

Baguette du Cinquantenaire

Des Relations Diplomatiques France-Vietnam

REGLEMENT

ARTICLE 1 : ORGANISATEURS

Le Consulat Général de France à HCMV, Business France, la Chambre de Commerce France Vietnam (CCIFV) et Taste France organisent le Prix de la Meilleure Baguette du Cinquantenaire des Relations Diplomatiques France-Vietnam, qui aura lieu à la Résidence de France à Ho-Chi-Minh- Ville, le vendredi 19 mai 2023.

ARTICLE 2 : ELIGIBILITE

Le prix comporte une catégorie unique : « La Baguette du Cinquantenaire des relations diplomatiques France-Vietnam. »

- ✓ Toute personne peut, à titre individuel, participer à ce concours (artisans boulangers, étudiants en boulangerie, amateurs).

à condition d'être résident au Vietnam et de présenter une pièce d'identité lors de son arrivée à la Résidence de France le 19 mai.

ARTICLE 3 : CONDITIONS DE PREPARATION DE LA BAGUETTE

- Utilisation de farine de moulin local.
- Améliorant ou pré-mix interdit (acide ascorbique toléré car la farine en contient).
- Utilisation d'une pré-fermentation type pâte fermentée, poolish, levain, levain dévitalisé autorisée.
- Un poids de 200 à 400 gr après cuisson est conseillé.
- Présentation de 2 pains similaires aux jurys (dont 1 pour exposition lors de la réception)
- Le participant doit apporter une fiche détaillée, en annexe de ce règlement, comprenant :
 - ✓ Le descriptif ou marque des ingrédients utilisés.
 - ✓ Le type de mixer et four utilisés.
 - ✓ La description complète du processus de fabrication utilisé.
 - ✓ Depuis combien de temps le participant fait-il du pain (en amateur ou parcours d'apprentissage) ?



ARTICLE 4 : INSCRIPTIONS

Les candidat(e)s devront impérativement confirmer leur inscription en envoyant un courriel indiquant leur nom et prénom, avant le vendredi 12 mai 2023 à 23h00 à la Chambre de Commerce et d'Industrie France-Vietnam, à l'adresse suivante : communication@ccifv.org ou via le formulaire suivant : <https://bit.ly/ccifv-meilleure-baguette-2023>

ARTICLE 5 : PROGRAMME

Chaque candidat(e) devra produire 2 baguettes similaires pour présenter au jury : une pour la dégustation, l'autre pour une présentation lors de la cérémonie de remise des prix, le cas échéant.

Les baguettes devront impérativement être apportées à l'adresse suivante : 6 Đ. Lê Duẩn, Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, le vendredi 19 mai 2023 entre **13h00 et 14h30** (voir programme ci-dessous).

La dégustation par le jury se fera à l'aveugle, sur la base des informations transmises par les candidats.

Le Prix de la Baguette du Cinquantenaire se déroulera comme suit :

- 13h00 à 14h30 : Réception des baguettes de chaque candidat, accompagnées de la fiche recette ;
- 15h30 : Dégustation par le jury
- 18h00 : Cocktail d'honneur et annonce des lauréats (sur invitation seulement).

Les baguettes qui n'auront pas été soumises à la dégustation du jury seront ensuite données à une association d'aide aux sans-abris.

ARTICLE 6 : JURY

Le jury, présidé par M. Guillaume Gomez, est composé de 3 à 6 jurés :

- 1/ M. Guillaume Gomez, Représentant personnel du Président de la République française pour la gastronomie – Président du jury ;
- 2/ M. Dominique Anract, Président de la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française
- 3/ Mme Emmanuelle Pavillon-Grosser, Consule Générale de France à Ho Chi Minh-Ville ;
- 4/ M. Kao Siêu Lực, Propriétaire et Fondateur, ABC Bakery ;
- 5/ M. Vincent Goalard ;
- 6/ M. Tran Van Phuoc, Directeur de production chez Saint Honoré.

Toute personne, employée ou employeur, d'un participant, tout professionnel de la formation ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

ARTICLE 7 : NOTATION

La grille de notation est consultable en annexe.



ARTICLE 8 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

- Les baguettes ne correspondant pas au règlement et à la fiche produit seront disqualifiées.
- La décision du Jury est sans appel.
- Aucune baguette ne pourra être réclamée ou reprise.
- En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.
- Les 3 premiers **lauréats du classement** remporteront une formation de boulangerie à Singapour offerte par le Groupe Lesaffre (formation, billet d'avion depuis le Vietnam et nuit d'hôtel compris).
- Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.



ANNEXES

Fiche de présentation

NUMERO DU PARTICIPANT		CANDIDATE NUMBER
------------------------------	--	-------------------------

Name		Name
Entreprise ou école, le cas échéant		Company or school if relevant
Statut	Professional / Amateur	Statut
Nombre d'années d'expérience/de pratique de la boulangerie		Number of years of baking experience/practice

Email		Email
Téléphone		Telephone

NUMERO DU PARTICIPANT		CANDIDATE NUMBER
------------------------------	--	-------------------------

Recette / ingrédients		Recipe / ingredients
Eléments de pré-fermentation Pâte finale Eléments d'incorporation		Pre-fermentation elements Final dough Incorporated ingredients

Process de production		Production process
Pre-fermentation Pétrissage Pointage Division Apprêt Façonnage Fermentation Cuisson		Pre-fermentation Mixing/kneading bulk proofing Dividing Resting Shaping Proofing Baking



Grille de notation

GRILLE DE NOTATION								
Numéro du Candidat								
		Jury 1	Jury 2	Jury 3	Jury 4	TOTAL		
Aspect visuel	20					0		
Créativité	20							
Croute (couleur/croustillant)	20					0		
Arôme/olfactif	20					0		
Mie (couleur / alvéolage)	20					0		
Gout	20					0		
Mache	20					0		
Total points						0	Max	140
Respect du poids	-10					0		
Régularité visuelle des 2 baguettes	-10					0		
Total deduction						0	Max	-30
GRAND TOTAL						0	Max	140

Commentaires du jury:

Baguette of the 50th anniversary

Of the Diplomatic Relations between France and Vietnam

RULES

ARTICLE 1: ORGANISERS

The Consulate General of France in HCMC, Business France, the Chamber of Commerce France Vietnam (CCIFV) and Taste France organize the Prize of the best Baguette of the Fiftieth Anniversary of the France-Vietnam Diplomatic Relations. It will take place at the Residence of France in Ho Chi Minh City on Friday, May 19, 2023.

ARTICLE 2: ELIGIBILITY

The prize has a single category: "The Baguette of the Fiftieth Anniversary of France-Vietnam Diplomatic Relations".

Any individual may participate in this competition (bakers, baking students, amateurs). provided that they are resident in Vietnam and present an identity document when they arrive at the Residence of France on 19 May.

ARTICLE 3: CONDITIONS OF PREPARATION OF THE BAGUETTE

- Use of local mill flour.
- Improvers or premixes are forbidden (ascorbic acid is tolerated as the flour contains it).
- Use of pre-fermentation such as fermented dough, poolish, sourdough, devitalized sourdough authorized.
- A weight of 200 to 400 gr after baking is recommended.
- Presentation of 2 similar loaves of bread to the juries (1 for display at the reception)
- The participant must bring a detailed sheet, attached to these rules, including.
 - ✓ The description or brand of the ingredients used.
 - ✓ The type of mixer and oven used.
 - ✓ A full description of the manufacturing process used.
 - ✓ How long has the participant been baking bread (amateur or apprenticeship)?

ARTICLE 4: REGISTRATION

Candidates must confirm their registration by sending an email indicating their first and last name, before Friday 12th May 2023 at 23:00 to the France-Vietnam Chamber of Commerce and Industry, at the following address: communication@ccifv.org or via the following form: <https://bit.ly/ccifv-meilleure-baguette-2023>



ARTICLE 5: PROGRAMME

Each candidate must produce 2 similar baguettes to present to the jury: one for tasting, the other for presentation at the prize-giving ceremony, if applicable.

The baguettes must be brought to the following address: 6 Đ. Lê Duẩn, Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, on Friday 19 May 2023 between 1pm and 2.30pm (see program below).

The tasting by the jury will be blind, based on the information provided by the candidates.

The trophy of the best baguette will take place as follows:

- 1 :00 pm to 2 :30 pm: Receipt of the baguettes from each candidate, accompanied by the recipe sheet.
- 3.30 pm : Tasting by the jury
- 6.00 pm: Honorary cocktail and announcement of the winners (invitation only).

The baguettes that have not been submitted to the jury for tasting will then be donated to an association that helps the homeless.

ARTICLE 6: JURY

The jury, chaired by Mr. Guillaume Gomez, is composed of 3 to 6 jurors:

- 1/ Mr. Guillaume Gomez, Personal representative of the President of the French Republic for gastronomy - President of the jury.
- 2/ Mr. Dominique Anract, President of the National Confederation of the French Bakery and Pastry Industry;
- 3/ Mrs. Emmanuelle Pavillon-Grosser, Consul General of France in Ho Chi Minh City;
- 4/ Mr. Kao Siêu Luc, Owner and Founder, ABC Bakery
- 5/ Mr. Vincent Goalard;
- 6/ Mr. Tran Van Phuoc, Production Director at Saint Honoré.

Any person, employee or employer of a participant, any training professional who has worked or is working with one of the candidates, cannot be a member of the jury.

ARTICLE 7: SCORING

The scoring grid can be consulted in the annex.

ARTICLE 8 : ANNOUNCEMENT OF RESULTS

- Any baguette that does not follow the rules and the product sheet will be disqualified.
- The Jury's decision is final.
- No baguette may be claimed or taken back.
- In the event of a tie, the president of the jury will have the casting vote.
- The first 3 winners of the ranking will win a bakery training course in Singapore offered by the Lesaffre Group (including training, flight ticket from Vietnam and accommodation).
- Taking part in the competition implies acceptance of these rules.

ANNEX

Presentation form

NUMERO DU PARTICIPANT		CANDIDATE NUMBER
Name		Name
Entreprise ou école, le cas échéant		Company or school if relevant
Statut	Professionnal / Amateur	Statut
Nombre d'années d'expérience/de pratique de la boulangerie		Number of years of baking experience/practice
Email		Email
Téléphone		Telephone

NUMERO DU PARTICIPANT		CANDIDATE NUMBER
Recette / ingrédients		Recipe / ingredients
Eléments de pré-fermentation Pâte finale Eléments d'incorporation		Pre-fermentation elements Final dough Incorporated ingredients
Process de production		Production process
Pre-fermentation Pétrissage Pointage Division Apprêt Façonnage Fermentation Cuisson		Pre-fermentation Mixing/kneading bulk proofing Dividing Resting Shaping Proofing Baking



Scoring grid

SCORING GRID							
Candidate's number							
		Jury 1	Jury 2	Jury 3	Jury 4	TOTAL	
Visual aspect	20					0	
Creativity	20						
Crust (colour/crustiness)	20					0	
aroma/olfactory	20					0	
Crumb (colour / honeycombing)	20					0	
Taste	20					0	
Chewiness	20					0	
Total points						0	Max 140
Respect of weight	-10					0	
Visual regularity of the 2 French baguettes	-10					0	
Total deduction						0	Max -30
GRAND TOTAL						0	Max 140

Comments:



Bánh mì kỷ niệm 50 năm

Quan hệ ngoại giao Việt Nam-Pháp

THỂ LỆ CUỘC THI

1. BAN TỔ CHỨC

Tổng Lãnh sự quán Pháp tại TP. Hồ Chí Minh, Cơ quan thương vụ Pháp (Business France), Phòng Thương mại và Công nghiệp Pháp tại Việt Nam (CCIFV) et Taste France đồng tổ chức Cuộc thi làm Bánh mì baguette ngon nhất, kỷ niệm 50 năm quan hệ ngoại giao Việt Nam-Pháp, sẽ diễn ra tại Dinh thự Tổng lãnh sự quán Pháp tại TP. Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 5 năm 2023.

2. ĐỐI TƯỢNG THAM GIA

Giải thưởng chỉ có một hạng mục duy nhất : « Bánh mì baguette kỷ niệm 50 năm quan hệ ngoại giao Việt Nam-Pháp »

- ✓ Bất kì ai cũng có thể tham gia cuộc thi này với tư cách cá nhân (thợ làm bánh thủ công, học viên, người làm bánh nghiệp dư).

hiện đang cư trú tại Việt Nam và xuất trình giấy tờ tùy thân khi tham gia cuộc thi ngày 19 tháng 5.

3. QUY ĐỊNH LÀM BÁNH MÌ BAGUETTE KHI THAM GIA CUỘC THI

- Sử dụng bột mì địa phương
- Chất phụ gia và hỗn hợp trộn sẵn không được phép sử dụng (acid ascorbic được phép sử dụng vì có sẵn trong bột mì)
- Được phép sử dụng kỹ thuật lên men trước (pre-fermentation) như bột cái pâte fermentée/old dough, bột cái dạng lỏng (poolish), bột chua levain, bột chua levain bất hoạt.
- Khối lượng bánh mì thành phẩm khoảng 200-400gr.
- Chuẩn bị 2 bánh mì tương tự nhau để giới thiệu tới ban giám khảo (trong đó 1 bánh mì được sử dụng để trưng bày)
- Thí sinh cần chuẩn bị một tờ giới thiệu, dựa theo thể lệ dưới đây, gồm :
 - ✓ Thông tin và thương hiệu của các nguyên liệu được sử dụng
 - ✓ Loại máy trộn và lò dùng để làm bánh
 - ✓ Mô tả đầy đủ về quy trình làm bánh mì
 - ✓ Ứng viên đã có bao nhiêu năm kinh nghiệm trong việc làm bánh (người làm bánh nghiệp dư hoặc học viên đang được đào tạo) ?



4. CÁCH THỨC THAM DỰ

Các ứng viên đăng ký tham gia bằng cách gửi email ghi rõ họ và tên trước 11 giờ tối thứ 6 ngày 12 tháng 5 2023 tới Phòng Thương mại và Công nghiệp Pháp, theo địa chỉ email: communication@ccifv.org hoặc điền vào biểu mẫu sau : <https://bit.ly/ccifv-meilleure-baguette-2023>

5. LỊCH TRÌNH CUỘC THI

Mỗi ứng viên cần làm 2 bánh mì baguette giống nhau để trình bày trước ban giám khảo : một chiếc để ban giám khảo nếm thử, chiếc còn lại để trưng bày tại lễ trao giải, nếu có.

Bánh mì cần được mang tới theo địa chỉ sau : 6 Đ. Lê Duẩn, Bến Nghé, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh, thứ 6 ngày 19 tháng 2023 trong khoảng 13h00 đến **14h30** (lịch trình sự kiện bên dưới).

Việc chấm điểm của ban giám khảo sẽ theo phương thức khảo sát mù (blind tasting) dựa trên các thông tin cung cấp bởi thí sinh.

Giải bánh mì kỷ niệm 50 năm sẽ được diễn ra như sau :

- 13h00 đến 14h30 : Các thí sinh sẽ gửi bánh trong khoảng thời gian quy định cùng công thức;
- 15h30 : Chấm thi bởi ban giám khảo
- 18h00: Cocktail vinh danh và công bố người đoạt giải (chỉ dành cho những người nhận được thư mời).

Những chiếc bánh mì chưa được ban giám khảo nếm thử sẽ được quyên góp cho một tổ chức giúp đỡ người vô gia cư.

6. HỘI ĐỒNG GIÁM KHẢO

Hội đồng giám khảo, do Ông Guillaume Gomez làm chủ tịch, gồm 3 tới 6 giám khảo.

- 1/ Ông Guillaume Gomez, Đại diện cá nhân của Tổng thống Cộng hòa Pháp về – Chủ tịch ban giám khảo ;
- 2/ Ông Dominique Anract, Chủ tịch Liên đoàn Quốc gia ngành bánh ngọt Pháp ;
- 3/ Bà Emmanuelle Pavillon-Grosser, Tổng lãnh sự Pháp tại TP. Hồ Chí Minh ;
- 4/ Ông Kao Siêu Lực, nhà sáng lập ABC Bakery ;
- 5/ Ông Vincent Goalard ;
- 6/ Ông Trần Văn Phước, Giám đốc sản xuất tại Saint Honoré.

Bất kì nhân viên hoặc chủ doanh nghiệp của ứng viên tham gia, hoặc chuyên gia đào tạo đã hoặc đang làm việc, đào tạo với một trong những ứng viên tham gia, đều không được tham gia với tư cách giám khảo.

7. TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ

Tiêu chí đánh giá ở phần phụ lục



8. CÔNG BỐ KẾT QUẢ

- Các sản phẩm bánh mì không tuân theo quy định đã nêu ở trên sẽ bị loại.
- Quyết định của Hội đồng giám khảo là quyết định cuối cùng
- Bánh mì đã nộp sẽ không được đổi hoặc thu hồi lại
- Trong trường hợp kết quả hòa, phiếu bầu của Chủ tịch Ban giám khảo là phiếu quyết định người thắng cuộc.
- 3 người đứng đầu của bảng xếp hạng sẽ giành được một khóa đào tạo làm bánh tại Singapore do Tập đoàn Lesaffre tài trợ (gồm khóa đào tạo, vé máy bay bay từ Việt Nam và khách sạn,).
- Ứng viên tham gia cuộc thi đồng nghĩa với việc đã chấp hành các điều lệ của cuộc thi.

PHỤ LỤC

PHIẾU DỰ THI

SỐ BÁO DANH		CANDIDATE NUMBER
--------------------	--	-------------------------

Họ và tên		Name
Công ty/Trường (nếu có)		Company or school if relevant
Là thợ làm bánh	Chuyên nghiệp / Nghiệp dư	Statut
Số năm kinh nghiệm làm việc/học tập		Number of years of baking experience/practice

Email		Email
Số điện thoại		Telephone

SỐ BÁO DANH		CANDIDATE NUMBER
--------------------	--	-------------------------

Công thức / nguyên liệu		Recipe / ingredients
Thành phần lên men trước		Pre-fermentation elements
Bột nhào cuối		Final dough
Thành phần kết hợp		Incorporated ingredients

Giai đoạn làm bánh		Production process
Lên men trước		Pre-fermentation
Trộn/nào bột		Mixing/kneading
Ủ bột lần đầu		bulk proofing
Chia bột		Dividing
Để bột nghỉ		Resting
Tạo hình		Shaping
Ủ bột lần 2		Proofing
Nướng bánh		Baking



Thang chấm điểm

Thang chấm điểm								
Số báo danh								
		Giám khảo 1	Giám khảo 2	Giám khảo 3	Giám khảo 4	TỔNG ĐIỂM		
Hình thức	20					0		
Sáng tạo	20							
Màu sắc/độ giòn	20					0		
Mùi thơm	20					0		
Ruột bánh (màu sắc / độ nở)	20					0		
Hương vị	20					0		
Độ dai	20					0		
Tổng điểm						0	Tối đa	140
Tuân thủ trọng lượng	-10					0		
Độ đều đặn của 2 chiếc bánh mì	-10					0		
Tổng điểm trừ						0	Tối đa	-30
ĐIỂM THI						0	Tối đa	140
Nhận xét của giám khảo								