

第七届世界面包大赛中国队选拔赛 暨世界面包大使中国精英赛

比赛主题：传承创新、健康营养

大赛背景：“世界面包大赛（Mondial du Pain）始于 2007 年，由世界面包大使团（Les Ambassadeur du Pain）在法国创建，目前有 60 余个国家和地区参加，代表了各个国家及地区最高的面包烘焙水平。自 2007 年至今，世界面包大赛已成为世界面包行业中的权威赛事，被称为面包界的“奥林匹克”。

为促进中国餐饮业烘焙技艺发展交融，挖掘餐饮业烘焙面点的市场潜力和优秀人才，经世界面包大使团认定，特举办“第七届世界面包大赛中国队选拔赛”。

授权方：世界面包大使团

主办方：上海博华国际展览有限公司、世界面包大使团（中国）

协办方：曹继桐烘焙艺术馆、中焙师俱乐部

支持单位：壹度可可西点烘焙学院

合作媒体：食尚潮饮、东京职业烘焙人、世界烘焙文化传播、烘焙新视点

选手报名

报名资格：

每队由一名选手和一名助手组成,均具有中国国籍

选手年龄需在 25-40 周岁且至少具有三年以上专业工作经验

助手年龄不得超过 22 岁

每个单位仅限一组参赛

按照就近原则参加比赛，不得跨赛区参加。

港澳台地区选手报名条件：

①必须具有在大陆地区连续工作经历 5 年以上

②大陆工作单位出具证明推荐

③应提供总决赛截止日期大陆有效劳动合同 3 年以上

④遵守执行大使团中国区的有关规定

（若该地区有独立选拔赛，则视具体情况决定是否可以参加）

报名方式：

提交报名表，个人简历资料以及比赛项目产品（以决赛项目为准）的配方及照片，发送到主办方电子邮箱 **blue.yu@ubmsinoexpo.com**，所有食谱配方一经确认不得擅自修改。

免费参加比赛（每组选手需缴纳 1000 元参赛押金，未取得晋级资格赛后即时返还，取得晋级资格后个人原因退赛押金不予退还）

赛场安排

预选赛赛场设定：

北京赛区，沈阳赛区，成都赛区，西安赛区，上海赛区，武汉赛区，广州赛区，福建赛区

预选赛每个赛区参赛选手 6 名（若报名选手超出 6 名，将从产品的配方与照片上筛选出参赛的 6 名）

预选赛总成绩前 3 名，由主办方授予世界面包大使（中国）精英赛初赛获奖荣誉证书

预选赛评委人数：5 人

预选赛晋级名额：2 人

分区赛赛场设定：

华北赛区（北京赛区，沈阳赛区）西南赛区（成都赛区，西安赛区）华东赛区（上海赛区，武汉赛区）华南赛区（广州赛区，福建赛区）

分区赛每个赛区参赛选手 4 名

分区赛：总成绩前三名，由主办方授予“世界面包大使（中国）精英赛暨第七届世界面包大赛中国队选拔赛”分赛区冠军、亚军、季军奖，及荣誉证书。

分区赛评委人数：5 人

分区赛晋级名额：2 人

决赛赛场：上海

决赛参赛选手共 8 名

决赛总成绩前三名，由主办方授予“世界面包大使（中国）精英赛暨第七届世界面包大赛中国队选拔赛”冠军、亚军、季军奖杯及荣誉证书。

决赛评委人数：2 名国际评委 5 名中方评委

冠军将代表中国队参加 2019 年在法国举行的第七届世界面包大赛总决赛

奖项设置

奖项设置

冠军 1 名

亚军 1 名

季军 1 名

单项奖

最具有潜力助手奖 1 名

最佳法棍面包奖 1 名

最佳国家特色面包奖 1 名

最佳三明治奖 1 名

最佳牛角面包奖 1 名

最佳营养健康面包奖 1 名

最佳辫子面包奖 1 名

最佳艺术面包奖 1 名

比赛项目（预选赛）

第一项：日常面包

用 5 公斤面粉和面发酵等工作方式。做以下产品-

*10 根法棍：成品重量要求 250 克（+-不超过 10 克）长度在 50-55 厘米之间，不撒面粉，5 道划口。

*5 根长型花式法棍：成品 400 克（+-不超过 10 克）长度不低于 50cm，划口不限

*剩下的面团做成 3 种不同的花式，形状要求不限。

第二项：国家特色面包

*用 2 公斤面粉制作国家特色的面团 重量和形状不限。

第三项：三明治

*选手必须制作出 10 个符合饮食平衡的三明治面包（以营养健康的观点出发），产品完成重量必须在 200 克—250 克之间。

选手应标明三明治的创作灵感，三明治的味道口感，并标注三明治的营养成分，以及在制作过程中严格遵守食品安全卫生标准。

此款面包的评分标准将依据营养搭配平衡和产品推广论述评分，论述内容用中文写，最少 15 行。

制作三明治的面团选择不限，内馅材料需自己准备。

第四项：维也纳起酥面包

用 1.2 公斤面粉制作以下产品

*12 个弯牛角面包，成品重量 65 克（+-不超过 5 克）

*2 种不同系列产品：

- 第一种要求产品有艺术感和诱惑力，不包括装饰内容，内馅必须在烤制之前加入。产品总重控制在 90-100 克之间。
- 第二种要求产品适合做商业推广，无装饰，内馅必须在烤制之前加入。产品总重控制在 90-100 克之间。

要求以上其中一种产品用巧克力制作，每种 10 个。

比赛规则（预选赛）

- 1、比赛前一天准备时间为一小时，可以发老面、配料及主面团等任何与比赛有关的准备工作，比赛准备阶段可提前半小时入场调试设备；比赛日当天连续比赛 6 小时，要求所有参赛作品必须在比赛规定时间内完成。
- 2、赛后提供半个小时时间用于展示产品摆台。
- 3、比赛期间，选手须在经过组委会同意后才可离开比赛间。
- 4、不允许任何成品、半成品，在比赛正式开始前放入烤箱。
- 5、参赛作品评分标准是根据比赛题目明确要求重量控制、长度、体积、风味口感、外形（具独创性）和数量来进行的，任何超重、超长、数量不足、与标准不符等，都会被扣分。
- 6、参赛选手可以自带食材、馅料等放入密封容器，并用清晰注明名称、分量，预包装食品、罐头，应保证包装完好。
- 7、鼓励参赛作品造型的艺术感和夹馅的口感上表现，禁止用工业果酱馅料(卡仕达类)及非法添加剂。
- 8、所有参赛作品形态不可体现任何广告和宗教意识。
- 9、作品展示摆台，选手可以提前准备设计产品名牌，不可以有其它支持者或赞助商的标记。
- 10、比赛结束，需归还所有清单上的工具，对所缺失的工具，将根据丢失器具原价赔偿。
- 11、比赛结束后，工作区域必须彻底清理，个人的材料必须移除。
- 12、节约原材料，保证食品安全。
- 13、现场参赛作品须与报名时所提交的食谱一致，每名参赛者必须在食谱中标明不是由组委会提供的原材料，不在官方列表里的工具和食材请选手自备。

比赛项目（分区赛和决赛）

第一项：日常面包

用 5 公斤面粉和面发酵等工作方式。做以下产品-

*10 根法棍：成品重量要求 250 克（+-不超过 10 克）长度在 50-55 厘米之间，不撒面粉，5 道划口。

*5 根长型花式法棍：成品 400 克（+-不超过 10 克）长度不低于 50cm，划口不限

*剩下的面团做成 3 种不同的花式，形状要求不限。

以上所有产品必须在比赛正式开始后的 7 小时后送给评委品尝并打分。

第二项：营养健康面包

此款面包必须以含有丰富维生素矿物质及其他微量元素的燕麦或者谷物杂粮制作而成。必须遵循每公斤不超过 10 克盐的比例制作面团。

*5 公斤面团要求做 3 种不同花式，重量和形状不限。

此款面包的评分标准根据面包的营养组成和产品的营养价值阐述评分，营养价值阐述写成中文，最少 20 行。

第三项：有机原料制作的面包

此款面包选手需要提前准备一款天然发酵的酵母，并在配方表中标明。

*5 公斤面团要求做 3 种不同花式，重量和形状不限。

第四项：国家特色面包

*用 2 公斤面粉制作国家特色的面团 重量和形状不限。

以上产品必须在比赛正式开始后的 6 小时 30 分后送给评委品尝并打分

第五项：三明治

*选手必须制作出 10 个符合饮食平衡的三明治面包（以营养健康的观点出发），产品完成重量必须在 200 克—250 克之间。

选手应标明三明治的创作灵感，三明治的味道口感，并标注三明治的营养成分，以及在制作过程中严格遵守食品生产安全卫生标准。

此款面包的评分标准将依据营养搭配平衡和产品推广论述评分，论述内容用中文写，最少 15 行。

制作三明治的面团选择不限，内馅材料需自己准备。

以下第六、七两项维也纳面包必须为甜味面包，内馅必须在烤制之前放入。

第六项：维也纳起酥面包

用 1.2 公斤面粉制作以下产品

*12 个弯牛角面包，成品重量 65 克（+-不超过 5 克）

以上产品必须在比赛正式开始后的 7 小时后送给评委品尝并打分

*2 种不同系列产品：

- 第一种要求产品有艺术感和诱惑力，内馅必须在烤制之前加入，不包括装饰内容，产品总重控制在 90-100 克之间。
- 第二种要求产品适合做商业推广，内馅必须在烤制之前加入，无装饰，产品总重控制在 90-100 克之间。

要求以上其中一种产品用巧克力制作，每种 10 个。

第七项：维也纳发酵面团（甜面团）

用 1 公斤面粉制作

*2 个不同编法的辫子面包，辫子股数和重量不限。

以上两个辫子面包必须在比赛正式开始后的 7 小时后送给评委品尝并打分

*2 种不同系列产品：

- 第一种要求产品有艺术感和诱惑力，内馅必须在烤制之前加入，不包括装饰内容，产品总重控制在 90-100 克之间。
- 第二种要求产品适合做商业推广，内馅必须在烤制之前加入，无装饰，产品总重控制在 90-100 克之间。

？ 怎样理解“有艺术感和诱惑力”，需要选手基于视觉艺术和口感的基础上，在产品造型、夹馅、和装饰内容上多做研究。

？ 怎样理解“适合做商业推广”，是要求产品是适合大众日常消费的，并且是以相对实惠的价格在面包店售卖。

第八项：艺术面包

比赛最后的半个小时将只用来完成艺术面包的组装。如果需要，一部分装饰可以在比赛过程中陆续组装。

选手必须选择具有中国特色的主题完成艺术面包。艺术面包需要提前由选手与助手制作完成。赛前带入会场，必须在比赛现场组装完毕。

艺术面包的底座必须用发酵面团在现场制作，每边不超过 60cm。

*尺寸和制作要求：长和宽不得大于 60 厘米，高度不得低于 80 厘米。

组委会将准备 60*60 的木质底座和展示台布。不可以有其它支持者或赞助商的标记。

所有的基础支架不允许用非可食用原料粘黏。

不允许使用翻糖材料制作艺术面包。如果有拉糖的制作工艺，需谨慎使用。

所有的原材料使用必须可食用。

组成艺术面包的主要颜色，必须使人联想到这是用面包制作而成的。从奶油白色到深棕色直到黑色的颜色渐变都是通过烤制的手法来呈现的，比如其中会使用到可可粉、浓缩咖啡、鸡蛋等着色元素，都是可食用的。

以下的调色板作为艺术面包的比赛标准，和主体的颜色运用。



也允许使用其它的颜色来增强艺术面包的视觉感，但是着色的面团只能在比赛期间制作，并且总重不超过 500 克。

比赛规则（分区赛和决赛）

1. 比赛前一天准备时间为一小时，可以发老面、配料及主面团等任何与比赛有关的准备工作，比赛准备阶段可提前半小时入场调试设备；比赛日当天连续比赛八小时，要求所有参赛作品必须在比赛规定时间内完成。
2. 比赛内容中的第六、七项中“不同系列”的产品，要求在造型的艺术感和夹馅的口感上多做研究。
3. 所有第六、七项中的产品要求在比赛结束前的半个小时全部结束（也就是比赛开始的 7 个半小时之后结束）
4. 比赛最后的半个小时时间将只用来完成艺术面包的组装。如果需要，一部分装饰可以在最后组装之前制作。
5. 赛后提供半个小时时间用于展示产品摆台。
6. 比赛期间，选手须在经过组委会同意后才可离开比赛间。
7. 不允许任何成品、半成品，在比赛正式开始前放入烤箱。
8. 参赛作品评分标准是根据比赛题目明确要求重量控制、长度、体积、风味口感、外形（具独创性）和数量来进行的，任何超重、超长、数量不足、与标准不符等，都会被扣分。
9. 参赛选手可以自带食材、馅料等放入密封容器，并用清晰注明名称、分量，预包装食品、罐头，应保证包装完好。
10. 鼓励参赛作品造型的艺术感和夹馅的口感上表现，禁止用工业果酱馅料(卡仕达类)及非法添加剂。
11. 参赛作品可以用牙签、木签、支撑、布料等辅助装饰材料，不可使用人工花、鲜花、沙石、泥土、丝带、珠子等相类似物品。（仅限艺术面包）

12. 所有参赛作品形态不可体现任何广告和宗教意识。
13. 作品展示摆台，选手可以提前准备设计产品名牌，不可以有其它支持者或赞助商的标记。
14. 比赛结束，需归还所有清单上的工具，对所缺失的工具，将根据丢失器具原价赔偿。
13. 比赛结束后，工作区域必须彻底清理，个人的材料必须移除。
15. 节约原材料，保证食品安全。
16. 现场参赛作品须与报名时所提交的食谱一致，每名参赛者必须在食谱中标明不是由组委会提供的原材料，不在官方列表里的工具和食材请选手自备。
17. 每参加一场比赛，参赛作品应有创新，不得同样造型多次参赛制作（特殊要求除外）
18. 总决赛的冠军将代表中国参加明年 2019 在法国举行的第七届世界面包大赛。



报名咨询：

联系人：俞小姐

联系电话：021-33392249，17301624053

邮箱：blue.yu@ubmsinoexpo.com

地址：上海市徐汇区襄阳南路 218 号现代大厦 8 楼

联系人：让老师

联系电话：13811682156

邮箱：690190111@qq.com



第七届世界面包大赛中国队选拔赛
暨世界面包大使中国精英赛报名表

姓 名		性 别		出生日期		近照	
身份证号				民 族			
联系地址							
工作单位							
联系电话		手机					
公司电话		邮箱					
职 务			职业资格等级			年	
毕业院校			学习专业			工 龄	
工作经历							
报名赛区	☐上海赛区 ☐武汉赛区 ☐北京赛区 ☐沈阳赛区 ☐成都赛区 ☐西安赛区 ☐广州赛区 ☐福州赛区						
推荐单位 意见	盖 章 年 月 日						
审核结果	☐年龄 ☐报名资格 ☐专业资格 ☐身份证 ☐食谱 ☐其他资料	预选赛		分区赛		决赛	
		年 月 日		年 月 日		年 月 日	