

1. Konkurs World Chocolate Masters 2011

Prestiżowy konkurs stawia wyzwanie Twojej kreatywności w pracy z czekoladą!

Jeśli jesteś rzemieślnikiem czekolady lub cukiernikiem, albo jeśli masz wspaniałe pomysły związane z czekoladą, teraz masz unikalną możliwość, aby zyskać międzynarodowe uznanie. Jak? Uczestnicząc w prestiżowym konkursie „**World Chocolate Masters**”, do którego klucz stanowią umiejętności i kreatywność w pracy z czekoladą.

Narodowe eliminacje do „World Chocolate Masters 2011” na całym świecie.

Od września 2010 do maja 2011, trzy wiodące marki wysokiej jakości czekolady Callebaut, Cacao Barry i Carma organizują na całym świecie krajowe eliminacje do tego konkursu, w którym rzemieślnicy czekolady, cukiernicy lub inni zawodowi twórcy czekolady rywalizują ze sobą w skali krajowej.

Zadaniem uczestników jest wykonanie dużego eksponatu czekoladowego, ciasta czekoladowego, dwóch różnych pralin i gastronomicznego deseru czekoladowego. Profesjonalne Jury będzie oceniać wszystkie dzieła pod względem wyglądu, smaku i kwestii technicznych.

Temat: Cocoa, Quetzalcoatl's Gift.



Ten temat ma skłonić uczestników i widzów do refleksji na temat pochodzenia kakao w odległej historii starożytnej cywilizacji Azteków. Aztekowie wierzyli, że Bóg Quetzalcoatl, stworzył kakao, jako boży dar, który miał łagodzić zmęczenie i zapewniać przyjemny wypoczynek.

Eksponaty powinny być inspirowane tajemnicą opiewającą odkrycie kakao w tropikalnych lasach Ameryki Południowej oraz legendami o darach, jakimi obdarował ludzi Bóg Quetzalcoatl.

Poza tym należy starać się odzwierciedlić atmosferę, zapach i smak związanych z wczesną historią kakao w Ameryce Południowej.

Legenda opowiada o księżniczce, która została porzucona, aby czuwać nad wielkim skarbem należącym do jej męża, który udał się na obronę granic imperium. Podczas jego nieobecności, księżniczka została zaatakowana przez jego wrogów, którzy na próżno próbowali dowiedzieć się gdzie skarb był ukryty. W odwecie za jej milczenie zabili ją i z jej krwi wykiełkowało drzewo kakaowca, którego owoc ukrył skarb w swoich nasionach, które były gorzkie, jak cierpienie z miłości, tak silne jak cnota i czerwone jak krew. Kakao było darem Quetzalcoatl-ów na znak wierności kobiet do męża aż do śmierci.

Każdy uczestnik musi wyrazić temat konkursu na swój własny sposób poprzez eksponat czekoladowy. Dla krajowych eliminacji 2010-2011, temat to „Cocoa, Quetzalcoatl's Gift”. Będzie to ona pewno stanowiło naprawdę duże wyzwanie do wyrażenia tematu w oryginalny i klarowny sposób.



Nagradzanie zwycięzców

Zwycięzca krajowego konkursu zostanie nagrodzony tytułem „Eastern Europe Chocolate Master 2011”.

Tytuł ten będzie niewątpliwie znaczącą komercyjną zaletą wobec klientów zwycięzcy!

„Eastern Europe Chocolate Master 2011” może zdobyć również przepustkę do następnego finału „World Chocolate Master”, w którym 20 najlepszych cukierników z całego świata będą konkurować w nim o tytuł „World Chocolate Masters 2011”.

Jakie są korzyści dla uczestników konkursu?

Wszyscy uczestnicy nie tylko zdobędą niezapomniane doświadczenie, ale również uwagę najlepszych i najbardziej znanych cukierników z całego świata! Co więcej, mogą liczyć na uwagę prasy branżowej, co może przyczynić się do rozwoju ich profesjonalnej (międzynarodowej) kariery. Na uczestników czeka również interesująca pula nagród, złożona z czekoladowych prezentów oraz wartościowych nagród.

2. Krajowe eliminacje – warunki ogólne

1. Jak zgłosić się do krajowych eliminacji do konkursu World Chocolate Masters?

1.1 Wysłanie formularza zgłoszeniowego.

Wypełnij **formularz rejestracyjny** i prześlij go na adres w nim podany. Proszę zawrzeć wszystkie wymagane informacje, jak również dane osobowe, takie jak informacje o dotychczasowym przebiegu pracy zawodowej.

Prześlij nam, łącznie ze zgłoszeniem **2 własne receptury** wraz ze zdjęciami:

- 1 receptura na czekoladowe ciasto Twojego autorstwa
- 1 receptura na pralinę Twojego autorstwa

Receptury te muszą być wyraźnym odbiciem Twojej zawodowej wiedzy i doświadczenia w pracy z czekoladą

Prosimy także o przesłanie **zdjęć eksponatu czekoladowego**, wykonanego w przeszłości.

1.2 Komitet Organizacyjny podejmie decyzje o twoim uczestnictwie.

Twoje zgłoszenie zostanie ocenione pod względem Twojego ewentualnego uczestnictwa w regionalnych eliminacjach 2010-2011 do konkursu World Chocolate Masters.

Twoje zgłoszenie nie będzie brane pod uwagę przy ocenie Twoich prac przez jury podczas konkursu.



1.3 Potwierdzenie

Każdy ubiegający się o uczestnictwo w krajowych eliminacjach „World Chocolate Masters”, zostanie pisemnie poinformowany o zakwalifikowaniu się do uczestnictwa w konkursie nie później niż 2 miesiące przed konkursem.

1.4 Zasady

Poniżej zamieszczone są zasady udziału w krajowych eliminacjach do World Chocolate Masters 2011”. Biorąc udział w konkursie, każdy uczestnik deklaruje pełną akceptację poniższych zasad.

2. Wymagania wobec uczestników regionalnych eliminacji World Chocolate Masters

Każdy, kto spełni poniższe trzy kryteria może ubiegać się o uczestnictwo w tym konkursie. Jeśli ilość uczestników w kraju będzie zbyt wysoka, Komitet Organizacyjny zdecyduje, kto ostatecznie weźmie udział, bazując na życiorysie zawodowym oraz recepturach przesłanych przez uczestników. Komitet Organizacyjny World Chocolate Masters decyduje, które państwa mogą uczestniczyć. W przypadku niewystarczającej liczby kandydatów z danego kraju, Komitet Organizacyjny może odwołać konkurs.

2.1 Zawód

Konkurs jest otwarty dla wszystkich, którzy są zatrudnieni w branży piekarskiej, cukierniczej, restauracyjnej i cateringowej lub szkolnictwie branżowym, za wyjątkiem pracowników Barry Callebaut, Ambasadorów Czekolady i ich krewnych, (zamieszkujących pod tym samym adresem).

2.2 Narodowość

Zgłaszający się kandydaci z Polski muszą być narodowości Polskiej lub rezydować i pracować w Polsce, co najmniej dwa lata.

3. Wiek

Zawodnicy muszą być urodzeni przed 1 stycznia 1990 r.

Komitet Organizacyjny może wykluczyć z World Chocolate Masters uczestników, którzy dopuścili się nadużyć, posłużyli się fałszywymi informacjami, w tym podali nieprawidłowe lub niepełne dane podczas zapisywania się.



3. Zasady konkursowe dla krajowych eliminacji 2010-2011

1. Receptury

- Co najmniej 30 dni przed krajowym konkursem, każdy zawodnik przekazuje Komitetowi Organizacyjnemu – pisemnie, z nazwiskiem - krótki opis pralin, ciasta, deseru i eksponatu, jakie będzie prezentował podczas konkursu. Proszę zawrzeć nazwę każdego dzieła, najważniejsze składniki i inne właściwości – maksymalnie w 5 liniijkach maszynopisu.
- W dniu konkursu, każdy uczestnik musi zaprezentować 10 zestawów z recepturami swoich wszystkich dzieł, które będzie przedstawiał, jak również 1 kopię elektroniczną (Word, Power Point na płycie CD lub urządzeniu USB). Każda receptura musi składać się ze szczegółowej listy składników, opisu zastosowanych metod pracy i przekrój lub układ kompozycji.

2. Temat konkursu: Cocoa, Quetzalcoatl's Gift

- Temat, w którym eksponaty czekoladowe zostaną wykonane to „Cocoa, Quetzalcoatl's Gift”. Każdy uczestnik może dowolnie interpretować ten temat.
- Kreatywna interpretacja tematu oraz to, jak wyraźnie jest on przedstawiony, przyczynia się do ilości punktów przyznanych przez Jury.

3. Dzieła

Każdy uczestnik wykonuje wszystkie wymagane dzieła własnoręcznie i samodzielnie podczas konkursu. W trakcie konkursu, zabroniona jest pomoc ze strony innych ludzi w wyszczególnionych poniżej pracach.

Innowacyjne i kreatywne receptury zostaną najbardziej docenione przez Jury.

Każdy zawodnik przygotowuje na miejscu dzieła wyspecyfikowane poniżej.

Uczestnik musi przygotować dzieła ze **składników i sprzętu**, który ze sobą przywiózł, chyba, że wyspecyfikowano inaczej.

Czekolada nie może zostać przywieziona przez uczestnika, ale musi zostać zamówiona wcześniej u Organizatora.

Zawodnik nosi swój **własny biały profesjonalny strój** bez logo i białe spodnie. Komitet Organizacyjny zapewnia czapkę cukiernika, która musi być noszona podczas konkursu i ceremonii wręczenia nagród.

Podczas części praktycznej zawodnicy są oceniani pod względem swojego kunsztu i technicznych umiejętności, jak również kreatywności z czekoladą.

Uczestnicy mają około 8 godzin na następujące zadania:

- Eksponat z czekolady
- Pralinę oblewaną
- Pralinę formowaną
- Ciasto czekoladowe



3.1. Ekspонат z czekolady

Każdy uczestnik przygotowuje na miejscu ekspонат z czekolady, odpowiadający tematowi "Cocoa, Quetzalcoatl's Gift".

Wymiary bazy: 60 x 60 cm maksimum.

Żadna z części eksponatu nie może przekraczać wymiaru bazy 60 x 60 cm.

Wysokość eksponatu to minimum 1 metr.

Specyfikacje: Ekspонат musi powstać w całości podczas konkursu. Nie można przynieść gotowych części!

Ekspонат składa się w 100% z czekolady i innych czekoladowych produktów kakao pochodnych z wyjątkiem złota, srebra, liści herbaty i proszku. Tylko koloranty wykonane z masła kakaowego mogą zostać użyte.

Maksymalnie 50% powierzchni eksponatu może być ospreyowane.

Nie dopuszczalne jest używanie jakichkolwiek twardych materiałów dla podparcia lub innego umacniania lub dekoracyjnych elementów. To również obejmuje materiały jak drażetki nadziewane (pastylki), produkty klejowe lub guma klejąca i lakier.

Jury ma prawo do przekłucia eksponatów celem sprawdzenia ich. Eksponaty zawierające niedozwolone materiały zostaną automatycznie zdyskwalifikowane.

Komitet Organizacyjny dostarczy standardową rozpuszczoną czekoladę deserową, mleczną i białą.

Prezentacja: Eksponat musi zostać zamontowany na bazie dostarczonej przez Komitet Organizacyjny. Nie jest dopuszczalne użycie dodatkowej bazy lub podstawy, która nie jest wykonana z czekolady lub, która nie jest częścią eksponatu.

3.2 Pralina oblewana

Każdy zawodnik przygotowuje pralinę oblewaną

Ilość: min. 50 pralin

Specyfikacje: Wszystkie praliny należy w całości przygotować w trakcie konkursu.

Maksymalna waga: 15g/ pralina (w tym dekoracja)

Uczestnik przywozi wszystkie składniki (z wyjątkiem czekolady) oraz potrzebne materiały.

3.3 Pralina formowana

Każdy zawodnik przygotowuje pralinę/czekoladkę.

Ilość: min. 50 pralin

Specyfikacje: Wszystkie praliny należy w całości przygotować w trakcie konkursu.

Maksymalna waga: 15g/ pralina (w tym dekoracja)

Uczestnik przywozi wszystkie składniki (z wyjątkiem czekolady) oraz potrzebne materiały.



3.4 Ciasto czekoladowe

Każdy zawodnik przygotowuje warstwowe ciasto czekoladowe

Ilość: 2 identyczne ciasta dla 8 osób

Skład: Ciasto musi mieć wyraźny czekoladowy smak.

Specyfikacje: Ciasta są przygotowywane i dekorowane w całości podczas konkursu. Jedynie biszkopt lub inna podobna baza może być przyniesiona upieczona. Użycie wcześniej upieczonego biszkoptu ciasta nie jest obowiązkowe.

Kształt i wymiary mogą zostać dowolnie wybrane.

Waga każdego ciasta: maksimum 1 kg (w tym złota taca i dekoracje).

Prezentacja: Prezentacja na złotej tacy (przyniesionej przez uczestnika).

Jury pokroi ciasto na wymaganą ilość porcji i ułoży na talerzach (dostarczonych przez Organizację).

- Jury dokona degustacji 1 ciasta

- 1 zostanie zaprezentowane do fotografii

4. Regionane eliminacje – Praktyczne informacje

1. Termin i miejsce krajowych

Termin i miejsce krajowych konkursów zostały ogłoszone na stronie www.worldchocolatemasters.com

2. Przybliżony rozkład czasowy – 1 dzień

Każdy uczestnik otrzyma osobisty rozkład czasowy przez rozpoczęciem konkursu, który może różnić się od poniższego

09:00: Zebranie wszystkich uczestników i jurorów

09:30: Rozpoczęcie konkursu

12:00: Koniec pracy nad eksponatami

Ocena czekoladowych eksponatów

12.30: Degustacja formowanych pralin

13:30: Degustacja oblewanych pralin

15.30: Degustacja ciasta

16:30: Ogłoszenie wyników

- Uczestnicy dowolnie organizują sobie czas pracy. Tylko czas na oceniania dzieła musi być bardzo dokładnie przestrzegany.
- Na końcu dnia konkursu, przestrzeń robocza musi być całkowicie czysta i wszystkie osobiste materiały muszą zostać usunięte. Jeśli ta zasada nie jest przestrzegana, Jury może zdecydować o odjęciu punktów z ostatecznego wyniku!

3. Składniki i sprzęt

Zawodnicy przywożą je ze sobą, oprócz czekolady. Składniki mogą zostać przywiezione w opakowaniach z uprzednim poważeniem ich, ale to musi być wyraźnie oznaczone.



4. Ocena Jury

Jury składa się z ekspertów pracujących z czekoladą, którzy są aktywni w cukiernictwie, czekoladziarstwie, bądź branży restauracyjnej i cateringowej lub przeprowadzają profesjonalne szkolenia.

Jury ocenia każdego uczestnika za:

- jego/jej eksponat z czekolady (**30% punktów**)
- jego/jej techniczne umiejętności (**20% punktów**)
 - 1/3 punktów za zgodność z zasadami konkursu
 - 2/3 punktów za rzemiosło
- smak dzieł (**50% punktów**):
 - 1/2 punktów za praliny (każda pralina połowę z tych punktów)
 - 1/2 punktów za ciasto

4.4 Kto wygra?

- Zawodnik który zdobędzie najwyższy wynik punktowy zdobędzie tytuł Eastern Europe Chocolate Master. Dwudziestu zwycięzców na szczelbu krajowym z całego świata weźmie udział w międzynarodowym finale, gdzie on/ona rywalizować będzie o tytuł "World Chocolate Master 2011" i pulę nagród (szczegóły: zobacz zasady finału).
- Zostaną również ogłoszeni zdobywcy drugiego i trzeciego miejsca.

4.5 Warunki ogólne

- Każdy uczestnik pracuje sam nad swymi dziełami bez udziału/pomocy osób trzecich, za co ręczy słowem honoru.
- Jeśli zasady konkursu nie są przestrzegane dla pewnych dzieł, Jury może zdecydować o dyskwalifikacji dzieła z finałowej oceny.
- Decyzja jury jest nieodwozalna, wiążąca i nie podlega żadnym dyskusjom.
- Komitet Organizacyjny może zmieniać lub dostosowywać zasady, modyfikować lub odwołać konkurs w każdym momencie, jeśli uzna to za niezbędne i podejmie się powiadomienia wszystkich zarejestrowanych uczestników o nich ostatecznie w możliwie najszybszym terminie. Komitet Organizacyjny World Chocolate Masters nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie błędy w druku i pisowni lub inne błędy.
 - Uczestnicząc w konkursie World Chocolate Masters, każdy uczestnik udziela Komitetowi Organizacyjnemu World Chocolate Masters, Callebaut, Cacao Barry i Carma prawa publikacji swojego imienia i nazwiska, adresu oraz zdjęcia, jak również wskazania jego jako uczestnika niniejszego konkursu.
 - Komitet Organizacyjny szanuje poufność wszelkich zgłoszeń i nie będzie ich publikował ani ujawniał stronom trzecim do momentu oficjalnego wyboru aplikanta do konkursu World Chocolate Masters.
- Wszystkie receptury i materiał fotograficzny dotyczący World Chocolate Masters mogą zostać zużyte do prasowych lub reklamowych publikacji prasy, Komitetu organizacyjnego lub organizujących marek Callebaut, Cacao Barry i Carma. Komitet Organizacyjny zrobi wszystko, co w jego mocy do zapewnienia – w przypadku publikacji – zamieszczenia nazwiska autora receptury odpowiednio w artykule lub obok zdjęcia. Każdy uczestnik rezygnuje ze swoich praw do wartości intelektualnej takich publikacji. Oznacza to, że każdy z uczestników konkursu udziela wyraźnej zgody na przygotowanie przez Komitet Organizacyjny, Callebaut, Cacao Barry i Carma publikacji na temat jego udziału w konkursie.
- Nagrody nie podlegają wymianie na gotówkę ani inne towary.
- Poprzez udział w World Chocolate Masters, uczestnik wyraża pełną zgodę na bieżące zasady konkursu.



Załącznik 1: Zgłoszenie

Imię: Nazwisko

Data urodzenia: Płeć: M /K

Narodowość(*):

Adres domowy:

Kod pocztowy: Miejscowość:

Tel: Tel. kom :

Fax: E-mail :

Dyplomy/ stopnie posiadane:

Proszę wymienić poniżej posiadane dyplomy/stopnie

Dyplomy/Stopnie:	Rok	Nazwa szkoły/ Instytucji	Lokalizacja
------------------	-----	--------------------------	-------------

.....
-------	-------	-------	-------

.....
-------	-------	-------	-------

Doświadczenie zawodowe:

Proszę opisać poniżej gdzie zdobyłeś (aś) doświadczenie zawodowe. W każdym przypadku proszę podać nazwę pracodawcy lub instytucji .

Stanowisko:	Rok	Nazwa pracodawcy/instytucji	Lokalizacja
-------------	-----	-----------------------------	-------------

.....
-------	-------	-------	-------

.....
-------	-------	-------	-------

Nagrody i konkursy:

Czy kiedykolwiek uczestniczyłeś (aś) w jakichkolwiek innych profesjonalnych zawodach? Proszę wymienić poniżej. Proszę o zamieszczenie listy tytułów zdobytych w tych zawodach.

Nazwa zawodów:	Rok	Lokalizacja	Osiągnięte tytuły lub stopnie:
----------------	-----	-------------	--------------------------------

.....
-------	-------	-------	-------

.....
-------	-------	-------	-------

Twoja motywacja:

Co jest najważniejszym powodem chęci uczestnictwa w WCM 2011? Co chcesz osiągnąć poprzez uczestnictwo?

.....

.....

Proszę nie zapomnieć zawrzeć następujące wraz ze zgłoszeniem:

- receptura na czekoladowe dzieła wykonane przez Ciebie
- receptura na pralinę stworzona przez Ciebie
- zdjęcie poprzednio realizowanych eksponatów.

Po sprawdzeniu przez organizatora, Twoje uczestnictwo zostanie oficjalnie potwierdzone.

(*) W przypadku, gdy posiadasz inną narodowość niż Państwo, z którego aplikujesz, prosimy o załączenie dowodu pobytu co najmniej od 2 lat.

