

OS MESTRES DA PADARIA E CONFEITARIA

REGRAS DO CONCURSO

2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria



ÍNDICE

OBJETIVOS.....	1
RESUMO: COMISSÃO ORGANIZADORA / SEUS CONTATOS C/ COMITÊ ORGANIZADOR	2
OS FINALISTAS ESTADUAIS - SELEÇÃO.....	3
FINALÍSSIMA DA 2ª COPA PAULISTA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	5
O PERFIL DOS CONCORRENTES / PARTICIPANTES.....	6
CONCORRENTES / PARTICIPANTES - LISTAGEM.....	7
CONDUTA PROFISSIONAL.....	8
JÚRI E COORDENAÇÃO.....	9
MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS ESPECIAIS DE PADARIA / CONFEITARIA	11
UTILIZAÇÃO DE ACESSÓRIOS E UTENCÍLIOS.....	12
USANDO FARINHA E MATERIAS-PRIMAS	14
USANDO FERMENTOS.....	17
PROGRAMAÇÃO	18
CERTIFICAÇÃO DE MATERIAIS E MATÉRIAS-PRIMAS.....	19
PROGRAMA DE TRABALHO	20
DURAÇÃO DOS TESTES.....	21
REGULAMENTO PARA CATEGORIA: PÃES, PÃES ESPECIAIS / BOLOS, TORTAS E TORTELETAS	22
APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS FINAIS	23
CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO DOS JURADOS	24
MODELO DE FICHA DE INSCRIÇÃO PARA OS FINALISTAS.....	35
DAS PREMIAÇÕES	40
CARTA DE COMPROMISSO INDIVIDUAL.....	41
ANEXO	42

OBJETIVOS

A *2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria*, promovido pela **AIPESP** – Associação da Indústria de Panificação e Confeitaria do Estado de São Paulo, em conjunto com a **AIPAN / SINDIPAN – SP**, tem como objetivos desenvolver a inovação e a criatividade em receitas de pães, pães especiais, e produtos de confeitaria em geral , além de prestigiar e incentivar os profissionais que se destacam no segmento estadual, e divulgar tanto o estabelecimento no qual trabalham como a cidade na qual atuam.

RESUMO: COMISSÃO ORGANIZADORA

O Comitê Organizador da *2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria* é formado por:

A **AIPESP** - Associação da Indústria de Panificação e Confeitaria do Estado de São Paulo Presidente:
Cássio Luciano Borges Barbosa – tel: 019 9635 -0634 e-mail: aipesp@aipesp.org.br
O **SINDIPAN / AIPAN** – Gerente de Marketing das Entidades – Sr.Alexandre Feijó
O **I.D.P.C.** - Coordenador do Júri – Paulo Sciamarelli – Diretor Executivo I.D.P.C.
O **I.D.P.C.** – Coordenação Técnica - Engº. Rodrigo – Gerente Executivo do I.D.P.C.
A **SEVEN** – Sra. Ângela Pinheiro – Coordenadora Geral da Fipan

CONTATOS COM A COMISSÃO ORGANIZADORA:

Regras Gerais do Concurso: Sr. Cássio Luciano Borges Barbosa
Regras Técnicas do Concurso: Engº Rodrigo – 011 - 3113-0166 ramal 207 - Cel: 011- 8147 4971
Sindipan / Aipan SP– Sr. Alexandre Feijó – 011 - 3291-3700 ramal 3713
Regras do Júri – Dr. Paulo Sciamarelli – 011-3113-0161 Cel: 9976-6162
Organização Geral: Ângela Pinheiro – 011 – 3159-4223 – cel:8109-5796

OS FINALISTAS ESTADUAIS DA PADARIA - SELEÇÃO

Os finalistas da 2ª Copa Cultural Paulista de Padaria e de Confeitaria estão diretamente relacionados com o concurso realizado pela **AIPESP**- Associação da Indústria de Panificação e Confeitaria do Estado de São Paulo, nas regiões e em cidades e localidades de sua base territorial, e independentemente do tipo de máquinas, equipamentos, matérias – primas, ingredientes, processos e acessórios utilizados pelos candidatos.

As regras gerais e critérios para o evento para seleção dos finalistas, serão estabelecidas pela própria **AIPESP** e pela Presidência das Entidades Regionais.

Estes finalistas, uma vez selecionados pelas Entidades regionais, deverão enviar ao **I.D.P.C. – SP**, e com antecedência mínima de 20 dias antes da data da competição final, suas receitas, processos e nomes dos produtos finais, e se possível fotos dos produtos finais.

Eles participarão como competidores finais, da *2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria* à realizar-se durante a **PANCOFEST**, nos dias 19 e 20 de Julho de 2.011 na **FIPAN** a qual definirá através do corpo de jurados, os vencedores.

O I.D.P.C. deverá receber com antecedência mínima de 20 dias antes da data da competição, as receitas e os processos passo a passo enviados pelos candidatos e se possível acompanhadas de fotos, e realizará em suas instalações, e pelo seu corpo técnico a reprodução e avaliação do produto final, e estritamente de acordo com a receita e o processo informado, validando assim os competidores finais da 2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria.

Os competidores / participantes pertencentes à base territorial do **Sindipan / Aipan –SP** deverão realizar a sua competição nas instalações do **I.D.P.C** para adquirirem a condição de finalistas, e posteriormente concorrerem com os demais finalistas do estado de São Paulo durante a realização da **FIPAN**, na arena da **PANCOFEST**.

Os candidatos à competição final, devem também enviar a comissão organizadora, além da receita e processos, o seu “currículo-profissional” completo, o qual conterà todas as informações da carreira do candidato, conforme modelo anexo. Este documento será reproduzido e distribuído para o corpo de jurados, para a melhor orientação e esclarecimento dos mesmos no momento do julgamento final de cada candidato.

Os competidores competem individualmente ou em equipe em cada uma das duas categorias:

- PÃO, PÃES ESPECIAIS E SEUS DERIVADOS;
- BOLOS, TORTAS E TORTELETAS, E DOCES EM GERAL;

Eles são selecionados nas regiões ou cidades da seguinte forma:

A partir da competição regional são selecionados dois candidatos de cada cidade ou região, um de panificação e outro de confeitaria, para representarem a cidade competidora, além das padarias – confeitarias, nas quais trabalham..

Um grande número de competidores participarão cada um disputando sua especialidade, ou seja, para pães, pães especiais e seus derivados, e outros para bolos, tortas e torteletas, e doces em geral, de acordo com os

critérios de avaliação locais estabelecidos pela Entidade regional, porém sempre que possível, baseados nas regras gerais deste regulamento. Ao final desta competição regional, serão selecionados 2 candidatos de cada cidade, ou seja um para disputar a categoria pães, pães especiais e seus derivados, e um para disputar a categoria bolos, tortas e torteletas e doces em geral.

Eles serão os finalistas de cada cidade para a competição final durante a PANCOFEST realizada nos dias 19 e 20 de Julho em São Paulo.

Da mesma forma, os vários candidatos de São Paulo, pertencentes à **Base Territorial do Sindipan / Aipan – SP** deverão competir, para serem selecionados os dois (2) finalistas, os quais competirão nas 2 categorias, com os demais concorrentes/ participantes de outras cidades do estado de São Paulo.

Durante os dias de competição na arena da **PANCOFEST (19 e 20 de Julho)**, os candidatos poderão apresentar-se com a presença de um auxiliar de produção, (e no máximo 1 auxiliar) caso assim necessitarem e o desejarem, além da equipe técnica de apoio que o **IDPC** disponibilizará durante todo o período da competição.

A PANCOFEST terá 4 (quatro) quadras de produção todas equipadas e disponíveis para os candidatos, tanto para os candidatos de pães, pães especiais e suas variedades, como para os da categoria confeitaria, com bolos, tortas e doces em geral. Estes candidatos poderão fabricar os seus produtos simultaneamente, ou seja os de panificação e confeitaria, no mesmo dia e no mesmo período, (mesmo horário), e na mesma quadra, considerando que a quadra é suficientemente espaçosa e equipada para atender a ambos, embora estejam fabricando diferentes categorias de produtos. O objetivo, é o de também estimular o trabalho em equipe, uma vez que cada dupla está representando e promovendo a mesma cidade, e não necessariamente a mesma padaria.

O “**clima**” de *harmonia, cooperação e boa convivência* entre os candidatos das duas diferentes categorias (panificação e confeitaria) deverá predominar em tempo integral.

Este importante item, deverá também ser observado e considerado pelo corpo de jurados.

Portanto na competição final, deverão participar um total de 16 candidatos, sendo 4 (quatro) candidatos de panificação e 4 (quatro) confeitaria no primeiro dia de competição **19/09** (dezenove de Julho), e 4 (quatro) de panificação e 4 (quatro) de confeitaria, no dia **20/07** (vinte de julho).

De acordo com decisão da Comissão Organizadora, e com a participação dos Presidentes das Entidades Regionais, foram sorteadas as cidades participantes em cada dia da competição, conforme o quadro abaixo:

FINALÍSSIMA DA 2ª COPA PAULISTA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

CIDADES	DATA DA FINAL	LOCAL	OBSERVAÇÕES
SÃO PAULO	19 Julho 2.011	PANCOFEST - FIPAN	
SANTOS	19 Julho 2.011	PANCOFEST - FIPAN	
ARARAQUARA	19 Julho 2.011	PANCOFEST - FIPAN	
	19 Julho 2.011	PANCOFEST - FIPAN	

CIDADES	DATA DA FINAL	LOCAL	OBSERVAÇÕES
PIRACICABA	20 Julho 2.011	PANCOFEST - FIPAN	
CAMPINAS	20 Julho 2.011	PANCOFEST - FIPAN	
SÃO JOSE RIO PRETO	20 Julho 2.011	PANCOFEST - FIPAN	
BAURU	20 Julho 2.011	PANCOFEST - FIPAN	

NOTA IMPORTANTE:

De acordo com a necessidade justificada **com antecedência** junto a Comissão Organizadora, as datas (horários não), da competição final de cada cidade, poderão ser alteradas (limitadas aos períodos de 19 e 20 de Julho), ou seja e de comum acordo com a Entidade que contempla a outra cidade inscrita.

PERFIL DOS CONCORRENTES / PARTICIPANTES

A idade dos concorrentes deve ser de no mínimo 18 anos e no máximo sem limite de idade, a contar da recepção das inscrições pelas Entidades.

Cada concorrente/ participante deve possuir uma experiência comprovada profissional.

Cada concorrente / participante deverá comprovar residência, participação no contrato social, ou registro em carteira profissional de no **mínimo 03 meses de trabalho**, como proprietário ou funcionário. Para os casos aqui não previstos, o comitê organizador buscará a solução.

IMPORTANTE:

O concorrente / participante, não pode ser demonstrador ou ter qualquer tipo de relacionamento profissional, direto ou indireto com empresa de equipamentos, matérias-primas ou ingredientes, sob pena de desclassificação imediata pelo Comitê Organizador.

Os concorrentes / participantes serão selecionados apenas uma vez para a final da 2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria.

NOTA 1: Casos específicos deverão ser analisados e avaliados pela Comissão Organizadora, a qual definirá sua solução através de parecer específico.

Os concorrentes / participantes devem:

Ser preferencialmente originário do país. ou ser certificado ou ter 5 anos de residência no país.

CONDUTA PROFISSIONAL

Vestuário de trabalho

Exige-se, dos competidores / participantes, e independentemente do sexo, a seguinte vestimenta durante a execução das provas:

- O chapéu característico
- Um jaleco de trabalho
- calças brancas de trabalho
- Avental frontal
- Sapato Branco

Vestuário formal

- Exige-se o seguinte para as fotos oficiais, e a cerimônia de anúncio dos resultados:

- Chapéu característico
- Um Jaleco de trabalho
- Calças brancas de trabalho
- Sapato Branco

NOTA IMPORTANTE:

Todos os concorrentes/ participantes que utilizam os trajes para o trabalho ou cerimônia – devem observar que sejam neutros e não terem qualquer tipo de publicidade, texto ou mensagem, seja de ordem institucional, privada, social ou religiosa.

Apenas são autorizados os seguintes sinais distintivos:

- O patrocinador do evento da **PANCOFEST** (quando existir)
- O primeiro e último nome dos concorrentes/ participantes.
- O logotipo ou nome da padaria na qual atua
- O Logotipo da 2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria

NOTA 2 : Para os casos aqui não previstos, a comissão organizadora, deverá analisar, avaliar e definir a solução do assunto.

NOTA 3 – IMPORTANTE

Para a prova final, na PANCOFEST e durante a realização da FIPAN a comissão organizadora, fornecerá gratuitamente o DOLMA aos concorrentes / participantes, já observando e praticando os criterios acima.

Os demais itens do vestuario (calça branca de trabalho, sapato branco), deverão ser providenciados pelos próprios concorrentes / participantes.

JÚRI & COORDENAÇÃO

O júri é soberano. Ele opera sob as diretrizes do Presidente do Júri, ou na falta deste, da Comissão Organizadora.

O júri estadual é composto por 5 membros e do Presidente do Conselho do Júri.

O Presidente do Júri e Conselheiros são nomeados pela Comissão Organizadora. O corpo de jurados também será selecionado pela Comissão Organizadora.

Eles são escolhidos pela sua competência profissional e não devendo ter qualquer tipo de vínculo direto ou indireto com os competidores / participantes. .

A composição do júri permanece em segredo até a data da competição.

O presidente do júri não concede notas. Ele é responsável pela aplicação das regras e manutenção do Espírito de competição pelos membros do júri e dos concorrentes/ participantes.

Ele pode a qualquer momento desclassificar um concorrente/ participante ou um membro do júri que não respeitar as regras.

Em caso de falha de um jurado, este jurado pode ser representado por alguém que ele e/ ou a Comissão Organizadora designar.

Os membros do júri não têm nenhuma relação, trabalho, treinamento ou consultoria com os concorrentes/ participantes e as cidades concorrentes / participantes.

As notas de pontuação dos membros do júri serão relatadas diariamente e registrados em computador.

Os membros do júri poderão fazer alterações nas pontuações concedidas até 2 horas antes da proclamação dos resultados do dia, porém não após estarem já registradas no computador.

COORDENAÇÃO:

Para auxiliar com o equipamento e a organização, dois coordenadores e responsáveis pelos materiais / matérias-primas / ingredientes serão nomeados pela Comissão Organizadora para ajudar o presidente do júri.

Ambos os coordenadores servem para formar a relação entre candidatos e membros do júri, e para resolverem todos os problemas que podem acontecer durante os testes / ensaios / provas da competição e etc.

Os membros do júri, e qualquer outra pessoa independentemente do cargo ou função, **e não diretamente envolvida na competição**, não serão autorizados a entrar nas quadras de trabalho dos competidores durante os ensaios / testes / provas, objetivando não desviar a atenção e o tempo do competidor/ participante.

Apenas o presidente do júri, os dois coordenadores, gestores e manutenção de equipamentos / máquinas e gestores do campo de trabalho e / ou qualquer outra pessoa designada pelo presidente do júri, serão permitidos entrar nas quadras de trabalho.

Os profissionais da mídia, fotógrafos, cinegrafistas, entrevistadores etc., não poderão adentrar as quadras e aos locais de trabalho, dos competidores / participantes, **sem a prévia** e necessária programação e autorização dos membros da Comissão Organizadora, e de seu corpo técnico, os quais saberão qual o momento oportuno para a mídia efetuar o seu trabalho, sem perturbar o andamento dos trabalhos dos competidores / participantes, pois é preciso compreender também que eles estão além de atarefados e com horários a cumprir, vivenciando uma situação emocional tensa.

AS MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Os concorrentes têm à sua disposição a lista de equipamentos/ máquinas abaixo.

PLANEJAMENTO FORNECIDO = PADARIA - CONFEITARIA.

MATERIAL DISPONÍVEL PARA OS CONCORRENTES / PARTICIPANTES

DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Unidades
Fornos de lastro (3 câmaras, sendo de 2 bandejas por câmara)	*
Batedeiras 20L	2
Amassadeira 20 kg	1
Modeladora	1
Câmara de fermentação controlada CFC-P20	1
Divisora e boleadora automática	1
Dosadora DOS 50L	1
Laminadora (pequena)	1
Liquidificador (convencional)	3
Processador (convencional)	1
Batedeira 5 L (convencional)	3
Balança digital com capacidade de 3 ou 5 kg e divisão de 1g	*
Balança digital com capacidade até 15 kg e divisão de 2g	*
Microondas de 27 L	1
Geladeira	1
Freezer	1
Fogão Elétrico c/ 2 bocas	2
Pias c/cuba profunda	2
Mesas de inox	8
Pias	6
Bancadas	12
Armário c/ bandejas lisas	2
Armário c/ assadeiras p/ pão francês	3

* = N° de unidades a definir.

HIGIENE DAS QUADRAS

Os concorrentes/ participantes são responsáveis pela organização, limpeza e higiene do local, das instalações, dos equipamentos máquinas e acessórios, no momento em que isto lhes for permitido. E mesmo que eles não realizarem direta e pessoalmente esta tarefa.

Este item é importante, e deve ser observado e punido com uma nota do corpo de jurados.

UTILIZAÇÃO DE ACESSÓRIOS E UTENSÍLIOS

ACESSÓRIOS E UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS

Caixa	Descrição	Qtde	Caixa	Descrição	Qtde
	Bisturi descartável	10		Pote redondo médio	1
	Luva descartável (caixa de 100 unidades)	1		Pote redondo peq	1
	Caixa Wagonnet (stockagem ingredientes)	10		Jogo de medida	1
	Liquidificador Mondial	4		Bisnaga	10
	Forma canelada de fundo falso (18,5)	10		copo descartável	50
	Forma canelada de fundo falso (6cm)	40		Bowl de inox	3
	Tábua de corte de plástico	15		Porta rolo perfex (rolo)	2
	Folha de acetato	15		Colheres de polietileno	14
	Papel manteiga (FOLHA)	100		Rolo p/ massa fino	3
	Bailarina	10		Faca de pão	1
	Carretilhas	10		Panela grande	1
	Carretilha de furar massa	10		Panela média	2
	Descascador de legumes	10		Saco de confeitaria descartável	10
	Zester	10		Frigideira média	9
	Disco de papelão dourado (25cm)	10		Puxa-saco	6
	Maçarico	2		Ralador	1
	Saca-rolha	2		Derretedeira de chocolate	1
	Aro inox octágono (8 lados)	1		Assadeira grande com janela e 6 canaletas	15
	Aro inox flor	1		Assadeira grande com janela e 7 canaletas	10
	Aro inox 7 ½	1		Assadeira peq com janela	25
	Aro 23	6		Suporte p/ doces descartáveis	19
	Aro cortador de bolo	1		Pratos de sobremesa	10
	Grades de inox (tela)	5		Pares de luvas p/ forno	3
	Peneira plástico grande	2		Luva p/ forno	1
	Peneira plástico média	5		Caixa plástica peq	10
	Peneira plástico pequena	3		Caixa box	1
	Rolo p/ massa inox	2		Jarra plástica	1
	Rolo p/ massa polietileno	1		Pratos redondo branco cerâmica	64
	Caixa de talheres c/ 68 garfos	1		Escumadeira	4
	Caixa de talheres c/56 colheres	1		Tesoura	4
	Abridor de lata	1		Copo medidor	3
	Caixa de talheres c/ 62 facas	1		Fouet	5

	Facas de serra peq	5	Pegadores	2
	Faca de legumes	1	Abridor de latas	1
	Prato plástico redondo p/ bolo grande	12	Raspador de chocolate	2
	Prato plástico redondo p/ bolo médio	8	Jarra medidora	8
	Prato plástico redondo p/ bolo peq	1	Faca de serra grande	5
	Bacia branca	3	Espátula de chocolate	7
	Copo medidor inox	4	CONCHA GDE FARINHA	1
	Pão duro	14	CONCHA PEQUENA FARINHA	1
	Espátula média	8	ESCOVA PARA FARINHA	1
	Espátula de bolo	8	FACA DE LAMINA	5
	Ralador	2	FACA DE SERRA	5
	Pincel	10	FACA DE 30 X 20	5
	Colheres de inox	6	FACA OFICIAL	5
	Abridor de latas	1	TERMOMÊTRO PARA MASSA	5
	Bico de confeitaria	10	BANDEJAS DE PLASTICO RETANGULARES PARA MASSA COM COBERTURA	5
	Garfo de chocolate	10	Bacs à p BANDEJAS DE PLASTICO CIRCULARES PARA MASSA COM COBERTURA	5
	Peneira peq	1	BACIAS DE INOX	6
	Espelhos redondo (base)	10	CAIXA CORTADA UNI	1
	Lixeiras c/ pedal peq	10	CAIXA CORTADA CANELADA	1
	Espátula de degradê	1	CAIXA DE TOMADAS	1
	Espátula lisa	10	BANDEJAS DE 600 X 400	20
	Faca de serra - 40 cm	2	PLACAS DE PASTELARIA 600 x 400	20
	Salva bolo	2	FOLHAS silpat DEMARLE	10
	CESTAS REDONDAS	10	FOLHAS silpain DEMARLE	10
	CESTAS DECORADAS	5		

USO DE FARINHA DAS MATÉRIAS PRIMAS E INGREDIENTES:

A Comissão Organizadora oferecerá aos competidores/ participantes a farinha de trigo especial e comum, e outras farinhas de diferentes cereais, grãos de cereais, fermento biológico fresco, fermento biológico instantâneo, fermento químico e matérias-primas secundárias além de ingredientes comumente definidos como abaixo:

UTILIZAÇÃO DE FARINHAS

LISTA DE FARINHAS DISPONÍVEIS:

Farinha de trigo especial : 150 Kg

Farinha de trigo comum : 150 Kg

Amido de milho: 10 Kg

Farinha Integral: 100 Kg

Farinha de centeio: 100 Kg

Farinha de soja: 50 Kg

Farinha de Milho Fina: 20 Kg

Grãos de Cereais Diversos

LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes	Unid/Kg	Ingredientes	Kg	Ingredientes	Kg
Açúcar Refinado	10Kg	Amêndoa laminada	0,500 Kg	Cominho	0,050 kg
Chocolate 70%	2kg	Flor de sal	0,100 Kg	Folha de loro	0,050 kg
Chocolate meio amargo	2kg	Coco em flocos	0,300 Kg	Uva passa	0,200 kg
Chocolate branco	2kg	Earl grey	0,100 Kg	Alecrim	0,050 kg
Chocolate ao leite	2kg	Gengibre	0,1 kg	Ricota	0,500 kg
Mirtillo	0,800Kg	Polpa de cacau	0,300 Kg	Escarola	0,400 kg
Banana	2,000 kg	Fava de baunilha	3 unidades	Atum	0,400 kg
Carne seca	2,000 kg	Farinha de amêndoas	0,300Kg	Maionese	1,000 kg
Molho de mostarda	0,500 kg	Limão siciliano	0,200 Kg	Aliche	0,400 kg
Carne seca	2,000 kg	Cacau em pó	0,500 Kg	Tomate	2,000 kg
Creme de leite (UHT)	1,000 kg	Goiaba	0,200 Kg	Açúcar Cristal	2,000 kg
		Molho de tomate	1,000 kg	Glucose	0,300 Kg
		Alho	0,100 kg	Xerém de caju	0,400 Kg
		Caldo de frango	0,100 kg	Manteiga com sal	3,500 Kg
		Carne moída (patinho)	0,500 kg	Manteiga sem sal	3,500 Kg
		Champignon	0,200 kg	Margarina folhada	7,000 Kg
		Caldo de carne	0,100 kg	Margarina de uso geral	4,000 Kg
		Pimentão amarelo	1,000 kg	Óleo de milho	4,000 Kg
		Bacon	0,500 kg	Desmoltante	2,000 kg
		Pimentão verde	1,000 kg	Óregano	0,100 Kg
		Azeitona verde	0,500 kg	Manteiga sem sal	3,500 Kg
		Azeitona preta	0,500 kg	Leite integral	5 litros
		Framboesa	0,800Kg	Fermento químico	0,100 Kg
		Morangos	1,500Kg	Amido de milho	0,250 Kg

Massa filo	1 kg	Whisky	0,200 Kg
Noz pecan	0,900 Kg	Abóbora	3,000 kg
Macadâmia	0,4kg	Cebola	3,000 kg
Pistache	0,500 Kg	Cheiro verde	0,400 kg
Maracujá fruta	1,000 Kg	Pimenta do reino	0,100 kg
Café solúvel	0,200 Kg	Creme de leite fresco	3,000 Kg
Maça	1,000 Kg	Clara de ovos	2,000 Kg
Manga	1,500 Kg	Gema de ovos	3,000 Kg
Kiwi	0,600 Kg	Ovos	3,000 Kg
Xarope de groselha	1 lt	Bolacha Maizena	1,500 Kg

NOTA 4– Matérias primas e ingredientes aqui não listados poderão ser utilizados desde que:

-Informando com antecedência a Comissão Organizadora e por escrito.

A Comissão Organizadora irá dar o seu consentimento, por escrito, pelo correio ou e-mail ou tele-fax, e em tempo hábil ao consulente.

Mesmo que autorizado previamente pela Comissão Organizadora, o uso de matérias – primas ou ingredientes aqui não listados, o competidor / participante ficará responsável pela compra e transporte dos mesmos até o local dos trabalhos. (FIPAN /PANCOFEST).

UTILIZAÇÃO DOS FERMENTOS / LEVEDURAS E OUTROS PRODUTOS:

A Comissão Organizadora, oferecerá três tipos de fermento

- Fermento fresco biológico ativo em barras;
- Fermento biológico desidratado (instantâneo) em pacotes de 500g
- Fermento químico em pacotes;

O competidor / participante, poderá usar livremente e nas quantidades que bem entender, esses três tipos de fermento.

- Melhorador de Panificação Padrão em forma de: pó, pasta ou líquido, estarão disponíveis aos competidores/ participantes, mas os mesmos não serão necessariamente de uso obrigatório;

Sua utilização, quantidades ou dosagens aplicadas, ficarão inteiramente à critério dos próprios candidatos, porém devem estar previstos, nas receitas e nos processos, os quais foram previamente enviados à Comissão Organizadora, e dentro dos prazos previstos.

NOTA: 4 – IMPORTANTE:

As Misturas -prontas não serão permitidas, para a preservação da criatividade, e inovação dos candidatos, e respeitando sempre o princípio desejável de prestigiar ao máximo a panificação artesanal.

PROGRAMAÇÃO:

No dia das provas / testes, **(19/07/011)**, os competidores/ participantes da categoria pães, pães especiais e seus derivados, e também da categoria bolos, tortas, torteletas e doces em geral deverão comparecer ao local da prova (**PANCOFEST**), às 8:00 h da manhã, para uma reunião com o corpo técnico da comissão organizadora, onde receberão instruções gerais, e serão apresentados os ingredientes específicos os quais eventualmente pretende utilizar. Os competidores / participantes do dia **20/07/011**, não terão necessidade de comparecer à esta reunião, embora seja permitida a sua participação se assim o desejarem.

No dia das provas/ testes **(20/07/011)** os competidores/ participantes da categoria pães, pães especiais e seus derivados, e também da categoria bolos, tortas, torteletas e doces em geral deverão comparecer ao local da prova (**PANCOFEST**), às 8:00 h da manhã, para uma reunião com o corpo técnico da comissão organizadora, onde receberão instruções gerais, e serão apresentados os ingredientes específicos os quais eventualmente pretende utilizar.

CERTIFICAÇÃO DE MATERIAIS & MATÉRIAS PRIMAS INGREDIENTES COMPLEMENTARES

Os concorrentes têm à sua disposição uma lista de equipamentos, máquinas e acessórios, e uma lista de matérias primas e ingredientes fornecidos pela organização.

Cada competidor/ participante que desejar usar materiais e ingredientes mais específicos deverá apresentar por escrito as matérias primas/ ingredientes complementares que serão aplicados durante a competição, para a Comissão Organizadora com um mínimo de 20 dias de antecedência da prova.

Estes ingredientes complementares específicos deverão ser fornecidos e providenciados pelo próprio candidato, assim como o transporte dos mesmos até o local da competição.

Estabelecer então, uma lista escrita específica de materiais e ingredientes complementares que pretendem utilizar durante a competição.

É fundamental que estas listas de ingredientes complementares sejam enviadas por fax ou por correio ou e-mail para a Comissão Organizadora, o mais tardar 20 dias antes da data da competição: (19 e 20 Julho 2.011)

Correspondências para:

Comitê Organizador – Coordenador Técnico: A/C do Sr. Engº. RODRIGO CHALUPE Tel / Fax: 011 – 3113-0166 RAMAL 207 Endereço: Rua Santo Amaro, 313 – 3º andar – Bela Vista – SPaulo CEP: 01315-001 E – mail: Rodrigo@fundipan.org.br
--

A Comissão Organizadora irá concordar ou não com a aplicação durante as provas / testes dos produtos adicionais e ingredientes diferentes, por escrito, via correio ou fax, ou e-mail se disponível.

No dia da competição, os concorrentes/ participantes devem apresentar estes produtos e estes ingredientes diferentes, para o presidente do júri e para a equipe técnica durante a 1ª reunião do dia.

Observação:

O júri reserva-se o direito de se opor ao uso de matérias-primas ou ingredientes que julgar inadequados..

PROGRAMA DE TRABALHOS

Dia da semana - 3ª feira 19/07/011 = 8:00 horas

Concorrentes / participantes: = **8** candidatos e eventuais auxiliares da Categoria Pães, Pães Especiais e seus derivados, e também os da Categoria, bolos, tortas, torteletas e doces em geral, das cidades competidoras para a data (19/07/2.011)

Boas vindas aos Concorrentes / Participantes

Reunião com a equipe técnica

Recepção e armazenagem de mercadorias para ambas as categorias concorrentes.

Preparação dos candidatos:

Categoria: PÃES, PÃES ESPECIAIS E SEUS DERIVADOS = **9:00 horas**

Categoria; Bolos, tortas e torteletas e doces em geral= **9:00 horas.**

Início do preparo de massas: / pés / madres / esponjas / poolish , pães de ló, cremes, recheios etc.

Termino do forneamento das massas = máximo = **16:00 horas**

Resfriamento completo dos produtos finais = **17:00 horas**

Apresentação aos Jurados e Público: **17:30 horas**

Avaliação dos Jurados: das **17:15 horas** às **18:30 horas**

Proclamação dos resultados no final do dia 20/07/2.011

Dia da semana - 4ª feira 20/07/011 = 8:00horas

Concorrentes / participantes: = **8** candidatos e eventuais auxiliares da Categoria Pães, Pães Especiais e seus derivados, e também os da Categoria, bolos, tortas, torteletas e doces em geral, das cidades competidoras para a data (19/07/2.011)

Boas vindas aos Concorrentes / Participantes

Reunião com a equipe técnica

Recepção e armazenagem de mercadorias para ambas as categorias concorrentes.

Preparação dos candidatos:

Categoria: PÃES, PÃES ESPECIAIS E SEUS DERIVADOS = **9:00 horas**

Categoria; Bolos, tortas e torteletas e doces em geral= **9:00 horas.**

Início do preparo de massas: / pés / madres / esponjas / poolish , pães de ló, cremes, recheios etc.

Termino do forneamento das massas = máximo = **16:00 horas**

Resfriamento completo dos produtos finais = **17:00 horas**

Apresentação aos Jurados e Público: **17:30 horas**

Avaliação dos Jurados: das **17:15 horas** às **18:30 horas**

Proclamação dos resultados dos dias **19 e 20/07/20, às 19:00 h**

DURACÃO DOS TESTES

Tempo Total Estimado dos Testes

Categoria: PÃES, PÃES ESPECIAIS E SEUS DERIVADOS

Categoria: BOLOS, TORTAS TORTELETAS E DOCES EM GERAL

No dia 19/07 = O início das preparações : 9:00 às 10:30 horas

No dia 19/07 = Mistura das massas das: 10:30 h às 11:30 hs

No dia 19/07 = Proc. de descanso / fermentação massas das 10:45 às 12:45 h

No dia 19/07 = Início do almoço dos participantes: das 11:00 h às 13:45 hs

No dia 19/07 = Início do processo de manipulação massas:de 12:00 h às 14:45 h

No dia 19/07 = Início do processo de crescimento massas:de 12:30 h às 15:15 h

No dia 19/07 = Início do forneamento das peças das: 13:45 h às 16:30 h

No dia 19/07 = Limpeza da quadra pelo participante = das: 14:00 às 16.45h

No dia 19/07 = Início do resfriamento das peças: 14:45 h às 17:30 h

No dia 19/07 = Preparo da apresentação das peças: 15:15 h às 17:45 h

No dia 19/07 = Apresentação aos jurados / público: 15:30 h às 18:15 h

No dia **20/07** = Proclamação dos resultados: **19:00 h**

Categoria: PÃES, PÃES ESPECIAIS E SEUS DERIVADOS

Categoria: BOLOS, TORTAS TORTELETAS E DOCES EM GERAL

No dia 20/07 = O início das preparações : 9:00 às 10:30 horas

No dia 20/07 = Mistura das massas das: 10:30 h às 11:30 hs

No dia 20/07 = Proc. de descanso / fermentação massas das 10:45 às 12:45 h

No dia 20/07 = Início do almoço dos participantes: das 11:00 h às 13:45 hs

No dia 20/07 = Início do processo de manipulação massas:de 12:00 h às 14:45 h

No dia 20/07 = Início do processo de crescimento massas:de 12:30 h às 15:15 h

No dia 20/07 = Início do forneamento das peças das: 13:45 h às 16:30 h

No dia 20/07 = Limpeza da quadra pelo participante = das: 14:00 às 16.45h

No dia 20/07 = Início do resfriamento das peças: 14:45 h às 17:30 h

No dia 20/07 = Preparo da apresentação das peças: 15:15 h às 17:45 h

No dia 20/07 = Apresentação aos jurados / público: 15:30 h às 18:15 h

No dia 20/07 = Proclamação dos resultados: **19:00 h**

REGULAMENTO DAS CATEGORIAS

Definição:

Os concorrentes/ participantes em competição : Categoria :PÃES , PÃES ESPECIAIS E SEUS DERIVADOS, e Categoria BOLOS, TORTAS TORTELETAS E DOCES EM GERAL, deverão elaborar o mínimo de **03 (TRES)** peças e no máximo de **5 (CINCO)** peças as quais poderão ser derivados da mesma massa base, ou de diferentes receitas.

- ❖ Os produtos escolhidos para a competição, poderão receber um ou mais tipos de recheio a critério do competidor, desde que antecipadamente tenha enviado a sua receita e o processo passo a passo, para avaliação da Comissão Organizadora, e reproduzido pelo **I.D.P.C.** de acordo com a receita e o processo fiel enviado pelo candidato.
- ❖ O formato (modelagem) destes produtos, e os recheios, ficam ao inteiro critério do candidato.
- ❖ Estes produtos serão reproduzidos nas instalações do **I.D.P.C.** e pelo seu corpo técnico para serem avaliados pelo **I.D.P.C.**
- ❖ **O I.D.P.C.** nesta avaliação pretende tão somente verificar a qualidade do produto final, avaliando maciez, textura, sabor e a segurança alimentar que este produto oferece ao consumidor final, além de procurar auxiliar os candidatos na sua elaboração, através de matérias- primas diferenciadas, ou mesmo no seu processo de execução.
- ❖ Em nenhum momento, o **I.D.P.C.** poderá desclassificar qualquer receita ou processo enviados pelos candidatos.
- ❖ A missão do **I.D.P.C.** nesta avaliação é a de realmente conferir a segurança alimentar dos produtos reproduzidos, preservando assim a saúde do consumidor, e transferir ao candidato o conforto e a tranquilidade, de que ele criou e desenvolveu um produto saudável.

LIVRETO OU FOLHETO DE APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS SELECIONADOS PELO CANDIDATO VENCEDOR (FINALISTA) DO CONCURSO REGIONAL:

O concorrente tem de fazer um folheto explicativo do (s) produto (s) feito (s) como segue:

Livreto formato máximo de 21 x 29,7cm.

Este folheto será composto por:

Uma ficha explicativa do candidato

Uma ficha para cada tipo de produto feito, e da seguinte forma:

- Nome do Produto;
- Foto do (s) Produto (s) Final (ais);
- Definição do produto, da origem do produto, sua localização ...
- "Os ingredientes da composição do produto"
- O processo de fabricação: passo à passo.

Cópias deste folheto serão distribuídos a cada um dos jurados.

O candidato deverá escolher a partir de seu folheto, uma ficha de receita para ser colocada no site da competição, e nos sites das Entidades filiadas a **AIPESP**, e para a mídia em geral.

APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS PARA O JÚRI E PROVA DE DEGUSTAÇÃO:

A cada dia, os produtos resultantes dos testes, serão apresentados ao júri como num desfile. Os produtos devem estar inteiros no primeiro desfile.

No segundo desfile, os produtos devem estar fatiados, ou em peças individuais, para serem examinados e degustados pelos jurados. O próprio candidato, fará os dois desfiles, e poderá ser auxiliado por alguém da equipe técnica, ou outra pessoa qualquer desde que esteja também uniformizada.

Em seguida a esta apresentação, alguns produtos poderão ser degustados pelo público, se o candidato assim o desejar.

O desfile dos produtos finais é uma das ações em curso para a apresentação final dos produtos ao público e ao júri. Um modelo de display de exibição será disponibilizado pela Comissão Organizadora, e de vários tamanhos, para que você possa imaginar como irá expor seus produtos finais. A disposição dos pães, pães especiais bolos tortas e torteletas e doces em geral, e em exposição será observada e marcada ao nível da estética e originalidade à critério do candidato. A apresentação dos produtos finais na exposição será durante o período de trabalho, e será feita pelos próprios concorrentes. Na apresentação final dos produtos acabados nenhum objeto deve ser envolvido na disposição dos produtos, exceção às suas bases originais.

Da mesma forma, nenhum elemento de decoração diferente daqueles itens em apresentação, será autorizada para a apresentação final (adesivos, etiquetas, frases de apoio ao desenvolvimento, textos etc.).

As etiquetas com os nomes dos produtos finais, serão permitidas e deverão ser providenciadas com antecedência pelo próprio candidato.

Os adesivos sintéticos serão permitidos para a fixação de alguns produtos finais em exposição, mas somente depois dos jurados anotarem / marcarem suas notas, pois deverão examinar e manipular minuciosamente estes produtos, antes do desfile e antes das provas de degustação. A apresentação final dos produtos deve ser móvel.

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2.011 – 2ª COPA CULTURAL
PAULISTA DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

PENALIDADES

Ultrapassagem do tempo	Limpeza Do Local	Organização do trabalho	Perfomance Profissional	Total
1 ponto p/ cada 5 min. ultrapassado	Max. 2 pontos	Máx. 1,5 pontos	Máx. 1,5 pontos	
Máx. 5 pontos				
PENALIDADES TOTAIS EM 10 PONTOS - A DEDUZIR				Máx. 10 pontos

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2ª COPA CULTURAL PAULISTA
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA: DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PRO	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI/	REGUL	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2ª COPA CULTURAL PAULISTA
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA: DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PRO	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI/	REGUL	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2ª COPA CULTURAL PAULISTA
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA: DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PRO	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI/	REGUL	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2.011 – 2ª COPA CULTURAL
PAULISTA DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD.	SABOR	TEXTURA	ORIGINALI- DADE	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINALI- DADE	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2ª COPA CULTURAL PAULISTA
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA: DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PRO	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI/	REGUL	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2ª COPA CULTURAL PAULISTA
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA: DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PRO	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI/	REGUL	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2ª COPA CULTURAL PAULISTA DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA: DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PRO	SABOR	TEXTURA	ORIGINAL/	CRIATIVI/	REGUL	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2.011 – 2ª COPA CULTURAL
PAULISTA DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PRO	SABOR	TEXTURA	ORIGINALI- DADE	CRIATIVI- VIDADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA: DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINALI- DADE	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2.011 – 2ª COPA CULTURAL
PAULISTA DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINALI- DADE	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA: DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINALI- DADE	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

**CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO PARA OS MESTRES ESTADUAIS DA
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2.011 – 2ª COPA CULTURAL
PAULISTA DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA**

SRS. JURADOS,

POR FAVOR UTILIZEM PREFERENCIALMENTE LÁPIS PARA REGISTRAREM AS NOTAS.

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA:DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD.	SABOR	TEXTURA	ORIGINALI- DADE	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										

NOME DO CANDIDATO:

CIDADE:

CATEGORIA: DATA:...../07/2.011

CONDUTA PROFISSIONAL	NOME PROD.	VOLUME PROD.	APARÊN- CIA PROD	SABOR	TEXTURA	ORIGINALI- DADE	CRIATIVI- DADE	REGULA- RIDADE	TOTAL	TOTAL/ 10
10	5	15	20	80	20	25	30	15	220	22
NOTAS CONCEDIDAS										



2ª COPA CULTURAL PAULISTA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Ficha de Inscrição
Dados Cadastrais do Participante

NOME: _____ CPF _____

ENDEREÇO: _____ CEP _____

CIDADE: _____ UF _____

IDADE DO PARTICIPANTE _____ anos

CARGO / FUNÇÃO: _____ FORMAÇÃO _____

TEL. RES: (____) _____ TEL. COML: (____) _____

CECULAR: (____) _____ E-MAIL: _____

Marque um "X" a Categoria para a qual está se inscrevendo:

(____) Pães, Pães Especiais e suas Variedades

(____) Bolos , Tortas e torteletas, doces em geral

DADOS DO ESTABELECIMENTO NO QUAL TRABALHA:

Razão Social: _____

Nome Fantasia _____

ENDEREÇO: _____

CIDADE: _____ UF _____

TELEFONE: (____) _____

NOME DO PROPRIETÁRIO: _____

E-MAIL DO PROPRIETÁRIO: _____

Observações:

DAS PREMIAÇÕES

Premiação 2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria

Segue abaixo, premiação que receberão os finalistas da 2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria, categoria PÃES; PÃES ESPECIAIS E SEUS DERIVADOS, e BOLOS , TORTAS E TORTELETAS, DOCES EM GERAL, que acontecerá nos dias 19 e 20 de julho de 2011, na arena do 8º PANCONFEST, durante a Fipan 2011, no Expo Center Norte, em São Paulo - Capital.

PREMIAÇÃO FINALISTAS 2ª COPA CULTURAL PAULISTA

	1º Colocado	2º Colocado	3º Colocado
Vencedor	R\$ 1.200,00	R\$ 600,00	R\$ 300,00
Quem ganha	Competidor (funcionário) e a padaria	Competidor (funcionário) e a padaria	Competidor (funcionário) e a padaria
Total de prêmios	R\$ 2.400,00	R\$ 1.200,00	R\$ 600,00

Lembrando que:

- As premiações acima descritas, serão entregues tanto ao Competidor (funcionário da padaria) como ao Proprietário da padaria;
- O vencedor de cada categoria (etapa regional), terá hospedagem e refeições no local do evento pagas pela **Fipan** e transporte e refeições fora do evento, pagos pela sua Entidade regional **Sindicato / Associação** (deslocamento hotel/ Fipan / hotel);
- As premiações locais deverão ser definidas pelas Entidades regionais de acordo com a capacidade e o potencial de cada uma delas, não havendo desta forma a necessidade de todos os prêmios serem iguais ou semelhantes;

Dúvidas, por gentileza, entrem em contato com Ângela Pinheiro (11) 3159-4223 ou Ana Maria (11) 3107-5266.

CARTA DE COMPROMISSO INDIVIDUAL

CANDIDATO:

Nome - Sobrenome: _____

Cidade: _____

CATEGORIA DE COMPETIÇÃO:

(Pães, Pães Especiais e seus derivados) (Bolos, Tortas e Torteletas, Doces em geral)

Os concorrentes se comprometem a respeitar as regras gerais e de seguir as diretrizes legais dos dois coordenadores responsáveis pela organização geral e as recomendações do presidente do júri.

Os concorrentes participantes do **PANCOFEST** autorizados finalistas, participam gratuitamente e por tempo ilimitado durante a duração da **FIPAN** conforme a capacidade das máquinas equipamentos, a disponibilidade das matérias – primas e ingredientes, os parceiros da 2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria, e todas as outras Entidades inerentes ao evento, como a **AIPESP e o SINDIPAN / AIPAN - SP** a utilização, a reprodução de imagens e textos, por qualquer meio conhecido ou desconhecido até hoje, podendo divulgar, sob qualquer forma (publicações, exposições, projeções, Internet, biblioteca eletrônica, etc.), tão somente com a prévia autorização expressa das Entidades acima mencionadas.

A participação dos concorrentes / participantes da **2ª Copa Cultural Paulista de Panificação e Confeitaria** implica na sua concordância com todas as cláusulas do presente regulamento.

Local: _____

Data: ____/07/2.011

Candidato (nome e sobrenome): _____

Assinatura do candidato

ANEXO



2ª COPA CULTURAL PAULISTA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

CURRÍCULO:

XXXX XXXXX XXXXXXXXX

Rua: Avenida Paulista, nº 1234 – Bela Vista – São Paulo – SP
CEP 00001-001 / Tel: 5555-5555 / Cel.: 9999-9999
fulano@yahoo.com.br

1. DADOS PESSOAIS:

01/05/1900
Brasileiro
Casado – 03 filhos

2. FORMAÇÃO ACADÊMICA:

- Pós Graduação em Gestão de Qualidade – FGV – 2008 a 2010.
- Graduação em Administração de Empresas com habilitação em Comércio Exterior – Unibero – 2004 a 2007.
- Técnico em Contabilidade – Senac – 2001 a 2003

3. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

- Gerente Comercial –Abril Cultural – 2000 a 2010



4. QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

- Desenvolvimento de projetos promocionais para revistas em cafeterias e quiosques em shoppings. Gestão do departamento comercial.

5. CURSOS EXTRAS

- Técnicas da comunicação – 2008 – 35h

6. IDIOMAS

- Inglês (fluente)
- Espanhol (fluente)
- Alemão (básico)
- Francês (Intermediário)_