

I. Presentación del concurso World Chocolate Masters 2011

¡Un concurso de prestigio internacional, todo un reto para demostrar su creatividad con el chocolate! Tanto si es usted chocolatero como maestro pastelero, si tiene ideas geniales con el chocolate, aquí tiene una ocasión única para alcanzar notoriedad internacional. ¿Cómo? Participando en el "World Chocolate Masters", un prestigioso concurso donde la creatividad y la habilidad son esenciales.

Selecciones nacionales para el "World Chocolate Masters 2011"

De septiembre de 2010 a mayo de 2011, Callebaut, Cacao Barry y Carma organizan en todo el mundo preselecciones nacionales para este concurso, donde chocolateros, maestros pasteleros y otros profesionales del chocolate se enfrentan a escala nacional.

Los candidatos deberán elaborar una pieza artística de carácter marcado, un pastel de chocolate, 2 tipos de bombones y un postre gastronómico de chocolate. Durante las pruebas, los concursantes también reciben una "caja sorpresa" con instrucciones concretas.

Un jurado compuesto por reconocidos profesionales del sector juzgará todas las obras según su aspecto, su gusto y su nivel de dificultad técnica.



El Tema: El cacao, el regalo de Quetzalcoatl

El tema para las selecciones nacionales, que tendrán lugar en 2010 y 2011, y para la final de 2011 es "El cacao, el regalo de Quetzalcoatl".

Con la elección de este tema se pretende transportar a los participantes y a los espectadores hasta la antigua civilización azteca para que piensen en los orígenes del cacao. Las piezas artísticas deberán inspirarse en el misterio del descubrimiento del cacao en la selva tropical de Suramérica, y en las leyendas sobre el regalo de Quetzalcoatl a sus gentes. Más allá de la pieza artística, también se

deberá intentar reflejar, mediante otras aplicaciones, la atmósfera, el sabor y el aroma en conexión con la reciente historia del cacao en Suramérica.

Los Aztecas creían que el dios Quetzalcoatl creó el cacao como regalo divino para aliviar la fatiga y proporcionar un placentero descanso. Cuenta una leyenda azteca que una princesa que guardaba el gran tesoro de su marido que se había marchado a defender las fronteras del imperio. En su ausencia, fue atacada por los enemigos de éste que intentaron en vano que les revelara el lugar dónde se escondía el tesoro. Ante su silencio, la mataron y de su sangre brotó el árbol del cacao que escondía un tesoro en sus semillas tan amargas como el sufrimiento del amor, tan fuertes como la virtud y tan rojas como la sangre. El cacao fue el regalo de Quetzalcoatl para la mujer por la fidelidad a su marido incluso ante la muerte.

La recompensa de los ganadores

El ganador del concurso nacional recibirá el título de **“National Chocolate Master 2011”**. Este título constituye una baza comercial de categoría para los ganadores frente a su clientela.

El **“National Chocolate Master 2011”** participará en la próxima final del World Chocolate Masters 2011, donde veinte de los mejores artesanos del mundo entero se disputarán el título de **“World Chocolate Master 2011”**

Los desafíos del concurso

Los concursantes vivirán la experiencia inolvidable de un concurso único y, por otro lado, gozarán de la atención de los mejores artesanos del mundo del chocolate así como del público y la prensa, lo que les permitirá proyectarse en su carrera no sólo a nivel nacional sino también internacional. Sin olvidar, claro está, una serie de recompensas compuestas de premios de chocolate y de valiosos regalos.

II. Las Selecciones Nacionales: condiciones generales

1. ¿Cómo inscribirse en las selecciones nacionales del World Chocolate Masters?

1.1 Remita el formulario de inscripción oficial

Complete el formulario de participación adjunto y remítalo a la dirección indicada en el mismo **antes del 30 de Julio del 2010**. Facilite toda la información solicitada, sin olvidar información personal como la experiencia profesional hasta la fecha.

Adjunte con el formulario, 2 de sus propias recetas, incluyendo fotografías

- Una receta de pastel de chocolate que sea de creación propia
- Una receta de bombón que sea de creación propia

Estas recetas deben reflejar claramente su destreza y experiencia con el chocolate.

No olvide incluir una fotografía de una de sus piezas artísticas de chocolate elaboradas anteriormente.

1.2 El comité organizador será el encargado de tomar la decisión final respecto a su participación

La aceptación de su candidatura está estrechamente ligada a su posible admisión en las selecciones nacionales 2009-2010 del "World Chocolate Masters", pero no se tiene en cuenta en la evaluación de sus creaciones por parte del jurado durante el concurso.

1.3 Confirmación

Todo candidato a las selecciones nacionales del "World Chocolate Masters" recibirá información por escrito por parte del Comité Organizador o de su representante local sobre la aceptación de su candidatura con una antelación mínima de dos meses para el concurso.

1.4 Las reglas

Adjunto a este documento, encontrará las condiciones generales referentes a las selecciones nacionales para el "World Chocolate Masters 2011". Al inscribirse, cada candidato aceptará la integridad de las condiciones generales.

1.5 Anulación de participación

Un candidato puede retirar su candidatura para el World Chocolate Masters hasta tres meses antes del concurso oficial. En caso de anulación pasado este plazo, el Comité Organizador podrá facturar al candidato los gastos invertidos hasta la fecha para su participación en el concurso.

2. Condiciones de participación en las selecciones del World Chocolate Masters

Toda persona que reúna las tres condiciones siguientes puede inscribirse para participar en el concurso. Si el número de solicitudes por país es demasiado elevado, el Comité Organizador se decidirá basándose en el curriculum vitae y las recetas enviadas por los candidatos. El Comité Organizador del World Chocolate Masters decidirá qué países participarán. Si el número de candidatos por país es insuficiente, el Comité Organizador podrá anular el concurso.

2.1 Actividad

Este concurso está abierto a toda persona cuya ocupación profesional se desarrolle en los sectores de la pastelería, la confitería, la restauración, el catering o la enseñanza profesional, **exceptuando los** empleados de Barry Callebaut, sus parientes próximos (que vivan en la misma dirección).

2.2 Nacionalidad

Los candidatos deben tener la nacionalidad del país para el cual se presentan, o deben haber residido o trabajado en éste oficialmente durante al menos 2 años.

2.3 Edad

Los candidatos deben haber nacido antes del 1 de enero de 1990.

En caso de abuso o de información errónea proporcionada en el formulario de inscripción, el Comité Organizador se reserva el derecho de excluir al candidato del World Chocolate Masters.

III. Reglamento del concurso para la preselección nacional 2009-2010 del World Chocolate Masters

1. Las recetas

Con una antelación mínima de 30 días antes del concurso nacional, los participantes deben comunicar por escrito al Comité Organizador, los nombres y una breve descripción de los dos bombones, el pastel, el postre al plato y la pieza artística que presentarán a concurso. Debe indicarse, para cada creación, el nombre, los ingredientes principales así como sus características (máximo 5 líneas mecanografiadas por creación).

El día del concurso, todos los candidatos deberán presentar 10 libros de las recetas de todas las creaciones que presentarán ante el jurado, así como una copia en formato electrónico (archivo Word o PowerPoint en soporte CD o llave USB). Cada receta deberá incluir una lista detallada de los ingredientes, una descripción del método de trabajo e información detallada sobre el desarrollo de las operaciones.

2. El tema del concurso: El cacao, el regalo de Quetzalcoatl

- El tema de inspiración para las piezas artísticas para las selecciones nacionales es «El cacao, el regalo de Quetzalcoatl». Cada participante es libre de interpretar dicho tema a su manera. El tema también debe reflejarse en los sabores del resto de creaciones (repostería, postre y praliné).
- La interpretación creativa del tema así como la claridad en su representación contribuirán a la atribución de puntos por parte del jurado.

3. Las creaciones

Todas las creaciones exigidas deberán ser realizadas por los candidatos de forma personal e individual durante el concurso. A lo largo del concurso, no está autorizada la asistencia de otras personas para la realización y el acabado de las tareas citadas. El jurado valorará positivamente las recetas innovadoras y creativas.

Cada candidato prepara *in situ* las creaciones especificadas más abajo.

Los candidatos deberán preparar sus obras con los **ingredientes y el equipamiento** que ellos mismos suministren, salvo si se indica lo contrario.

Los participantes no podrán traer el chocolate, sino que deberán solicitarlo con antelación al Comité Organizador.

Cada participante deberá vestir una **chaqueta blanca profesional y unos pantalones negros**. El Comité Organizador proporcionará la chaqueta blanca y el sombrero de chef que deben llevarse durante el concurso y la ceremonia de entrega de premios.

Durante la prueba práctica, se valora la habilidad y las capacidades técnicas de los candidatos, así como su creatividad en el arte de trabajar el chocolate.

Los candidatos disponen de 15 horas para realizar sus obras:

- *Elaboración de la pieza artística*
- *Elaboración Bombón de corte*
- *Elaboración Bombón de molde*
- *Elaboración del pastel de chocolate*
- *Elaboración del postre de gastronómico*

- Realización de la tarea de la Caja Sorpresa

3.1 La pieza artística

Cada candidato elabora *in situ* la pieza artística que ilustra el tema del concurso: El cacao, el regalo de Quetzalcoatl.

Dimensiones de la base: 60 cm x 60 cm máximo

Ningún elemento de la pieza puede exceder las dimensiones de la base

Altura de la pieza: mínimo 1m – máximo 2m.

Especificaciones: La integridad de la pieza artística deberá realizarse durante el concurso. ¡No está permitido traer ninguna parte de la pieza al lugar del concurso!

La pieza artística estará compuesta al 100% de chocolate y otros productos derivados del cacao, salvo el oro, la plata o el cobre en hojas o en polvo.

Sólo se pueden utilizar colorantes a base de manteca de cacao.

Puede pulverizarse con pistola un máximo de un 50% de la superficie de la pieza artística.

Está prohibido el uso de materias duras para sostener o reforzar, así como cualquier otro elemento decorativo, lo que incluye materiales como el pastillaje, las colas o la pistola de cola y de barniz.

El jurado se reserva el derecho de pinchar las piezas artísticas para realizar verificaciones. Las piezas que contengan elementos no autorizados quedarán automáticamente eliminadas de concurso.

El Comité Organizador suministra el chocolate estándar negro, con leche y blanco fundido.

Presentación: La pieza artística debe disponerse sobre una base proporcionada por el Comité Organizador.

Queda prohibido utilizar una base adicional o un fondo que no sea de chocolate o que no forme parte de la pieza.

3.2 Bombones de corte

Cada candidato elabora un bombón de corte.

Cantidad: mínimo 50 piezas

Especificaciones: Estos bombones se preparan íntegramente *in situ* durante el concurso.

Peso máximo por bombón: 15g (adornos incluidos)

Los participantes traen todos los ingredientes y el material necesario, salvo el chocolate.

3.3 Bombones de molde

Cada candidato prepara un bombón de molde

Cantidad: mínimo 50 piezas

Especificaciones: Estos bombones se preparan íntegramente durante el concurso.

Peso máximo por bombón: 15g (adornos incluidos)

Los participantes traen todos los ingredientes, moldes y otro material necesario, salvo el chocolate.

3.4 Pastel de chocolate

Cada participante elabora un pastel de chocolate de varias capas superpuestas

Cantidad: 2 pasteles idénticos para 8 personas

Composición: El pastel deberá tener un pronunciado sabor a chocolate

Especificaciones: Los pasteles se elaboran y decoran íntegramente durante el concurso. Sólo pueden traerse preparados los bizcochos u otras bases similares si son prehechos. No es obligatorio utilizar un bizcocho prehecho. La forma y las dimensiones del pastel son libres.

Peso del pastel: máximo 1200g (soporte en cartón dorado y adornos incluidos)

Presentación: Presentación sobre cartón dorado (proporcionado por el candidato)

El jurado corta los pasteles en el número de partes requeridas y las dispone sobre los platos (suministrados por el Comité Organizador)

- El jurado probará 1 pastel
- El otro pastel se pondrá a disposición de la prensa para ser fotografiado

3.5 Postre gastronómico de chocolate

Cada participante prepara *in situ* un postre cuyo ingrediente principal es el chocolate.

Cantidad: 6 porciones

Especificaciones: El postre debe ser un verdadero "postre gastronómico", compuesto como mínimo de 4 texturas o elementos distintos (p.ej.: crema, mousse, crocante, salsa, etc.). Una de las texturas debe ser una salsa o un *coulis*.

El postre deberá contener suficiente chocolate o cacao para que el sabor del chocolate sea predominante.

El postre gastronómico debe realizarse íntegramente *in situ* durante el concurso. No se debe traer ninguna galleta u otro producto acabado.

Presentación: El candidato traerá cualquier plato u otro material de presentación para su postre gastronómico. El candidato es libre de escoger la presentación del postre. Se evaluarán la presentación y el sabor del postre.

3.6 Realización de la tarea de la "caja sorpresa"

Todas las especificaciones se revelarán durante el concurso.

IV. Las selecciones nacionales: Información práctica

1. Fecha y lugar del concurso nacional

Las finales nacionales del World Chocolate Masters para España se celebrarán los próximos **días 2 y 3 de Febrero del 2011** en las instalaciones de la **Chocolate Academy de Chocovic** situada en la Ctra. Nacional 152, km 71,3; 08503 de Gurb (Barcelona).

La fecha y el lugar para los concursos nacionales se pueden consultar en www.worldchocolatemasters.com

2. Calendario

Calendario de la selección nacional, sujeto a modificaciones. La selección nacional dura dos días. Cada participante recibe un calendario personal antes del inicio del concurso, el cual puede ser distinto al siguiente calendario.

Día 1: 8 horas de trabajo

09h30: Presencia de todos los candidatos y miembros del jurado
10h00: Inicio del concurso
18h00: Fin de la prueba para los candidatos
Evaluación de las piezas artísticas

Día 2: 7 horas de trabajo

09h00: Inicio del concurso
12h00: Degustación de los bombones de corte
12h30: Degustación de los bombones de molde
13h00: Revelación del contenido de la "caja sorpresa"
13h30: Degustación de los postres gastronómicos
14h15: Fin del periodo de preparación de las degustaciones
14h30: Inicio de la prueba "caja sorpresa"
15h00: Degustación de los pasteles
16h00: Fin de la prueba para los candidatos
Evaluación de la prueba artística de la "caja sorpresa"
17h00: Proclamación de los resultados

- Los candidatos son libres de organizar su tiempo de trabajo en los 2 días. Únicamente los horarios límites para la evaluación de las creaciones y el horario para la prueba de la "caja sorpresa" deben respetarse escrupulosamente. La adjudicación de los espacios de trabajo y el tiempo para cada degustación se determinarán por sorteo.
- Al final de cada día de concurso, los espacios de trabajo deben quedar totalmente limpios. ¡En caso de no respetar esta condición, el jurado puede retirar puntos al candidato!
- Si un número demasiado elevado de participantes alarga la organización del concurso durante varios días, la proclamación de los resultados se llevará a cabo durante el último día del concurso nacional.

3. Ingredientes y equipamiento

Los candidatos traen su equipamiento e ingredientes salvo el chocolate. Los ingredientes pueden traerse pesados en recipientes, pero deben estar claramente etiquetados.

4. La evaluación del jurado

El jurado está constituido por expertos del arte de trabajar con chocolate, activos en el sector de la pastelería, el chocolate, la restauración, el catering o en la enseñanza profesional.

El jurado evaluará a los candidatos según:

- su pieza artística **(25% de los puntos)**
- la realización de la prueba de la "caja sorpresa" **(15% de los puntos)**
- sus competencias técnicas **(10% de los puntos)**
 - o 1/3 de los puntos por el estricto cumplimiento de las reglas del concurso
 - o 2/3 de los puntos por la destreza y la calidad artística
- El sabor de las creaciones **(50% de los puntos)**
 - o 1/3 de los puntos por los bombones (cada bombón por la mitad de estos puntos)
 - o 1/3 de los puntos por el pastel
 - o 1/3 de los puntos por el postre gastronómico de chocolate

5. Los ganadores

- El candidato que obtenga el mejor resultado en su país obtendrá el premio de **"Chocolate Master 2011" nacional**. Veinte ganadores nacionales obtendrán el derecho a participar en la final internacional, donde se disputarán el título de **"World Chocolate Master 2011"**, y recibirán su parte de los premios que se distribuirán a los finalistas *(para más información, véanse las condiciones generales de la final)*
- También se anunciarán los ganadores del segundo y tercer premio.

6. Condiciones generales

- Cada participante realiza sus obras sin ayuda ajena, bajo palabra de honor.
- Si el reglamento del concurso no se respeta para una obra en concreto, el jurado puede decidir descalificar la obra de la puntuación final del participante.
- La decisión del jurado es definitiva e irrevocable. No se aceptará ningún debate ni oposición sobre su evaluación.
- El Comité Organizador puede cambiar o adaptar las reglas, modificar o anular el concurso en todo momento si fuera necesario, y se compromete a notificarlo a los candidatos inmediatamente. El Comité Organizador del World Chocolate Masters declina toda responsabilidad en caso de errores de impresión, ortografía u otra índole.
- Al participar en el World Chocolate Masters, cada candidato autoriza automáticamente al Comité Organizador del World Chocolate Masters, Callebaut, Cacao Barry y Carma, la publicación de su nombre, dirección y fotografías así como el derecho de identificarlo en calidad de candidato del World Chocolate Masters.
- El Comité Organizador respeta la confidencialidad de la información contenida en los formularios de inscripción y éstas no serán publicadas ni cedidas a terceros antes de que el candidato esté oficialmente seleccionado como candidato al World Chocolate Masters.
- Todas las recetas y fotografías relativas al World Chocolate Masters podrán ser utilizadas para fines de publicación comercial por la prensa, el Comité Organizador y las marcas organizadoras Callebaut, Cacao Barry y Carma. El Comité Organizador hará todo lo que esté en su mano para garantizar que, en caso de una publicación, el nombre del creador de la receta se mencione en el artículo relacionado con la fotografía. Cada candidato renuncia a los derechos de la propiedad intelectual relativos a estas publicaciones. Todo lo anterior significa que el candidato acepta explícitamente que una o varias publicaciones sobre su participación puedan ser organizadas por

el Comité Organizador, Callebaut, Cacao Barry y Carma. El candidato se presta a colaborar sin percibir compensación económica por ello.

- Los premios y las recompensas no se pueden cambiar por dinero ni por cualquier otro bien.
- Al participar en el World Chocolate Masters, el candidato acepta la integridad de las reglas actuales del concurso.

7. El Comité Organizador

El World Chocolate Masters es una organización de Barry Callebaut.

Se puede contactar con el Comité Organizador en la siguiente dirección:

Barry Callebaut Belgium – World Chocolate Masters
Aalstersestraat 122
9280 Lebbeke-Wieze
Belgium
Tel : +32 53 73 03 81 – Fax : +32 53 73 05 40
Email : worldchocolatemasters@barry-callebaut.com
www.worldchocolatemasters.com

También puede solicitar información a través de su contacto local en Barry Callebaut Ibérica > marta_juanola@barry-callebaut.com.

Anexo 1: Formulario de inscripción

Nombre: Apellido:

Fecha de nacimiento: Sexo: H / M

Nacionalidad (*):

Dirección personal:

Código postal: Ciudad:

País:

Tel.: Móvil:

Fax: E-mail:

Diplomas /títulos obtenidos:

Facilite una lista de los títulos o diplomas que ha obtenido.

Diplomas/grados:	Año	Nombre del centro	Lugar
.....
.....

Experiencia profesional:

Describa su experiencia profesional, indicando en cada caso el nombre del empresa o escuela

Cargo:	Año	Nombre de la empresa o escuela	Lugar
.....
.....

Distinciones y concursos:

¿Ha participado anteriormente en concursos profesionales? En caso afirmativo, cítelos así como los títulos obtenidos durante dichos concursos

Nombre del concurso:	Año	Lugar	Títulos o distinciones obtenidos:
.....
.....

Su motivación:

¿Cuál es su principal motivación para participar en el World Chocolate Masters 2009? ¿Qué objetivos pretende alcanzar participando en este concurso?

.....
.....

No olvide incluir los siguientes documentos junto a su formulario de inscripción:

- Una receta de postre de chocolate de creación propia
- Una receta de bombón de creación propia
- Una fotografía de una pieza artística que haya realizado

Tras verificación por parte del Comité Organizador, se confirmará su participación con una antelación mínima de 2 meses antes del concurso.

() En caso de poseer una nacionalidad distinta a la del país para el cual se inscribe, adjunte una prueba de residencia de al menos dos años.*

Remitir antes del 30 de Septiembre del 2010 a marta_juanola@barry-callebaut.com.