

“2011 DÜNYA ÇİKOLATA USTALARI (WORLD CHOCOLATE MASTERS 2011) YARIŞMASI” ULUSAL SEÇMELERİNE İLİŞKİN KURALLAR

I. 2011 Dünya Çikolata Ustaları yarışmasının takdimi

Çikolatayla yaratıcılığımızın sınanacağı dünya çapında prestijli bir yarışma!

İster çikolata ustası isterseniz pasta ustası olun, eğer çikolatayla ilgili parlak fikirleriniz varsa, uluslararası platformda tanınmak için artık benzersiz bir fırsata sahipsiniz. Nasıl mı? Çikolatayla yetenek ve yaratıcılığın başarının anahtarını oluşturduğu prestijli bir yarışma olan, “Dünya Çikolata Ustaları” yarışmasına katılarak tabii ki!

Dünya genelinde “2011 Dünya Çikolata Ustaları” yarışması için düzenlenecek ulusal seçmeler

Dünyanın önde gelen birinci sınıf çikolata üreticilerinden üçü olan, Callebaut, Cacao Barry ve Carma firmaları Eylül 2010 ila Mayıs 2001 tarihleri arasında bu yarışma için tüm dünya genelinde ulusal seçmeler organize edeceklerdir. Bu ulusal organizasyonlarda çikolata ustaları, pasta şefleri ve çikolatayla uğraşan diğer profesyoneller ulusal düzeyde birbirleriyle yarışacaklardır.

Yarışmacılardan büyük ölçekli bir gösteri çikolatası, bir çikolatalı pasta, 2 farklı pralin ve bir gastronomik çikolatalı tatlı hazırlamaları istenecektir. Yarışma sırasında kendilerine ayrıca, içerisinde özel talimatların yer aldığı bir “Sürpriz Kutusu” verilecektir. Yapılan tüm ürünler, sunum, lezzet ve teknik uygulama açılarından profesyonel bir jüri tarafından değerlendirilecektir.

Tema: Kakao, Kuetzalkoatl’ın Hediyesi

2010-2011 Ulusal seçmeler ve 2011 Finalinin teması “Kakao, Kuetzalkoatl’ın Hediyesi”.



Bu tema, yarışmacıları ve izleyicileri kakaonun antik Aztek medeniyetine dayanan kökenlerini düşünmeye sevk edecektir. Aztekler, yorgunluğu giderici ve rahatlatıcı bir hediye olarak kakaoyu tanrı Kuetzalkoatl'ın yarattığına inanırlardı. Gösteri çikolatası olarak hazırlanacak çalışmalarda, kakaonun Güney Afrika yağmur ormanlarında keşfedilmesinin ardındaki gizimden ve Kuetzalkoatl'ın onu insanlarına bir hediye olarak sunma efsanesinden ilham alınmalıdır. Gösteri çikolatası dışındaki diğer ürünlerde de benzer şekilde, kakaonun Güney Amerika'da tarihindeki ilk evreleriyle bağlantılı atmosfer, aroma ve lezzetler yansıtılmaya

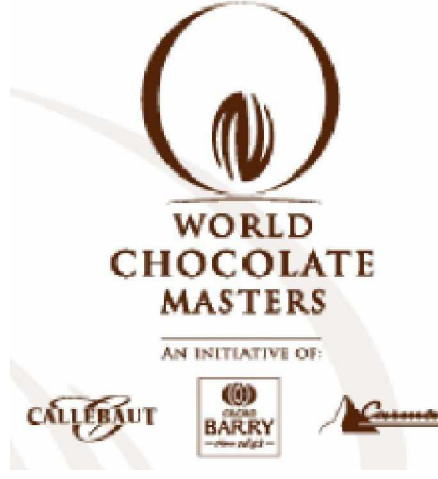
çalışılmalıdır.

Aztek efsanelerinin birinde, imparatorluğun sınırlarını korumak üzere savaşa giden bir kocanın, kocasına ait büyük bir hazineyi korumak üzere ardında bıraktığı bir prensesten bahsedilmektedir.

Kocasını uzaktayken, prenses düşmanların saldırısına uğrar ve düşmanlar hazinenin gizlendiği yeri öğrenebilmek için umutsuzca her çareyi denerler. Prensesin sessizliğinin intikamı olarak onu öldürürler ve kanını, gönül yarası kadar acı, erdem kadar güçlü ve kırmızı kadar kırmızı olan meyvesinin tohumlarında bir hazine gizli olan kakao bitkisinin üzerine dökerler. Kakao, kadının ölüm karşısında dahi kocasına gösterdiği sadakat için Kuetzalkoatl'ın bir hediyesidir.

Kazanan yarışmacıların ödüllendirilmesi

Ulusal yarışmayı kazanan yarışmacıya “2011 Ulusal Çikolata Ustası” unvanı verilecektir. Bu unvan hiç şüphesiz ki, kendisi için müşterileri nezdinde önemli bir ticari kazanım olacaktır! “2011 Ulusal Çikolata Ustası” “2011 Dünya Çikolata Ustası” unvanı için birbirleriyle yarışacak dünyanın en iyi yirmi zanaatkarının katılacağı bir sonraki Dünya Çikolata Ustaları finaline bilet kazanacaktır.



Yarışmanın yarışmacılara katacağı artılar nelerdir?

Yarışmacılar sadece unutamayacakları bir deneyim kazanmakla kalmayıp, çikolata camiasının önde gelen zanaatkârlarından da kabul görmüş olacaklardır! Ayrıca, genel ve sektöre yönelik basın yayın kuruluşlarının ilgisi sayesinde, (uluslararası) mesleki kariyerlerini geliştirme olanağı da bulabileceklerdir. Elbette, çikolatalı hediyeler ve değerli armağanlardan oluşan ilginç bir ödül paketi de onları beklemektedir.

II. Ulusal Seçmeler: genel şartlar

1. Dünya Çikolata Yarışması ulusal seçmelerine nasıl kayıt yaptırılır?

1.1 Resmi başvuru formunun gönderilmesi

Ekli başvuru formunu doldurunuz ve yarışmadan en geç 3 ay önce üzerinde belirtilen adrese gönderiniz. Bugüne kadar olan mesleki tecrübeleriniz gibi kişisel bilgileriniz de dâhil olmak üzere sizden talep edilen tüm bilgileri sağlayınız.

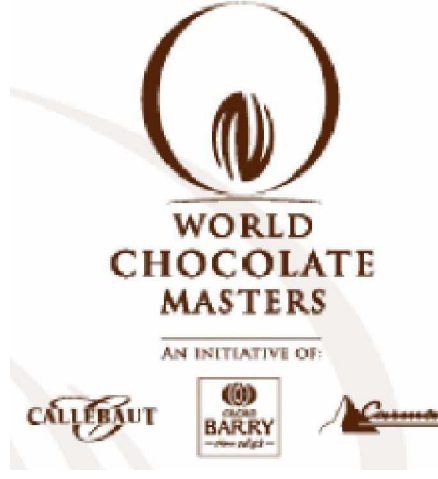
Başvurunuzun beraberinde resimleriyle birlikte 2 kişisel tarifinize de gönderiniz. Bu tarihlerden;

- bir tanesi size ait bir çikolatalı kek
- bir tanesi de size bir çikolatalı pralin tarifi olmalıdır.

Bu tarifler bize, çikolatanın işlenmesi hakkındaki mesleki bilgilerinizi ve deneyiminizi bize açıkça gösterebilecek nitelikte olmalıdır. Ayrıca, geçmişte yapmış olduğunuz bir gösteri çikolatasının fotoğrafını da başvuruza ekleyiniz.

1.2 Başvurunuz Organizasyon Komitesi tarafından sonuçlandırılacaktır

Başvurunuz, “Dünya Çikolata Ustaları” finaline katılmak üzere gerçekleştirilecek 2010-2011 ulusal seçmelerine katılıp katılmayacağınızı belirlemek üzere değerlendirilecektir. Bu değerlendirmenin, gerçek yarışma sırasında ürünlerinizin jüri tarafından değerlendirmesine herhangi bir katkısı bulunmayacaktır.



1.3 Teyit

“Dünya Çikolata Ustaları” yarışmasının ulusal seçmelerine katılmak için müracaat eden her başvuru sahibi, ülkesindeki Organizasyon Komitesi ya da onun temsilcisi tarafından değerlendirme sonucu hakkında yarışmadan iki ay önce yazılı şekilde bilgilendirilecektir.

1.4 Kurallar

“2011 Dünya Çikolata Ustaları” yarışmasının ulusal seçmelerine katılım koşulları ekte sunulmuştur. Her yarışmacı, yarışmaya katılmakla burada tanımlanan kuralların tamamını kabul etmiş sayılır.

1.5 Katılımın iptali

Her yarışmacı, yarışma tarihine 3 ay kalıncaya kadar Dünya Çikolata Ustaları yarışmasına katılmaktan vazgeçebilir. Yarışmadan çekilme kararının geç bildirilmesi durumunda, Organizasyon Komitesi, bu yarışmacının iştirakiyle ilgili olarak o güne kadar yapmış olduğu tüm masrafları bu başvuru sahibinden talep edebilir.

2. Dünya Çikolata Ustaları seçmelerine katılım şartları

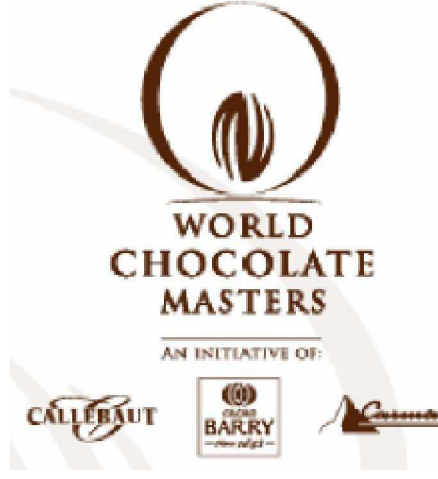
Aşağıda belirtilen üç şartı yerine getiren herkes bu yarışmaya katılmak için başvuru yapabilir. Bir ülkedeki başvuru sayısının çok fazla olması durumunda, Organizasyon Komitesi, başvuru sahibinin sunduğu özgeçmiş ve tariflerine dayalı olarak yarışmaya kimlerin katılabileceğine karar verebilir. Dünya Çikolata Ustaları Organizasyon Komitesi yarışmaya katılabilecek ülkeleri belirler. Ülke başına yarışmacı sayısının yetersiz olması durumunda, Organizasyon Komitesi yarışmayı iptal edebilir.

2.1 Meslek

Bu yarışma, Barry Callebaut çalışanları ve (onların aynı adreste yaşayan) akrabaları hariç olmak üzere, pastacılık, şekerleme, restoran ve catering alanlarında, ya da profesyonel eğitim çalışan herkese açıktır.

2.2 Milliyet

Adaylar başvurdukları ülkenin vatandaşı olmalı, ya da o ülkede en az 2 yıl süreyle ikamet etmiş ve çalışmış olmalıdırlar.



2.3 Yaş

Yarışmacılar 1 Ocak 1990 tarihinden önce doğmuş olmalıdır.

Hatalı ve eksik bilgi vermek de dâhil, başvuranın suiistimali ya da hatalı bilgilendirmesi halinde, Organizasyon Komitesi, yarışmacıyı Dünya Çikolata Ustaları yarışmasından diskalifiye edebilir.

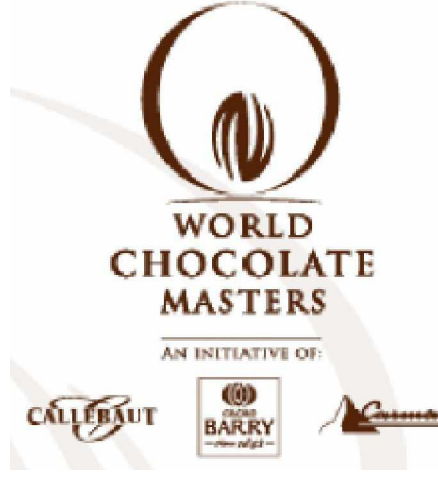
III. Dünya Çikolata Ustaları yarışması 2010-2011 ulusal seçmeleri yarışma kuralları

1. Tarifler

- Her bir yarışmacı, yarışma sırasında sunacağı her iki pralin, pasta, tatlı ve gösteri çikolatasının isimlerini ve kısa tariflerini, yarışmadan en az 30 gün önce yazılı olarak Organizasyon Komitesine sunmalıdır. Her bir ürünün adını, içerisinde kullanılan en önemli maddeleri ve eserlerin diğer özelliklerini en fazla 5 daktilo satırı içerisinde açıklayınız.
- Her bir yarışmacı, jüriye sunacağı tariflerin tamamını içeren 10 adet defter ve bir adet dijital kopyayı (CD'ye ya da USB belleğe kaydedilmiş Word veya Power Point dosyası şeklinde) yarışmanın başlangıcında sunmalıdır. Her tarifte, tarifte kullanılan malzemeler ayrıntılı şekilde listelenmeli, çalışma yöntemleri tarif edilmeli ve bileşimin en kesiti veya katmanları resmedilmelidir.

2. Yarışmanın teması: Kakao, Kuetzalkoatl'ın Hedivesi

- Ulusal seçmelerdeki gösteri çikolatalarında “Kakao, Kuetzalkoatl'ın Hedivesi” teması hayal edilecek ve çalışılacaktır. Yarışmacıların her biri bu temayı serbestçe yorumlayabilecektir. Bu tema ayrıca, diğer tüm ürünlerin de (pasta, tatlı, pralin, sürpriz kutu) lezzetine de yansıtılmalıdır. Temanın yaratıcı şekilde yorumlanması ve ne derece açık bir şekilde ürünlere yansıtılabilmiş olması jürinin vereceği puanlarda etkileyici olacaktır.



3. Ürünler

Yarışmacıların her biri kendilerinden istenen ürünleri şahsen ve tek başlarına yapacaklardır ve ulusal yarışma günü beraberlerinde aşağıda sayılan şu ürünleri getireceklerdir;

- Gösteri çikolatasının münferit parçaları
- Pasta için kek ve iç malzemeler
- Kaplama pralinlerin dolgu malzemesi

Bunların tamamı sadece ve sadece yarışmacının kendisi tarafından yapılmış olacaktır.

Yarışma sırasında yukarıda belirtilen ürünlerin hazırlanmasında hiç kimseden yardım alınmasına izin verilmeyecektir. Yenilikçi ve yaratıcı tarifler jüri tarafından oldukça memnuniyetle karşılanacaktır.

Yarışmacıların her biri aşağıda belirtilen ürünleri yerinde hazırlayacaktır.

Yarışmacılar ürünlerini, aksi belirtilmedikçe, yanlarında getirecekleri malzeme ve ekipmanla hazırlayacaklardır.

Yarışmacı beraberinde çikolata getiremez ancak, çikolatalar önceden organizasyondan sipariş edilmelidir. Yarışmacıların her biri profesyonel beyaz ceket ve siyah pantolon giyeceklerdir. Beyaz ceket ve aşçı şapkası Organizasyon Komitesi tarafından sağlanacak olup, bunlar yarışma ve ödül töreni boyunca giyilmelidir.

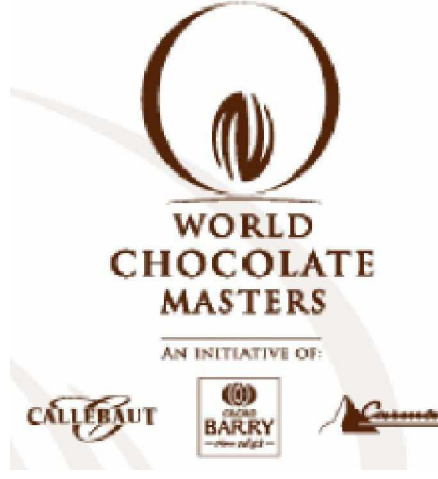
Yarışmanın uygulamalı bölümünde yarışmacılar, çikolatadaki beceri ve teknik bilgilerinin yanı sıra yaratıcılıkları bakımından değerlendirileceklerdir.

Yarışmacılara aşağıda belirtilen ürünleri tamamlamak için 8 saat süre tanınacaktır;

- Gösteri çikolatası
- Kaplama pralin
- Kalıba dökülmüş pralin
- Çikolatalı pasta
- “Sürpriz Kutu” ürünü

3.1 Gösteri Çikolatası

Yarışmacıların her biri önceden hazırladıkları ve beraberlerinde getirdikleri çikolata parçalarını, yarışmanın teması olan “Kakao, Kuetzalkoatl’ın Hediyesi” temasına uygun bir gösteri çikolatası oluşturacak şekilde yarışma mekânında bir araya getirecektir.



Kaidenin ölçüleri: Minimum 60 x 60 cm
Gösteri çikolatasının hiçbir parçası 60 x 60 cm ölçülerindeki kaideden taşmayacaktır.

Gösteri çikolatasının

yüksekliği: Minimum 1 mt – maksimum 2 mt

Özellikler: Gösteri çikolatası, altın, gümüş ve bakır varak ve toz hariç olmak üzere, %100 çikolatadan ve çikolatadan türetilmiş diğer ürünlerden yapılmış olmalıdır. Sadece kakao yağından üretilmiş boyalar kullanılabilir.

Gösteri çikolatasının yüzeyinin en fazla %50'si spreylenebilir.

Destek için sert malzeme ya da diğer güçlendirici veya dekoratif malzeme kullanılmasına izin verilmeyecektir. Bunlara, dolgulu drajeler (pastiller), yapıştırıcı ürünler veya yapıştırma tabancası ve cila dâhildir. Jüri kontrol amacıyla gösteri çikolatasında delik açabilir. İzin verilmeyen unsurlar içeren gösteri çikolataları otomatik olarak diskalifiye edilecektir.

Eritilmiş dark, sütlü ve beyaz çikolata Organizasyon Komitesi tarafından sağlanacaktır.

Sunum: Gösteri çikolatası Organizasyon Komitesi tarafından sağlanan bir kaideye yerleştirilmelidir. Çikolatadan üretilmemiş ya da gösteri çikolatasının parçası olmayan ikinci bir kaidenin veya arka planın kullanılmasına izin verilmeyecektir.

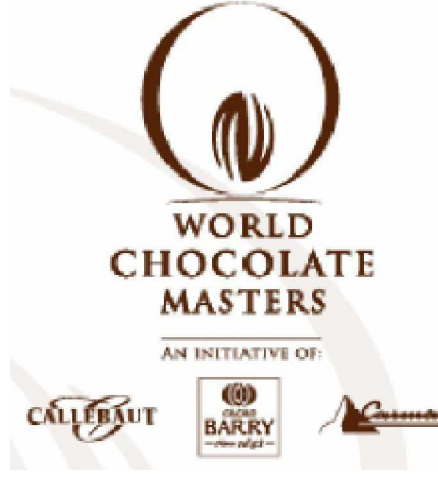
3.2 Kaplama pralin

Yarışmacıların her biri beraberlerinde getirdikleri iç malzemesini kullanarak kaplama pralin hazırlayacaktır.

Miktar: Minimum 50 adet

Özellikler: Pralinler yarışmacının beraberinde getirdiği iç malzemesi kullanılarak yarışma mekanında kaplanacaktır. Beher pralinin ağırlığı maksimum 15 gram olacaktır (süslemeler dâhil).

Yarışmacılar (çikolata hariç) tüm malzemeleri, kalıpları ve gerekli diğer materyali kendileri getirecektir.



3.3 Kalıplanmış pralin

Yarışmacıların her biri kalıplanmış pralin hazırlayacaktır.

Miktar: Minimum 50 adet

Özellikler: Beher pralinin ağırlığı maksimum 15 gram olacaktır (süslemeler dâhil).

Yarışmacılar (çikolata hariç) tüm malzemeleri, kalıpları ve gerekli diğer materyali kendileri getirecektir.

3.4 Çikolatalı pasta

Yarışmacıların her biri 2 adet pasta hazırlayacak ve süsleyecektir. Yarışmacı pastada kullanılacak iç malzemesini ve pasta kekini beraberinde getirecektir. Pastanın süslemeleri yarışma mekanında gerçekleştirilecektir.

Miktar: 8 kişilik birbirinin benzeri 2 pasta

Bileşim: Pastada çikolata lezzeti belirgin olmalıdır.

Özellikler: Yarışmacı önceden hazırlanmış bisküvi (pasta keki) veya benzeri bir pasta tabanı ve pastada kullanacağı iç malzemesini beraberinde getirecektir.

Pastanın şekli ve ölçüleri serbestçe seçilebilir.

Pastanın ağırlığı: maksimum 1200 gr (yarışmacı tarafından getirilecek altından pasta altlığı ve süslemeler dâhil).

Sunum: Jüri pastayı gereken sayıda porsiyona bölecek ve porsiyonları (Organizasyon tarafından sağlanacak) tabaklara yerleştirecektir.

- Pastalardan biri jüri tarafından tadılacak

- Pastalardan diğeri fotoğraf çekiminde kullanılacaktır

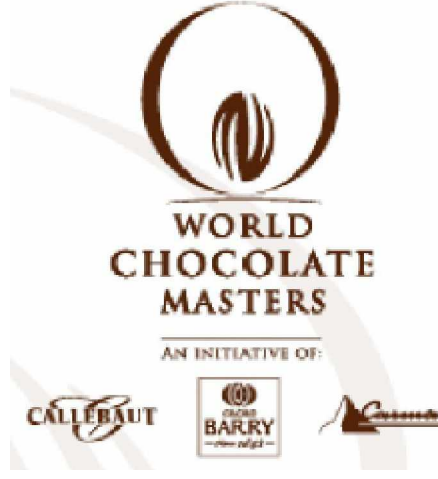
3.5 Sürpriz Kutu

Tüm talimatlar yarışma sırasında açıklanacaktır.

IV. Ulusal seçmeler: Pratik bilgiler

1. Ulusal yarışmanın tarihi ve yeri

Ulusal yarışmaların tarihi ve yeri www.worldchocolatemasters.com İnternet adresinde ilan edilmektedir.



2. Zaman çizelgesi

Ulusal yarışma gününe ait örnek zaman çizelgesi.

Yarışmacıların her birine yarışma başlangıcından önce kişisel bir zaman çizelgesi verilecek olup, bu çizelge aşağıda belirtilenden farklı olabilir;

Örnek zaman çizelgesi

08:30	Yarışmacı ve jüri üyelerinin salona varışı
09:00	Yarışmanın başlangıcı
12:00	Gösteri çikolatasını hazırlık süresinin sonu Gösteri çikolatasının değerlendirilmesi
13:00	Sürpriz Kutudaki Ürünün açıklanması
13:30	Kaplama pralinlerin tadılması
14:00	Kalıplı pralinlerin tadılması
14:30	Sürpriz Kutudaki Ürünün hazırlanmasına başlanması
15:00	Pastanın tadımı
16:00	Sürpriz Kutudaki Ürün hazırlık süresinin sonu
17:30	Sonuçların açıklanması

- Yarışmacılar ürünleri gün içerisinde hazırlamakta serbesttirler. Uyulması gereken tek süre, bir ürün değerlendirileceği saattir ve buna kesinlikle riayet edilmelidir. Yarışmacılara ayrılan yerlerin tahsisi ve farklı ürünlerin kesin tadılma zamanları kura çekilerek belirlenecektir.
- Yarışma gününün sonunda, yarışmacının çalıştığı alan tamamen temizlenmiş ve kişisel malzemelerin tamamı kaldırılmış olmalıdır. Bu kurala uyulmadığı takdirde jüri, nihai puandan not düşmeyi kararlaştırabilir.

3. Kullanılacak malzemeler ve ekipman

Yarışmacılar, çikolatanın kendisi hariç, tüm çalışma materyallerini ve ürünlerde kullanılacak malzemeleri beraberlerinde getirecektir. Ürünlerde kullanılacak malzemeler önceden tartılmış kutular içerisinde getirilebilir. Ancak, bu kutuların içeriği açıkça etiket üzerinde belirtilmelidir.



4. Jüri değerlendirmesi

Jüri, pastacılık, çikolata, restoran ya da catering endüstrilerinde faal olarak çalışan, ya da profesyonel eğitim veren, çikolata işleme konusundaki uzman kişilerden oluşmaktadır.

Jüri her bir yarışmacıyı aşağıdaki kriterleri dikkate alarak değerlendirecektir;

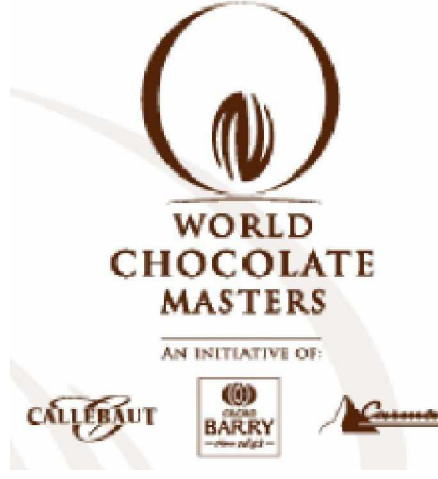
- yarışmacının gösteri çikolatası (**puanlamada %25 önemdedir**)
- “Sürpriz Kutudaki Ürün” (**puanlamada %15 önemdedir**)
- teknik beceriler (**puanlamada %10 önemdedir**)
 - o puanların 1/3’ü yarışma kurallarına uygunluk için.
 - o puanların 2/3’ü ustalık/hüner ve çalışmanın kalitesine verilecektir.
- Ürünlerin lezzeti (**puanlamada %50 önemlidir**)
 - o Puanların 1/2’si pralinler (pralinlerin her biri bu puanların yarısını alacaktır)
 - o Puanların 1/2’si pasta için verilecektir.

5. Kim kazanacaktır?

- Ulusal yarışmada en yüksek puanı alan yarışmacıya “**2011 Ulusal Çikolata Ustası**” unvanı verilecektir.
Dünya genelinde düzenlenen ulusal yarışmaları kazananlardan yirmi ülke birincisi “**2011 Dünya Çikolata Ustası**” unvanı için yarışacakları uluslararası finallere katılabilirler. Bu yarışmada sunulacak ödül paketi finalistler arasında dağıtılacaktır (*ayrıntılı bilgi için: bkz. final yarışma kuralları*).
- 2. ve 3. ödülleri de verilecektir.

6. Genel şartlar

- Yarışmacıların tamamı sunumlarını üçüncü kişilerin yardımı olmaksızın kendileri hazırlarlar.
- Belirli bir üründe yarışma kurulanı uyulmazsa jüri, söz konusu ürünü yarışmacının nihai puanlamasının dışında bırakabilir.
- Jürinin kararı kesindir ve bağlayıcıdır ve bu değerlendirmeye ilişkin olarak hiçbir görüşme yapılamaz ya da itirazda bulunulamaz.
- Organizasyon Komitesi gerek gördüğü her an yarışmanın kurallarını değiştirebilir veya yeni kurallar koyabilir, ya da yarışmayı iptal edebilir ve bu değişiklikleri kayıtlı yarışmacılara derhal bildirir. Baskı, yazım, ya da diğer hatalar Dünya Çikolata Ustaları Organizasyon Komitesi aleyhine kullanılamaz.



- Yarışmacıların her biri Dünya Çikolata Ustaları yarışmasına katılmak suretiyle, Dünya Çikolata Ustaları Organizasyon Komitesi, Callebaut, Cacao Barry ve Carma firmalarına isimlerini, adreslerini ve resimlerini yayımlama ve ayrıca kendilerini bu yarışmada yarışmacı olarak takdim etme yetkisini otomatik olarak vermiş sayılırlar.
- Organizasyon Komitesi tüm müracaatların gizliliğine saygı göstermektedir ve başvuru sahibi Dünya Çikolata Ustaları yarışmasına yarışmacı olarak resmen seçilmeden önce müracaat sahibinin bilgilerini yayımlamayacak veya üçüncü şahıslarla paylaşmayacaktır.
- Dünya Çikolata Ustaları yarışmasıyla ilgili tüm tarif ve fotoğrafik malzemeler basın yayın kuruluşları, Organizasyon Komitesi ve yarışmanın organizatörleri Callebaut, Cacao Barry ve Carma tarafından ticari ya da ticari olmayan yayınlarda kullanılabilir. Organizasyon Komitesi, bu materyallerin yayımlanması durumunda, tarif sahibinin adının ilgili makalede ya da fotoğrafta belirtilmesini sağlamak için elinden gelen gayreti gösterecektir. Yarışmacıların her biri söz konusu yayınlardaki fikri mülkiyet haklarından feragat etmektedir. Bu, yarışmacılardan her birinin, Organizasyon Komitesinin, Callebaut, Cacao Barry ve Carma firmalarının yarışmacılar hakkında bir veya daha fazla sayıda yayına öncülük edebileceklerini açıkça kabul etmelerini de kapsamaktadır.
- Verilen ödüller paraya ya da diğer mallarla değiştirilmez.
- Yarışmacı, Dünya Çikolata Ustaları yarışmasına katılmak suretiyle, yürürlükteki yarışma kurallarının tamamını kabul ettiğini teyit etmektedir.

7. Organizasyon Komitesi

Dünya Çikolata Ustaları yarışması bir Barry Callebaut organizasyonudur.

Aşağıda belirtilen adresten Organizasyon Komitesiyle irtibata geçilebilir;

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

Tüm bilgi talepleri bu adrese gönderilebileceği gibi, yerel Barry Callebaut satıcısıyla da irtibata geçilebilir.