterior a competição;
2. Dia da competição: 8 horas (total) para a execução;
3. Não será permitido tempo extra;
4. Os produtos não poderão ser assados entre o preparo (Mise en place) e o dia da execução;
5. O competidor só poderá entrar no local da competição a partir das 08 horas da manhã.

11. ESPECIFICAÇÕES DE PADRÕES DA COMPETIÇÃO

11.1- O competidor precisa conhecer e entender:

1. Os princípios e bases das confeitarias nacionais e internacionais bem como soluções de problemas quando os resultados não saírem como planejado;
2. Tratamento de matéria-prima, equipamentos, utensílios e organização do ambiente, levando em consideração a tratativa correta de cada item citado;
3. Ambiente visualmente organizado, com layout funcional, limpo e apto a qualquer produção;
4. A comunicação com a equipe é essencial para tirar todas as dúvidas e o desenvolvimento de um bom trabalho durante a competição;
5. Todos os atos e processos de trabalho deverão ser seguros;
6. Princípios do negócio;
7. Os estágios da compra de matéria-prima, produzindo-a a um produto valioso e vendê-los aos clientes;
8. A importância de minimizar o desperdício e maximizar a sustentabilidade;
9. Os fatores que influenciam os ingredientes utilizados na padaria, incluindo as estações, disponibilidade, custos, armazenamento e uso;

10. A gama de ferramentas e equipamentos utilizados na padaria;
12. Legislação e boas práticas relacionadas com a compra, armazenamento, preparação, cozimento, panificação e serviço de produtos alimentícios;
13. Como os produtos de panificação devem ser exibidos para venda;
14. A importância de exibições e avisos como vendas e comunicação;
15. Restrições legais na apresentação de materiais promocionais;
16. A importância da aparência quando em visão pública e lidando com clientes;
17. A importância de comunicações eficazes entre as equipes, colegas, empreiteiros e outros profissionais;
18. A necessidade de se comunicar efetivamente com os clientes.

12. ESTRATÉGIAS DE AVALIAÇÃO

12.1- A avaliação é dividida em dois tipos principais: objetivo e subjetivo.

1. Objetivos: peso, quantidade, obrigatoriedade de uso de insumos, medições, tempo.
2. Subjetivos: sabor, aparência, apresentação, uniformidade, padronização, tamanho, volume e coloração.

12.2- Todo e qualquer item que gere dúvida, os avaliadores poderão verificar com o competidor a fins de esclarecimento e realizar a discussão para melhor atender o que foi solicitado.

13. ESQUEMAS DE PONTUAÇÕES

13.1- Os esquemas de pontuação são utilizados em diversas áreas para avaliar o desempenho de indivíduos. Eles são uma maneira sistemática de atribuir notas ou pontuações a diferentes aspectos ou critérios específicos e, em seguida, somar essas pontuações para obter uma pontuação geral.

13.2- Em geral, os esquemas de pontuação têm algumas características comuns. Eles podem incluir uma lista de critérios específicos que devem ser avaliados, uma escala de pontuação para cada critério e uma pontuação total que reflete a soma dos pontos atribuídos em cada critério.

13.3- Durante as avaliações, um esquema de pontuação incluirá critérios. Cada critério será avaliado em uma escala de pontuação de 0 a 10, e a pontuação total seria a soma dessas pontuações para cada critério. Cada critério será avaliado em uma escala de pontuação, como excelente, bom, médio ou fraco, e uma pontuação total seria calculada com base nessas avaliações.

13.4- O esquema de pontuação pode incluir critérios como:

1. Produtividade;
2. Qualidade do trabalho;
3. Capacidade de colaboração e habilidades de comunicação.

14. CATEGORIAS DO CONCURSO

14.1- PÃO INTEGRAL

14.2- BAGUETTE

14.3- BRIOCHE

14.4- MASSA FOLHADA FERMENTADA – CROISSANT

14.5- PÃO MACIO

14.6- PÃO CROCANTE

14.7- RECEITA BRASIL

14.1 - PÃO INTEGRAL

Produção:

1. A massa deverá conter no mínimo 70% de farinha integral, com acréscimo de frutas desidratadas ou in natura, grãos e/ou sementes e/ou castanhas. Os demais ingredientes podem ter seus totais e uso livres.
2. 5 unidades, a modelagem e decoração é livre.
3. Peso livre, mas o competidor será avaliado pela padronização de cada unidade produzida.

14.2- BAGUETTE

Produção:

1. Deve-se usar farinha de trigo **SUPREMA ESPECIAL** e fermento naturalmente levedado ou pré-massa sendo responsabilidade do competidor levar o seu.
2. 4 unid x 350g de peso de massa crua e modelagem tradicional (deverá ter 50cm de comprimento e 5 cortes em ângulo após torneamento);
3. 3 unid x 280g de peso após assado e modelagem livre.

14.3- BRIOCHE

Produção:

1. Deve-se usar farinha de trigo **suprema especial** e a massa deverá conter no mínimo 20% de manteiga.
2. 10 unid x 80g de peso após assado, com aplicação de recheio salgado;
3. 10 unid x 70g de peso após assado, com aplicação de recheio doce;
4. 4 unid x 350g de peso após assado, sendo 2 unidades de modelo trançado e 2 unidade de modelagem livre.

14.4 - MASSA FOLHADA FERMENTADA – CROISSANT

Produção:

1. 10 x 70g de peso após assado modelo croissant estilo reto tradicional;
2. 10 x 70g de peso após assado modelo croissant bicolor (massa e no mínimo mais 01 cor) estilo reto tradicional;
3. 10 x 80g de peso final de viennoiserie com aplicação de recheio doce antes de assar, a decoração é opcional e livre.

14.6 - PÃO CROCANTE

Produção:

1. Casca crocante, miolo gomoso (com ou sem alvéolos), fermentação biológica ou natural. Pode ser recheado, fica a critério do competidor;
2. 5 unidades no mínimo;
3. Peso livre, mas o competidor será avaliado pela padronização de cada unidade produzida.

14.5 - PÃO MACIO

Produção:

1. Pão miolo algodoado, casca fina e delicada. Sabor suave e adocicado, pode ser recheado, mas fica a critério do competidor.
2. 5 unidades no mínimo
3. Peso livre, mas o competidor será avaliado pela padronização de cada unidade produzida.

14.7 - RECEITA BRASIL

Produção:

1. Esta categoria permite que os competidores possam trazer suas criatividade demonstrando a paixão e importância dos ingredientes nacionais. Será o Brasil como protagonista.
2. O competidor poderá produzir qualquer tipo de pão para a receita. Terá modelagem e massa livre de sua escolha.
3. 5 unidades no mínimo.
4. Peso livre, mas o competidor será avaliado pela padronização de cada unidade produzida.
5. O ingrediente nacional deverá ser o aroma/sabor predominante na receita, e não poderá ser usado apenas de forma decorativa.
6. Será obrigatório que o competidor use como ingrediente principal um produto reconhecido como brasileiro, exemplos: pequi, castanha do Pará, açaí, guaraná, cupuaçu, etc.
7. A predominância é destaque do sabor do ingrediente será o principal critério a ser avaliado

15. COMPORTAMENTO E CONDUTA DOS COMPETIDORES

15.1- A competição será individual. Cada competidor irá realizar todas as ações de forma individual e isolada conforme as regras do campeonato, não podendo assim os competidores se comunicarem ou combinarem ações em conjunto. A única proposta de parceria no trabalho será o acordo mútuo entre os competidores ao utilizarem os equipamentos que devem ser compartilhados entre si.

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

15.3- Note que o espaço de trabalho deve ser deixado perfeitamente limpo até o horário conforme cronograma, da maneira que encontrou no início da competição

15.4- O presidente dos jurados considerará uma violação de cláusula se houver contradição no inventário.

Importante: Caso a organização tenha conhecimento de qualquer ação que viole as regras da individualidade, ambos competidores serão imediatamente desclassificados.

16. APRESENTAÇÃO DO TRABALHO

16.1- O tamanho do display (mesas) para apresentação dos pães será descrito no arquivo “ficha técnica”.

16.2- O jurado tomará atenção particular na apresentação das diferentes receitas.

16.3- No final do campeonato, depois da pontuação das receitas, os candidatos devem



expor suas peças artísticas e suas receitas no local de exposição indicado pela comissão organizadora.

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

17. RESULTADOS

17.1- O resultado da final, será apresentado ao público no último dia do evento, dia 26 de julho às 17:00 horas, na arena de panificação.

18. PREMIAÇÃO

1º lugar – Troféu de campeão “Trigo de ouro” + Certificado. Acesso livre para o curso da escola Suíça Richemont Profissional em Boulangerie (online e presencial em São Paulo) financiado pela Global Swiss Learning. *

2º lugar – Troféu + Certificado e brindes de patrocinadores

3º lugar - Troféu + Certificado e brindes de patrocinadores.

19. CONSIDERAÇÕES GERAIS

19.1- O presidente do júri estará presente durante todo o evento a fim de encontrar potenciais infrações regulatórias. Durante a competição, em caso de disputa, disputa grave um ponto do regulamento ou em caso de problemas não mencionados nos regulamentos, a palavra final será feita pelo regulamento inicial, e uma decisão final é tomada após deliberação entre os júris, o presidente do júri e os organizadores.

19.2- Todos os competidores receberão certificados e prêmios aos primeiros colocados, se forem concedidos pelos juízes.

19.3- Transporte, hospedagem e alimentação não inclusos na premiação.

19.4- O comitê organizador do Campeonato Nacional de Panificação reserva o direito de introduzir quaisquer alterações que sejam em circunstâncias especiais ou de força maior neste regulamento, e, portanto, no campeonato como um todo.

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

19.6- Todas as dúvidas devem ser submetidas à campeonatos@fipan.com.br, até o dia 03 de Julho de 2024. Nenhuma dúvida será respondida após esta data. As perguntas devem referir-se apenas às regras conforme a categoria escolhida. Não serão dados conselhos sobre desenhos ou bolos individuais ou sobre categorias adequadas.

19.7- Qualquer informação deste regulamento poderá ser alterada até a presente data do concurso.

Por favor, encaminhe quaisquer perguntas para campeonatos@fipan.com.br
Você não deve, em nenhuma circunstância, entrar em contato diretamente com nenhum de nossos juízes individuais.