第8回 Concours des meilleurs jeunes boulanger

~第8回 最優秀若手ブーランジェコンクール~

一次予選についての規定と概要

【大会の目的】

◆ 若手の育成 及び 世界大会登竜門の場の提供

パンの世界大会「モンディアル・デュ・パン」のアシスタントの選考 大会上位入賞者より決定いたします。*優勝=アシスタントではございません

【応募条件】

- ◆ 2025年1月1日時点で22歳未満の方
- ◆ 日本国籍を有する方
- ◆ 本選に出場できる方 (2024 年 10 月 16 日~18 日インテックス大阪・ファベックス関西 2024)

【一次予選·提出物】

- ① 一次審査の課題(別紙参照 規定内重量、規定数量のもの) 作成後冷凍し、 指定の日時・場所に 7 月 16 日(火)午前必着 冷凍便にて送付してください
- ② エントリーシート、プロフィール、各レシピ、参加承諾書、個人情報承諾書、各別添の指定書式に 記入し、作品と一緒に提出してください
- ③ 期日までに参加費をお振込みください

【送付先】

- ▶ 箱の外側に大きく『氏名』『第8回最優秀若手ブーランジェコンクール』記載
- ◆ 送付先 日清製粉株式会社 小網町駐在 1F G 会議室 営業企画部

担当: 施 宛

〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 19-12

TEL 03-5282-8870

- ◆ 配送方法 冷凍便 を必ず使用してください(送料は各自ご負担をお願いします)
- ▶ 到着指定日時 2024年7月16日(火)午前中 必着

作品の冷凍便以外での発送、到着指定日以外の到着は審査対象外と

なりますのでご注意下さい

【参加費 振込先】

▶ 振込期限:2024年7月10日(水)まで

銀行・支店名: ペイペイ銀行 ビジネス営業部

口座番号 : 普通 番号 6607273

口座名 : シャ)レ アンバサドゥール デュ パン デュ ジャポン

金額 : 参加費 4,000 円

※振込手数料はご負担下さいます様、お願い申し上げます

【提出課題】

baguette バゲット

提出本数3本

長さ50 cm~55 cm、 作品重量 250g±10g

croissant クロワッサン

提出個数5個

作品重量 65g±5g、 湾曲型

Pain spéciaux パン・スペシオ

提出個数3個

作品重量 400g±10g、形状は不問

【審査員】

決定次第連絡いたします。

【結果】

- ◆ 一次審査結果は、後日事務局より連絡(郵送、若しくはメール)をもって通過報告といたします
- ◆ 一次審査通過者は 2024 年 10 月 16 日(水)~18 日(金)にインテックス大阪にて 開催される本選出場者になります 本選のプログラムおよび規定等については通過者に事務局より連絡いたします

【正賞】

賞状・トロフィー・ メダル

【副賞】

2025年にフランスで開催予定の第 10回モンディアル・デュ・パンのアシスタント候補の権利

【備考】

コンクールにおける費用に関しましては、指定がある場合を除きすべてご自身でご負担ください (材料費・送料・交通費・宿泊費など)

【スケジュール】

1. 参加費の振込み期限 2024 年 7 月 10 日(水)

2. 一次課題到着日 2024 年 7 月 16 日(火) 午前 必着

3. 一次予選(書類と現物審査) 2024年7月16日(火)

4. 本選出場者 6 名の発表 2024 年 7 月末頃

5. 本選についての書類送付 本選出場者の発表に併せお送りします。

6. 本選(実技) 2024年10月16日(水)~18日(金)

【問い合わせ先】

一般社団法人レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン事務局

担当 松田 武司

e-mail contact-form@ambassadeursdupain.jp

※この欄は記入しないで下さい 受付年月日 年 月 日 整理番号 No.

8 @Concoursdesmeilleursjeunesboulanger

~ 第8回 最優秀若手ブーランジェコンクール~一次審査エントリーシート

| ふりがな | | | | | | | | |
|------------------|---------------------------------------|---|---------|--------|------------------|----------|---|----------|
| 氏 名 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 顔写真貼り付け欄 |
| | | | | | | | | |
| 性別 | : | 男・ | 女 | 年齢 | | | 歳 | |
| 所属 | ※店名、① | 注 業名、 | 学校名など(所 | 所属がない場 | i合は ^l | 「なし」と記載) | | |
| 住 所 | □会社(店舗) □学校 □自宅 (いずれかチェックしてください) 〒 | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| TEL | | | | | | FAX | | |
| メールアドレス | | | @ | | | LINE ID | | |
| 製パン経験年数 | | 年 か月 ※2025年1月1日時点 22歳以下 (学生の場合は在学期間) | | | | | | |
| プロフィール | | | | | | | | |
| (大会への意気込 みなど) | | | | | | | | |
| <i>የጉ</i> ሳ | (2) | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

*レシピは別紙記載例を参照し記載し、スペースが足りない場合は別紙を添えご提出ください

1.バゲット

| <レシピ> ベーカーズ%で記載 | <工程> | |
|------------------------------|-------------------|---|
| | | |
| | | |
| | | ļ |
| | | |
| | | ļ |
| | | |
| | | |
| | | ļ |
| | | |
| | | |
| | | |

2.クロワッサン

| <レシピ> ベーカーズ%で記載 | <工程> |
|-----------------|-------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

*レシピは別紙記載例を参照し記載し、スペースが足りない場合は別紙を添えご提出ください

3. パン・スペシオ

| <レシピ> ベーカーズ%で記載のこと | <工程> |
|--------------------|-------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

写真添付用紙(複数枚になる場合はコピーして使用してください。)

レシピ記載例

1、食パン

| <レシピ> ベーカーズ% | 6で記載のこと | <工程> |
|---------------------------|-----------|---------------------------|
| 小麦粉(カメリヤ) | 100% | ミキシング L2M5↓M6MH1 |
| 生イースト 2 | 2% | (縦型ミキサー使用) |
| イーストフード(Cオリエンタル | ·) 0. 05% | 捏上温度 27℃ |
| 食 塩 2 | % | 発酵室温(27℃75%) 90 分パンチ 30 分 |
| 砂 糖 6 | % | 分割重量 250gX6 3斤型 |
| マーガリン | 5% | (型比容積4. O) |
| 脱脂粉乳 | 2% | ベンチタイム 25 分 |
| 水 71 | 1% | 成 形 モルダー使用 U字詰 |
| | | ホイロ時間(38℃85%)50分 |
| | | 焼成温度 上火 220℃ 下火 220℃ |
| | | 焼成時間 38 分 |
| | | |

2、デニッシュ

| _,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,, | | 1 | |
|---|----------------|-------------|--------------|
| くレシピ> ベーカー | −ズ%で記載のこと | <工程> | |
| 小麦粉(イーグル) | 80% | ミキシング | L4M3 |
| 小麦粉(ハート) | 20% | | (縦型ミキサー使用) |
| 生イースト | 5% | 捏上温度 | 24°C |
| 生地改良剤(BBJ) | 0. 05% | 発酵室温(27℃75% | 6) 20分 |
| 食 塩 | 1. 5% | 大分割 | 1850g |
| 砂糖 | 12% | 冷却(4℃) | 12~18 時間 |
| マーガリン | 10% | | |
| 脱脂粉乳 | 3% | ロールイン | 3 つ折り2回 |
| 全 卵 | 15% | 冷却(4℃) | 30 分 |
| 水 | 45% | ロールイン | 3 つ折り1 回 |
| | | 冷却(4℃) | 1 時間 |
| ロールイン油脂(対生 | ╘地) 30% | 成 形 | シナモンロール |
| | | (| 生地重量60g) |
| | | ホイロ時間(32℃8 | 0%)80分 |
| | | 焼成温度 上火 | 210℃ 下火 210℃ |
| | | 焼成時間 | 15 分 |
| | | | |
| | | 1 | |

参加承諾書

一般社団法人 レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン 宛

| 当社、従業員 | _が 2024 年 10 月インテックス大阪にて |
|-----------------|--------------------------|
| 開催予定の第8回最優秀 | 若手ブーランジェコンクール最終選考に参 |
| 加する事、及び 2025 年に | フランスで開催予定の第 10 回モンディア |
| ル・デュ・パンのアシスタン | トに選ばれた場合、これに参加させる事、 |
| また下記内容を承諾いたし | 。 よす。 |

- 1. アシスタントの選考は、第 10 回モンディアル・デュ・パン日本代表選手が最終 選考内で行いますので、最優秀若手ブーランジェコンクール優勝者が選ばれ るとは限りません。
- 2. アシスタントに採用された場合、合同練習が 8~10 回あります。 (代表選手による 2021 年大会では 10 回それにかかる交通費、 宿泊費はアシスタントもしくは貴社負担になります。
- 3. フランスへの渡航費用は当協会が負担いたします。

2024年 月 日

ED

(会社名)

(雇用主様氏名)

(コンクール参加者氏名) 印

個人情報取り扱い同意書

一般社団法人レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン (以下「当社」)では、お預かりした個人情報について、以下の とおり適正かつ安全に管理・運用することに努めます。

1. 利用目的

当社は、収集した個人情報について、以下の目的のために利用いたします。

- ① 大会の実施、及び運営のため
- ② 資料請求に対する発送のため
- ③ 相談・お問い合わせへの回答のため

2. 第三者提供

当社は、以下の場合を除いて、個人データを第三者へ提供することはしません。

- ①法令に基づく場合
- ②人の生命・身体・財産を保護するために必要で、本人から同意を得ることが難しい場合
- ④ 公衆衛生の向上・児童の健全な育成のために必要で、本人から同意を得ることが難しい場合
- ⑤ 国の機関や地方公共団体、その委託者などによる法令事務の遂行にあたって協力する必要があり、かつ 本人の同意を得ることで事務遂行に影響が生じる可能性がある場合

3. 開示請求

貴殿の個人情報について、ご本人には、開示・訂正・削除・利用停止を請求する権利があります。手続きにあたっては、ご本 人確認のうえ対応させていただきますが、代理人の場合も可能です。詳細については、以下「個人情報相談窓口」へご連絡 ください。

個人情報相談窓口

一般社団法人レ・アンバサドゥール・デュ・パン・デュ・ジャポン

E-mail: contact-form@ambassadeursdupain.jp

以上

私は、上記の個人情報取り扱い事項について同意します。

2024年 月 日

本人署名 印