



Troisième Concours UniBread des Masters de la Boulangerie 2018

et sélection du lauréat de Taiwan pour le 7^{ème} Mondial du Pain -

Règlement du concours

- ◆ Organisateur : Uni-President, President Nisshin, Taiwan Ambassadeurs du Pain

- ◆ Partenaire : Bureau Français de Taipei



Masters de la Boulangerie

une passion, une culture, une vie

une langue, une identification

l'accomplissement d'un rêve

UniBread, plus que le pain

(UniBread, much more than bread)

I. Objectif du concours

Le « Concours UniBread des Masters de la Boulangerie 2018 et la sélection du lauréat de Taiwan pour le 7^{ème} Mondial du Pain » (ci-après « ce concours ») a pour l'objectif de promouvoir la culture du pain à Taiwan et de stimuler les échanges. Tous les boulangers d'excellence à Taiwan sont invités à ce concours pour démontrer leur savoir-faire et de mettre en valeur l'art du pain.

II. Programme du concours

- ◆ Avant le vendredi 9 février 2018 : Inscription au concours
- ◆ Le mercredi 14 février 2018 : Annonce en ligne de la liste des candidats sélectionnés pour le concours préliminaire
- ◆ Le mercredi 21 mars 2018 : Concours préliminaire
- ◆ Le vendredi 4 mai 2018 : Concours final et cérémonie de remise des prix

III. Lieu du concours

- ◆ Concours préliminaire : Hôtel Palais de Chine, salle de conférence multifonctionnelle - Grand Hall
(5F, No. 3, Section 1, Chengde Road, Taipei City)
- ◆ Concours final : Dream Plaza d'Uni-Style Department Store
(No 8, Section 5, Zhongxiao East Road, Xinyi District, Taipei City)

IV. Composition de l'équipe

- ◆ Chaque équipe se compose d'un(e) candidat(e) et un(e) assistant(e). Le dernier doit avoir moins de 22 ans le jour du 31 octobre 2019.
- ◆ Chaque équipe propose uniquement une série d'œuvres pour participer au concours.
- ◆ Les candidats et leur assistant(e) peuvent être de toute nationalité.

V. Prix

- ◆ Le gagnant du 1^{er} prix sera récompensé d'une coupe, d'une citation, d'une

prime de 500,000 NTD, et représentera l'équipe taiwanaise pour participer au 7^{ème} Mondial du Pain en 2019.

- ◆ Le gagnant du 2^{ème} prix sera récompensé d'une coupe, d'une citation, et d'une prime de 100,000 NTD.
- ◆ Le gagnant du 3^{ème} prix sera récompensé d'une coupe, d'une citation, et d'une prime de 50,000 NTD.
- ◆ Le gagnant du prix du public sera récompensé d'une coupe et d'une citation.
- ◆ Si les gagnants des trois premiers prix travaillent dans des magasins vendant de la pâtisserie ou de la boulangerie, ces magasins obtiendront également une récompense d'un projet de reportage médiatique dont la valeur est équivalente de 150,000 NTD.

Remarques

- (1) Le règlement du 7^{ème} Mondial du Pain sont indiqués dans l'article IX du règlement de ce concours.
- (2) Si les gagnants du 1^{er}, du 2^{ème} et du 3^{ème} prix travaillent dans des boulangeries ou les pâtisseries, ils doivent remplir le nom du magasin lors de l'inscription et ne pourront plus le modifier ultérieurement. En ce qui concerne les projets de reportage médiatique, l'organisateur prend en charge les frais publicitaires, tandis que les magasins doivent préparer le lieu, le personnel et les produits lors du tournage. Les média collaborateurs, le contenu, les lieux et les dates de diffusion sont planifiés et dirigés par l'organisateur.
- (3) Conformément au Code général des impôts de la République de Chine, les prix ou les primes ayant une valeur supérieure à 20,000 NTD doivent être déclarés et soumis à une déduction fiscale de 10% pour les gagnants de nationalité taiwanaise ; 20% pour les gagnants de nationalité étrangère. La valeur du prix dépend du montant réel d'achat ou d'acquisition.

VI. Catégorie et règlement

1. Catégorie du concours :

Catégorie		Concours préliminaire	Concours final
pains du monde	pain traditionnel français	<p>Fabrication des articles ci-dessous en utilisant 5 kg de farine selon les formules et les procédures personnelles du candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊙ 10 baguettes traditionnelles identiques, poids 250g ±10g, longueur 55±5cm, minimum 5 coups de lame, surface non-poudrée ⊙ 5 baguettes identiques, poids 400g ±10g, longueur minimum 50cm, coups de lame à sa convenance ⊙ 2 variantes faites du reste de pâtes (les candidats ont le libre choix du poids, de la forme et de la quantité du pain) 	<p>Fabrication des articles ci-dessous en utilisant 5 kg de farine selon les formules et les procédures personnelles du candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊙ 10 baguettes traditionnelles identiques, poids 250g ±10g, longueur 55±5cm, minimum 5 coups de lame, surface non-poudrée ⊙ 5 baguettes identiques, poids 400g ±10g, longueur minimum 50cm, coups de lame à sa convenance ⊙ 3 variantes faites du reste de pâtes (poids et forme du pain sont libres) <p>♦ La dégustation et l'évaluation du pain de la catégorie « pain traditionnel français » aura lieu 7 heures après le début du concours.</p>
	pain nutritionnel	pas besoin	<p>Panification contenant plein de vitamines, minéraux et des éléments nutritifs en utilisant de multiples céréales et/ou graines, dont l'utilisation de sel doit être moins de 10g par kg.</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊙ Fabrication de 3 variantes en utilisant 5 kg de farine (les candidats ont le libre choix du poids et de la forme)
	pain au levain naturel	pas besoin	<p>Panification au levain naturel (LEVAIN LIQUID) dans la formule.</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊙ Fabrication de 3 variantes en utilisant 5 kg de farine (les candidats ont le libre choix du poids et de la forme)
	spécialité du pays	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Fabrication du pain contenant les caractéristiques de Taiwan en utilisant 2 kg de farine (les candidats ont le libre choix du poids et de la forme) 	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Fabrication du pain contenant les caractéristiques de Taiwan en utilisant 2 kg de farine (les candidats ont le libre choix du poids et de la forme) <p>♦ La dégustation et l'évaluation de la catégorie « spécialité du pays » aura lieu 6,5 heures après le début du concours.</p>
	sandwich	pas besoin	<p>Fabrication de 10 sandwichs identiques et nutritifs, poids entre 200 et 250g (pâte au choix libre ; les ingrédients préparés par les candidats en amont)</p> <p>♦ La dégustation et l'évaluation de la catégorie « sandwich » aura lieu 6,5 heures après le début du concours.</p>

Catégorie		Concours préliminaire	Concours final
viennoiseries	pâte feuilletée au beurre	<p>Toutes les viennoiseries doivent être sucrés et garnies avant d'être mises au four. Après la cuisson, seule les étapes de la décoration sont admises.</p> <p>Fabrication des articles ci-dessous en utilisant 1kg de farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊙ 12 croissants traditionnels sous forme de première lune (poids 65g±5g) ⊙ 1 pain danois garni, poids entre 90g et 100g. 10 pièce. 	<p>Toutes les viennoiseries doivent être sucrés et garnies avant d'être mises au four. Après la cuisson, seule les étapes de la décoration sont admises.</p> <p>Fabrication des articles ci-dessous en utilisant 1,2 kg de farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊙ 12 croissants traditionnels sous forme de première lune (poids 65g±5g) ⊙ 2 variantes de pain danois garni dont 1 doit être garnie en chocolat. Poids entre 90g et 100g. 10 pièce pour chaque variante. <p>♦ La dégustation et l'évaluation de la catégorie « croissant » aura lieu 7 heures après le début du concours.</p>
	pâte viennoise	<p>Fabrication des articles ci-dessous en utilisant 1kg de farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊙ 2 variantes de pain tressé (le nombre de tresses et la forme sont à libre choix des candidats) ⊙ 1 sorte de pain viennois garni, poids entre 90g et 100g. 10 pièces. 	<p>Fabrication des articles ci-dessous en utilisant 1 kg de farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⊙ 2 variantes de pain tressé (le nombre de tresses et la forme sont à libre choix des candidats) ⊙ 2 variantes de pain viennois garni, poids entre 90g et 100g. 10 pièces pour chaque variante. <p>♦ 2 variantes de pain tressé seront dégustées et évaluées 7 heures après le début du concours.</p>
pièce artistique	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Les candidats choisissent librement un thème pour montrer l'image de Taiwan et fabriquent une pièce artistique de longueur 40±5cm, largeur 30±5cm, hauteur 10±5cm. 	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Les candidats choisissent librement un thème pour montrer l'image de Taiwan. <p>La taille de cette pièce artistique doit être de longueur maximum 60cm, largeur maximum 60cm, hauteur minimum 80cm.</p> <p>Le « socle » de la pièce artistique doit être fait de la pâte levée et cuite sur place du concours. Les autres parties peuvent être préparées en amont, mais l'assemblage doit être fait sur place.</p> <p>Les « pains du monde » et les « viennoiseries » doivent être terminés au plus tard 8 heures dès le début du concours. Les candidats auront encore 30 minutes uniquement pour l'assemblage de la pièce artistique. Si les candidats continuent de faire les pains du monde ou les viennoiseries pendant ces 30 minutes, ils seront considérés comme ayant dépassé la limite du temps. Les candidats peuvent assembler les parties pour la pièce artistique tout au long du concours si besoin.</p>	

La pièce artistique doit être comestible. L'utilisation des matières incomestibles est interdite, y compris le socle, le glaçant, les colorants incomestibles. Le glaçage (mélange du sucré et du blanc d'œuf) est interdit. Le sucre cuit peut être uniquement utilisé pour l'assemblage de la pièce artistique.

La couleur de la pièce artistique doit être principalement celle du pain normal, mais elle peut être légèrement modifiée par l'utilisation des produits comestibles, tels que la poudre de cacao, le sirop du café, l'œuf, les noix et les graines. La couleur principale de la pièce artistique doit être celle dans le spectre de couleurs ci-dessous ou proche de ces couleurs.



Cependant, autres couleurs peuvent être utilisées pour **décorer** la pièce artistique.

2. À noter

- (1) Seul la farine et le beurre fournis par l'organisateur sont autorisés.
- (2) Les objets décoratifs doivent être comestibles.
- (3) Les œuvres du concours ne doivent pas contenir des images susceptibles de causer une contestation de droits d'auteur (par exemple les Minions et le Mickey).
- (4) Les œuvres présentées au jury ne doivent révéler aucune informations relatives à l'entreprise où les candidats travaillent, ni le logo, ni le nom du magasin.

VII. Critères de sélection

1. Critères de l'examen des dossiers

- (1) L'organisateur fait la première sélection des dossiers selon la complétude des dossiers (formulaire d'inscription, formule et trois photos de chaque œuvre, et formulaire de consentement).
- (2) Les dossiers seront cotés selon la grille d'évaluation suivante afin de choisir 15 candidats pour le concours préliminaire.

Catégorie	Critères de sélection	Proportion
Profil et critères demandés	Qualifiés ou conformes aux critères	10
Présentation du thème	Présentation des idées de la production des œuvres	20
Formules	Raisonnement des formules et complétude de la description du processus	30
Photos des œuvres	Conformes aux descriptions du règlement de ce concours	40

Total	100
-------	-----

- (3) Le résultat de la sélection des dossiers sera annoncé en ligne le vendredi 14 février 2018. L'organisateur informera également les candidats admis par l'envoi d'un E-mail.

2. Critères de l'évaluation pour le concours préliminaire :

- (1) Date du concours préliminaire : le mercredi 21 mars 2018, 10 h 00 - 14 h 30
- (2) Lieu du concours préliminaire : Hôtel Palais de Chine, salle de conférence multifonctionnelle - Grand Hall (5F, No. 3, Section 1, Chengde Road, Taipei City)
- (3) Présentation des œuvres : le mercredi 21 mars 2018, 08 h 30 - 10 h 00

Toutes les œuvres pour le concours préliminaire doivent être livrées au personnel de l'organisateur pendant ce temps. En cas d'échec, le candidat perdra sa candidature.

- (4) Les œuvres présentées au concours préliminaire seront évaluées selon la grille ci-dessous afin de choisir 5 candidats pour le concours final au 4 mai. Les œuvres seront d'abord évaluées selon les critères objectifs cités dans l'article VI « Catégorie et règlement » du règlement de ce concours (la proportion des pâtes, la forme, le poids, la longueur, etc.). La non-conformité de chaque œuvre fait déduire 2 points de la catégorie. Ensuite, le jury évalue de manière subjective. La note pour chaque catégorie et le mécanisme de l'évaluation objective sont les suivants :

Catégorie		Note	Critères de l'évaluation
Pains du monde	conforme au règlement	10	saveur 20%, goût 20%, esthétique 30%, créativité 15%, commercialisation 15%
	pain traditionnel français	70	
	spécialité du pays	60	
Viennoiseries	conforme au règlement	10	saveur 20%, goût 20%, esthétique 30%, créativité 15%, commercialisation 15%
	pâte feuilletée au beurre	70	

	pâte viennoise	70	
Pièce artistique	conforme au règlement	10	
	pièce artistique	30	esthétique 35%, technicité 35%, créativité 30%
Total		300	

(5) À noter :

- Les œuvres présentées au concours préliminaire doivent être identiques aux dossiers fournis.
- Les candidats doivent porter la tenue ou l'uniforme de son entreprise lors du concours.
- Les candidats doivent collaborer avec l'organisateur pour être interviewés et photographiés par les médias. Ils consentent, sans conditions, que l'organisateur puisse utiliser et rendre public leurs photos de leurs œuvres de ce concours.

3. Critères de l'évaluation pour le concours final

- (1) Les candidats sélectionnés pour le concours final doivent soumettre les formules de leurs œuvres, qui peuvent être différentes de celles du concours préliminaire, avant le lundi 23 avril.
- (2) Date du concours final : le vendredi 4 mai 2018, 5 h 30 - 14 h 00 (durant 8,5 heures), les candidats travaillent sur place à la zone de la compétition.
- (3) Arrivée des candidats : le jeudi 3 mai, 14 h 00 - 14 h 30
- (4) La veille du concours final, les candidats ont 1,5 heures de préparation pour faire la pâte pré-levée, les ingrédients assortissants, ou autre travail préparatif, sans réchauffer quoi que ce soit par le feu ou le four.
- (5) Les œuvres présentées au concours final seront évaluées selon la grille ci-dessous. Les œuvres seront d'abord évaluées selon les critères objectifs cités dans l'article « Catégorie et règlement » du règlement de ce concours (la proportion des pâtes, la forme, le poids, la longueur, etc.). La non-conformité de chaque œuvre fait déduire 2 points de la catégorie. Ensuite, le jury évalue de manière subjective. La note pour chaque catégorie et le mécanisme de l'évaluation objective sont les suivants. Le résultat du classement sera annoncé dès que la cotation sera terminée et elle sera suivie de la remise des prix.

Catégorie		Note	Critères de l'évaluation
Pains du monde	conforme au règlement	10	
	pain traditionnel français	30	saveur 25%, goût 25%, esthétique 20%, créativité 15%, commercialisation 15%
	pain nutritif	40	
	pain au levain naturel	40	
	spécialité du pays	40	
	sandwich	40	
viennoiseries	conforme au règlement	10	
	pâte feuilletée au beurre	70	saveur 25%, goût 25%, esthétique 20%, créativité 15%, commercialisation 15%
	pâte viennoise	70	
pièce artistique	conforme au règlement	10	
	pièce artistique	120	esthétique 35%, technicité 35%, créativité 30%
Procédure		80	conforme au règlement 10%, procédure et organisation 10%, technique/habilité/exactitude 10%, hygiène 10%, méthode d'enseignement/apprentissage 30%, présentation des œuvres 10%
Total		550	

(6) À noter au concours final :

- Les candidats sont priés de se présenter dans la zone réservée au concours avant l'horaire indiquée. Si les candidats ne sont pas arrivés dans la zone de concours 15 minutes après le début du concours, ils seront présumés y avoir renoncé. Si un candidat doit quitter le lieu pendant la compétition, il doit obtenir l'accord de deux membres du jury et être accompagné par une personne envoyée par le jury pour une durée maximum 10 minutes, qui sera également comprise dans la durée de la compétition.
- Les candidats et leur assistant(e) doivent prêter attention à l'image professionnelle en portant des tenues propres et appropriées. Ils sont priés de porter la tenue, la toque, et le tablier fournis par l'organisateur, et de porter un pantalon et une paire de chaussures de couleur foncée selon leur libre choix, sans oublier le badge de participant. S'ils quittent la zone de concours durant la compétition, ils ne doivent pas montrer la tenue (ils

peuvent se changer ou la couvrir par un manteau). En cas de non-respect, des points leur seront retirés dans leur note d'hygiène en fonction de la gravité.

- Les candidats disposent leurs ustensiles à la place désignée selon le tirage au sort. Ils doivent vérifier si tous les matériels demandés sont bien arrivés et doivent confirmer par leur signature. Une fois que la liste aura été confirmée et signée, les candidats ne peuvent plus exprimer ultérieurement leur réclamation.
- Les candidats doivent maintenir la propreté du lieu et le bon fonctionnement des équipements à la place désignée. Le nettoyage après le concours sera également compris dans l'évaluation.
- En cas de doutes sur les avis ou explications du jury, les candidats doivent rester sur place et lever la main. Avec l'accord du jury, deux membres du jury répondent à la question ou résolvent le problème conjointement. Aucune objection ultérieure n'est prise en compte.
- Durant la compétition, il est strictement interdit aux candidats de s'entretenir entre eux ou d'utiliser un téléphone portable ou tout autre moyen de communication électronique.
- En cas de coupure d'électricité, de panne d'équipement ou de tout autre accident, les candidats doivent immédiatement lever la main pour en informer l'organisateur.
- Les candidats doivent collaborer avec l'organisateur pour être interviewés et photographiés par les médias. Ils consentent, sans conditions, que l'organisateur peut utiliser et rendre public leurs photos de leurs œuvres de ce concours.

VIII. Inscription

1. Date limite d'inscription : Avant le vendredi 9 février 2018 (jusqu'à 23h59)
2. Envoi des dossiers : L'envoi des documents par la poste ou l'envoi par internet sont acceptés. Dans les deux cas, il faut marquer son adresse E-mail à laquelle le candidat/la candidate est le plus souvent joignable.

	Envoi par la poste	Envoi par internet
Formulaire d'inscription	<p>Fournir les dossiers suivants :</p> <p>(1) Remplir le formulaire d'inscription (Voir le document annexe I)</p> <p>(2) Remplir les formules des pâtes dans les 5 catégories du concours préliminaire (indiquant la spécificité, les ingrédients, la procédure, et au moins 3 photos pour chaque œuvres. Voir le document annexe II)</p> <p>(3) Remplir le formulaire de consentement (Voir le document annexe III)</p> <p>(4) Envoyer les dossiers imprimés et les dossiers numériques gravés en DVD sur lequel le nom du candidat est écrit par marqueur ineffaçable. Veuillez essayer le DVD dans d'autre ordinateur avant de l'envoyer à l'organisateur afin d'assurer la qualité d'affichage.</p> <p>Adresse postale :</p>	<p>S'inscrire au site officiel : www.pecos.com.tw/unibread</p> <p>(1) Remplir le formulaire d'inscription en ligne</p> <p>(2) Mettre en ligne les formules des pâtes dans les 5 catégories du concours préliminaire (indiquant la spécificité, les ingrédients, la procédure, et au moins 3 photos pour chaque œuvres. Voir le document annexe II)</p> <p>(3) Remplir le formulaire de consentement (Voir le document annexe III)</p> <p>(4) L'inscription complétée sera confirmée par l'organisateur via E-mail.</p>

	<p>No. 301, Zhongzheng Rd, Yongkang District, Tainan City Code postal : 71001</p> <p>Nom du destinataire : Équipe UniBread, Département de la farine, UNI-PRESIDENT (統一企業麵粉部 烘焙王小組)</p> <p>(5) L'inscription complétée sera confirmée par l'organisateur via E-mail.</p>	
Date limite d'inscription	Le vendredi 9 février 2018 (date d'envoi, selon celle du tampon de la poste)	Avant le vendredi 9 février 2018 (jusqu'à 23h59)

1. Pour toute question concernant ce concours, contactez mademoiselle Chang au numéro de téléphone suivant : +886 (0)6-2536789 ext. 8183, ou envoyez-nous un message privé via notre page facebook : www.facebook.com.tw/muchmorethanbread

IX. Critères pour la candidature au concours « MONDIAL DU PAIN

2019 » :

1. Les candidats qui souhaitent postuler pour participer au concours « 7^{ème} MONDIAL DU PAIN » doivent convenir aux critères suivants :
 - (1) Le candidat ou la candidate et son assistant(e) sont de nationalité taiwanaise.
 - (2) Le candidat ou la candidate doit avoir plus de 25 ans le jour du 31 octobre 2019 et son assistant(e) doit avoir moins de 22 ans le jour du 31 octobre 2019.
 - (3) Le candidat ou la candidate doit posséder au moins 5 ans d'expérience professionnelle (le stage, l'apprentissage, et les études dans les écoles professionnelles spécialisées peuvent être comptés).

Si le lauréat du concours « UniBread des Masters de la Boulangerie » ne convient pas à un des critères mentionnés ci-dessus, le lauréat peuvent garder le titre, la coupe, et la prime du premier prix, mais la candidature pour participer au concours « 7^{ème} MONDIAL DU PAIN » sera transférée au candidat ou à la candidate classé(e) le suivant.

Si le lauréat du concours « UniBread des Masters de la Boulangerie » convient aux critères mais il/elle ne peut pas participer au concours « 7^{ème} MONDIAL DU PAIN » en France, le lauréat sera présumé avoir renoncé au prix d'UniBread. Le titre, la coupe, la prime, et la candidature pour le concours « 7^{ème} MONDIAL DU PAIN » seront transférés au candidat ou à la candidate classé(e) le suivant.

2. Le lauréat qui représente l'équipe taiwanaise pour participer au concours « 7^{ème} MONDIAL DU PAIN » aura reçu un entraînement d'environ 12 mois auprès de l'association « Taiwan Ambassadeurs Du Pain » (ci-après l'association TADP) avant d'aller en France. L'association TADP désignera un accompagnateur et un entraîneur qui emmèneront le candidat/la candidate en France. Durant 12 mois d'entraînement, le candidat/la candidate doit collaborer avec l'association TADP pour le déplacement et la formation, et son entreprise doit également le/la

soutenir pour son entraînement et ses exercices. Si le le (la) candidat(e) ou son entreprise n'y arrive pas, l'association TADP a le droit d'annuler sa candidature et de le/la remplacer par le (la) candidat(e) classé(e) le suivant. Le (la) candidat(e) qui aura l'opportunité de représenter l'équipe taiwanaise pour participer au concours « 7^{ème} MONDIAL DU PAIN » doit le considérer comme un honneur et accepter les instructions des prédécesseurs afin de poursuivre l'excellence technique et la connaissance professionnelle. L'association TADP doit l'aider pour améliorer sa compétence professionnelle selon l'essentiel du concours dans le but d'obtenir un bon résultat pour la gloire du pays.

3. Le (la) candidat(e) n'a pas besoin d'assumer les frais du concours, car l'organisateur et un commanditaire en prendront en charge. Après le concours, le (la) candidat(e) et l'organisateur doivent convenir ensemble d'une ou deux interventions afin de remercier le commanditaire. L'association française « AMBASSADEURS DU PAIN » prendra en charge les frais de billet d'avion et d'hébergement pour l'entraîneur, le (la) candidat(e) et son assistant(e). De ce fait, l'association TADP n'approuve pas que le (la) candidat(e) fait d'autres conférences ou interventions pour des raisons financières. Les activités relatives aux collectes de fonds au nom de la participation au concours MONDIAL DU PAIN, organisées par l'entreprise du (de la) candidat(e) ou par lui(elle)-même sans l'accord de l'association TADP sont interdites. L'association TADP a le droit de remplacer le (la) candidat(e) par celui ou celle classé(e) le suivant si un rapport dans un tel cas est vérifié.

X. En cas de contestation :

En cas de contestation provoquée de l'omission du règlement de ce concours, l'organisateur a le droit définitif pour en donner une explication ou une modification. Les versions traduites pour ce concours ne servent que de référence complémentaire. En cas de divergence, seule la version chinoise fait foi.

Document annexe I. Formulaire d'inscription

Nom (complet) du magasin/de l'entreprise <small>(pas besoin de remplir s'il n'y en a pas)</small>		Nom anglais du magasin/de l'entreprise <small>(pas besoin de remplir s'il n'y en a pas)</small>	
Nom du magasin (6 mots maximum) <small>(utilisé pour la médiatisation et imprimé sur la présentation des œuvres)</small>		Nombre de branche <small>(pas besoin de remplir s'il n'y en a pas)</small>	
Nom chinois / anglais du (de la) candidat(e)		Nom chinois / anglais de l'assistant(e)	
Date de naissance du (de la) candidat(e)		Date de naissance de l'assistant(e)	
Nombre d'année de travail			
Numéro de téléphone		Mobile	
Adresse E-mail			
Adresse postale			
Contact	<input type="checkbox"/> Candidat lui-même / Candidate elle-même (Dans ce cas, veuillez laisser vide les trois lignes suivantes) Nom du contact : Numéro de téléphone du contact : Adresse E-mail du contact :		
Présentation du (de la) candidat(e)	Etudes : <hr/> Expérience : <hr/> Prix :		
Note			

Confidentialité et gestion des données personnelles :

1. Données recueillies par : Uni-President, President Nisshin, Share Hope Creative Design Studio
2. Fins de la collecte de données : examen des dossiers et la déduction fiscale
3. Données classées par : nom, âge, expérience professionnelle, numéro de téléphone et de mobile, E-mail, adresse postale, présentation, et copie de la pièce d'identité du candidat/de la candidate et de l'assistant
4. Durée d'utilisation des données : trois mois à compter du début de ce concours, mais les données peuvent être conservées pendant 7 ans selon la loi taiwanaise.
5. Lieu d'utilisation des données : uniquement à Taiwan, à Kinmen, à l'archipel de Penghu, et à Matsu.
6. Mode d'emploi des données : L'emploi des données par le personnel en charge de ce concours est pour des fins spécifiques liées à cette activité (y compris la présentation des prix) de manière conventionnelle et nécessaire.
7. Selon l'article 3 de la loi taiwanaise sur la protection des données et confidentialité, vous pouvez nous contacter (à l'adresse yachun@mail.pec.com.tw) au cas de besoin pour consulter, lire, copier, compléter, modifier, retirer une partie ou la totalité de vos données personnelles.
8. Tout envoi des documents et des informations à l'organisateur sera considéré comme un consentement sur leur utilisation aux activités liées au concours « UniBread Masters de la Boulangerie 2018 ». Les candidats peuvent décider s'ils vont remplir les formulaires. Or, ils ne peuvent pas bénéficier des services de cette activité, s'ils ne remplissent pas les formulaires.
9. Sécurité et confidentialité des données : L'organisateur procède les mesures nécessaires et complètes suivant la loi afin de sécuriser ces données personnelles.

(Veuillez rajouter des colonnes ou des pages si cette grille n'est pas suffisante.)

Catégorie I. Pâte traditionnelle – baguette, 5 pain en ficelle et 2 variantes

Photos de l'œuvre

(Veuillez joindre au moins 3 photos, plus grande que 1mb chacune, des images claires et évidentes pour que le jury puisse clairement connaître les détails de chaque œuvre.)

Catégorie II. Spécialité du pays

Nom de l'œuvre			
Spécificité de l'œuvre (100~200 mots)			
Ingrédients	Cuisson (%)	Poids (g)	procédure
			Remarques :

(Veuillez ajouter des colonnes ou des pages si cette grille n'est pas suffisante.)

Catégorie II. Spécialité du pays

Photos de l'œuvre

(Veuillez joindre au moins 3 photos, plus grande que 1mb chacune, des images claires et évidentes pour que le jury puisse clairement connaître les détails de chaque œuvre.)

Catégorie III. Pâte pliée – croissant traditionnel et pain danois garni

Nom de l'œuvre			
Spécificité de l'œuvre (100~200 mots)			
Ingrédients	Cuisson (%)	Poids (g)	procédure
			<u>Remarques :</u>

(Veuillez rajouter des colonnes ou des pages si cette grille n'est pas suffisante.)

Catégorie III. Pâte pliée — croissant traditionnel et pain danois garni

Photos de l'œuvre

(Veuillez joindre au moins 3 photos, plus grande que 1mb chacune, des images claires et évidentes pour que le jury puisse clairement connaître les détails de chaque œuvre.)

Catégorie IV. Pâtes viennoises — 2 variations de pain tressé et 1 pain viennois garni

Nom de l'œuvre			
Spécificité de l'œuvre (100~200 mots)			
Ingrédients	Cuisson (%)	Poids (g)	procédure
			<u>Remarques :</u>

(Veuillez rajouter des colonnes ou des pages si cette grille n'est pas suffisante.)

Catégorie IV. Pâtes viennoises — 2 variations de pain tressé et 1 pain viennois garni

Photos de l'œuvre

(Veuillez joindre au moins 3 photos, plus grande que 1mb chacune, des images claires et évidentes pour que le jury puisse clairement connaître les détails de chaque œuvre.)

Catégorie V. Pièce artistique

Nom de l'œuvre

Spécificité de l'œuvre
(100~200 mots)

Ingrédients

Cuisson (%)

Poids (g)

procédure

Remarques :

(Veuillez rajouter des colonnes ou des pages si cette grille n'est pas suffisante.)

Catégorie V. Pièce artistique

Photos de l'œuvre

(Veuillez joindre au moins 3 photos, plus grande que 1mb chacune, des images claires et évidentes pour que le jury puisse clairement connaître les détails de chaque œuvre.)

Formulaire de consentement

Je soussigné(e) _____ consens à participer au concours **UniBread des Masters de la Boulangerie 2018** et à la **Sélection du lauréat de Taiwan pour le 7^{ème} MONDIAL DU PAIN** (ci-après « ce concours ») de ma propre volonté et à obéir au règlement suivant :

- I. Je déclare avoir lu et accepté le règlement de ce concours et je donne mon consentement de le respecter, de collaborer avec l'organisateur, d'accepter l'évaluation du jury et le résultat.

- II. J'autorise l'organisateur de ce concours à utiliser gratuitement, y compris mais pas seulement, les noms, les formules, les ingrédients, les procédures, les formes, les photos et d'autre matériel ou documents relatifs fournis pour ce concours (y compris l'examen des dossiers, le concours préliminaire, le concours final) ainsi que mon portrait photo, mon nom, et le nom de mon entreprise (ci-après les objets aliénés) de façon permanente et irrévocable sous toute forme de publication, de réalisation, ou de diffusion via, y compris mais pas seulement, la télévision (par le câble coaxial ou par la fibre optique monomode), l'internet, le téléphone portable, le magasin, le cinéma, les cours, les interventions, les éditions, les journaux, les magazines, les dépliants, les affiches, les médias et la publicité de toute sortes. Cependant, toute l'utilisation des objets aliénés par l'organisateur doit marquer son origine.

- III. Je déclare dispose le droit total pour la cession des droits d'utilisation des objets aliénés susmentionnés, et garantis que tous les objets aliénés ne nuisent pas la propriété intellectuelle d'autrui (y compris mais pas seulement la marque, le brevet, le droit d'auteur) ou les intérêts d'autrui. Dans le cas contraire, je serai prêt à dédommager l'organisateur pour toute perte provoquée par cette cause.

À l'organisateur : Uni-President
President Nisshin

Candidat(e) : (signature ou tampon)

Adresse :

Numéro d'identification nationale :

Entreprise :

(Confirmé et tamponné par l'entreprise. Veuillez laisser ce champ vide si le candidat ou la candidate n'appartient à aucune entreprise.)

Représentant(e) de l'entreprise :

Adresse de l'entreprise :

Numéro SIREN :

Fait le (année / mois / jour) :

Veuillez imprimer ce document, le remplir, le signer personnellement, et le fournir à l'organisateur lors de l'inscription au concours. Les photocopies de la pièce d'identité ou du passeport doivent être collées dans la page suivante.

Photocopie des dossiers de pièce d'identité

(recto de la pièce identité ou de la page contenant la photo du passeport)

(verso de la pièce d'identité)