



FIPAN

**REGULAMENTO TÉCNICO
COMPETIÇÃO**

**CAMPEONATO
NACIONAL**

DE PANIFICAÇÃO





CAMPEONATO NACIONAL DE PANIFICAÇÃO Mondial du Pain 11° – Ambassadeurs du Pain

21 a 24 de Julho de 2026 – 13:00h às 21:00h

(dia 24 encerramentos às 19:00h)

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

REGULAMENTO

A FIPAN e os Ambassadeurs du Pain Brasil, 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 25 anos completos até 1 de julho de 2026.

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 (21 a 24 de julho de 2026).

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 representantes de cada região para competir na final durante a FIPAN 2026. 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 CENTRO OESTE - Abrange candidatos da região Centro Oeste

Término de inscrições: 15 de abril

Data da prova: 23 a 24 de abril

Local da prova: SENAI Goiânia

Aviso de finalistas FIPAN: 24 de abril

2- Etapa Sul - Abrange candidatos dos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná

Término de inscrições: 15 de abril

Data da prova: 27, 28 e 29 de abril



Local da prova: Unidade da Prática Curitiba

Aviso de finalistas FIPAN: 29 de abril

3- Etapa Norte/Nordeste - Abrange candidatos da região Norte e Nordeste

Término de inscrições: 15 de maio

Data da prova: 25 de maio

Local da prova: Unidade da Prática Recife

Aviso de finalistas FIPAN: 25 de maio

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

Término de inscrições: 15 de maio

Data da prova: 21 e 22 de maio

Local da prova: Academia Bunge Rio de Janeiro

Aviso de finalistas FIPAN: 22 de maio

5- Etapa São Paulo - Abrange candidatos do estado de São Paulo

Término de inscrições: 15 de maio

Data da prova: 28 e 29 de maio

Local da prova: Academia Bunge São Paulo

Aviso de finalistas FIPAN: 29 de maio

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 21 a 24 de julho de 2026, 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: 18/03/2026.

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 por responsabilidade de cada competidor, seja qual for a parte do Brasil.

7.2- Transporte, hospedagem e alimentação não inclusos na competição.

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 **10/07/2026**.

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 da panificação 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 exposições 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- 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.

13.2- O esquema de pontuação pode incluir critérios como:

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

14. PRODUÇÃO E CRONOGRAMA DAS SELETIVAS

14.1- BAGUETTE

14.2- BRIOCHE

14.3- MASSA FOLHADA FERMENTADA – CROISSANT

14.4- CRONOGRAMA

14.1- BAGUETTE

Produção: Deve-se usar farinha de trigo **SUPREMA ESPECIAL** 3kg de farinha fornecido e fermento naturalmente levedado (Levain) ou pré-massa sendo responsabilidade do competidor levar o seu.

1. 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
2. 2 baguettes longos (idênticos), peso depois de fornecidas 350 g (+/- 10g). com os cortes a escolha do candidato.
3. 2 Pães artísticos (com a mesma massa) peso de 500g depois do assamento 250 g (+/- 10g), cortes e formato da escolha do candidato.



14.2- BRIOCHE:

Produção: Deve-se usar farinha de trigo **suprema especial** e a massa deverá conter no mínimo 30% de manteiga, 1kg de farinha.

1. 5 Brioche francês NANTERRE com 400 a 500 grama
2. 10 brioche doces de 90 a 100 gramas deve ser recheado e decorado antes de assar

14.3 - MASSA FOLHADA FERMENTADA – CROISSANT

Produção: Usando 1kg de farinha para o preparo

1. 12 croissants (curvados), depois de assados 65 g (+/- 5 g)
2. Artística – 10 unidades livres recheado antes de assar pesando entre 90g a 100 g

Bunge irá fornecer a farinha. Cada competidor poderá levar até 3 Kg de uma farinha própria se desejar, com rótulo ISENTO de marcas, respeitando o patrocinador exclusivo do projeto BUNGE, sendo a preparação do brioche obrigatoriamente com a farinha do patrocinador.

14.4 – CRONOGRAMA

As Seletivas seguirão o cronograma abaixo, podendo sofrer ajustes por necessidade operacional, a critério da organização.

Dia 1

I. Das 17h00 as 18h30 – Mise en place

Dia 2

I. Das **08h00 às 09h00** – Coffee break e momento de conhecimento técnico;

II. Das **09h00 às 15h00** – Produção e apresentação dos produtos;

III. **13h00** – Apresentação das baguetes;

IV. **13h30** – Apresentação dos croissants;

V. **15h00** – Apresentação dos brioche;

VI. **16h00** – Divulgação dos resultados da etapa.

O cronograma da final será anunciado após a definição dos candidatos.

15. CATEGORIAS DO CONCURSO FINAL

15.1- BAGUETTE

15.2- BRIOCHE

15.3- MASSA FOLHADA FERMENTADA – CROISSANT

15.4- PÃO NUTRICIONAL

15.5- SANDUICHE

15.6- OBRA DE ARTE – PEÇA ARTISTICA



15.1- BAGUETTE:

Produção: Deve-se usar farinha de trigo **SUPREMA ESPECIAL** 5kg de farinha fornecido e fermento naturalmente levedado (Levain) ou pré-massa sendo responsabilidade do competidor levar o seu.

4. 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. 5 pães longos (idênticos), peso depois de forneadas 350 g (+/- 10g). com os cortes a escolha do candidato.
6. O restante da massa deverá ser feito 3 diferentes tipos de formatos: o peso e o formato será uma escolha do candidato.

15.2- BRIOCHE:

Produção: Deve-se usar farinha de trigo **suprema especial** e a massa deverá conter no mínimo 30% de manteiga, 1kg de farinha.

3. 2 diferentes tranças (com o número de “pernas” e peso a escolha do candidato).
4. artística – 10 peças recheadas antes de assar e decoradas com o peso entre 90g a 100g.
5. comercial – 10 peças recheadas antes de assar com o peso final depois de fornear (com a decoração) entre 90g a 100g.

15.3 - MASSA FOLHADA FERMENTADA – CROISSANT

Produção: Usando 1,2 kg de farinha para o preparo

3. 12 croissants (curvados), depois de assados 65 g (+/- 5 g)
4. Artística – 10 unidades recheado antes de assar pesando entre 90g a 100 g
5. Comercial – 10 unidades recheados antes de assar (sem a decoração) com a decoração entre 90g a 100g.
6. Uma das duas variedades deve ser feita com chocolate.

15.4 - PÃO NUTRICIONAL

Produção: 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 13 g por kg de massa deve ser respeitada, 10 unidades

1. Usando 5 kg de massa, o candidato terá que preparar 2 formatos diferentes de pães (peso 400gr a 600gr formatos de a escolha do candidato)
2. Este pão será julgado pela sua composição (formatar um texto explicativo de no máximo 20 linhas) – Será avaliado por um Jurado especializado. 15.5 -

15.5 - SANDUICHE

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

1. Este sanduíche será julgado nos aspectos: originalidade, sabor e nutrição. Os



candidatos poderão escolher o tipo de pão que será usado.

2. 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)

15.6 – OBRA DE ARTE – PEÇA ARTISTICA

TEMA: Biomas do Brasil

- . Amazônia
- . Cerrado
- . Pantanal
- . Caatinga
- . Mata Atlântica
- . Pampas

Obs.: Cada competidor deverá escolher um tema.

A base da escultura deverá ser feita necessariamente durante a competição e deverá ser feita de uma massa fermentada. A base deve medir no máximo 60 cm x 60 cm.

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

A obra de arte deve permanecer em pé (sem cair) até o final das explicações orais dadas pelos candidatos ao júri, no mínimo 2 horas após o término do evento, para evitar penalizações.

Dimensões:

- Comprimento máximo: 60 cm
- Largura máxima: 60 cm
- Altura mínima: 80 cm

Para sustentar sua obra de arte, uma base (60 cm x 60 cm) será fornecida pela organização. Nenhuma outra base de apresentação além da fornecida pela organização será permitida.

Nenhum reforço ou cola que não seja alimentício será permitido. Decorações de açúcar (mistura de clara de ovos com açúcar) será proibido assim como açúcar (isomalt), será permitido somente para montagem da peça nos 30 minutos antes do término do campeonato.

A obra de arte deve ser elaborada predominantemente com cores que remetam ao pão, obtidas por meio de diferentes técnicas de cozimento e/ou lavagem, e com o uso de produtos comestíveis à base de cacau, café concentrado, ovo, etc., variando do branco cremoso ao marrom escuro, até o preto.

No entanto, outras cores (provenientes de produtos comestíveis) podem ser usadas com moderação para aprimorar o aspecto visual da sua obra de arte.



16. COMPORTAMENTO E CONDUTA DOS COMPETIDORES

16.1- 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.

16.2- 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.

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

16.4- 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.

17. APRESENTAÇÃO DO TRABALHO

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

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

17.3- 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.

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

18. RESULTADOS

18.1- O resultado da final, será apresentado ao público no último dia do evento, dia 24 de julho às 17:00 horas, na arena de panificação.

19. PREMIAÇÃO

1º lugar – Troféu de campeão “Trigo de ouro” + Certificado e brindes de patrocinadores. Fazer parte da equipe nacional que irá competir na grande final mundial do campeonato EMBAIXADORES DO PÃO a ser realizado em outubro 2027 em Nantes na França.

2º lugar – Troféu + Certificado e brindes de patrocinadores

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

20. CONSIDERAÇÕES GERAIS

20.1- 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.



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

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

20.4- 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.

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

20.6- Todas as dúvidas devem ser submetidas à campeonatos@fipan.com.br, até o dia 03 de Julho de 2026. 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.

20.7- 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.