



AN INITIATIVE OF:



Regeln für das Finale des "WORLD CHOCOLATE MASTERS 2009"

1. Datum und Ort des Finalwettbewerbs „World Chocolate Masters 2009“

Das Finale findet in Paris auf der Messe „Salon du Chocolat Professionnel“ vom 14. bis 16. Oktober 2009 statt. Mehr Informationen über die Messe und Eintrittskarten sind verfügbar unter www.salonduchocolatprofessionnel.fr

2. Was wird von jedem Finalisten beim „World Chocolate Masters 2009“ erwartet?

1. Die Rezepte:

Vor dem 1. September 2009 informiert jeder Teilnehmer das Organisationskomitee per E-Mail (worldchocolatemasters@barry-callebaut.com) über die Namen und sendet eine kurze Beschreibung aller Kreationen, die er auf dem Wettbewerb präsentieren will.

Zu jeder Kreation muss der Name, die Kategorie (bspw. Formpraline oder Tauchpraline), die besonders wichtigen Zutaten und sonstiges Bemerkenswertes genannt werden. Die Pralinen, der Schokoladenkuchen und das Dessert müssen in max. 5 maschinenschriftlichen Zeilen beschrieben werden, das große Schokoladenschaustück und der Schokoladenhut in je max. 10 maschinenschriftlichen Zeilen.

Am 13. Oktober muss jeder Finalist 25 Kopien seines Rezeptbuches mit all seinen Rezepten sowie einer digitalen Kopie auf CD oder auf dem USB Stick (Word, Excel oder PowerPoint-Dateien) präsentieren. Der Name des Teilnehmers muss deutlich auf jedem Rezeptbuch markiert werden.

Jedes Rezept muss folgende Bestandteile beinhalten:

- eine detaillierte Liste aller Zutaten
- eine Beschreibung der Herstellungsmethoden
- ein Bild sowie
- eine Querschnittsdarstellung oder ein Plan der Komposition

Wichtiger Hinweis: alle Rezepte, Erklärungen und Beschreibungen müssen in englischer oder französischer Sprache bereitgestellt werden!

2. Das Wettbewerbsthema:

- Das Thema zu dem die Schokoladenschaustücke passen müssen und ausgearbeitet werden müssen ist „Haute Couture“. Dieses Thema kann frei interpretiert werden.
- Die kreative Interpretation des Themas und die Erkennbarkeit in der Realisation sind ausschlaggebend für die Punktevergabe durch die Jury.



AN INITIATIVE OF:



3. Die Kreationen:

Von jedem Finalisten wird erwartet, dass die folgenden Elemente vollständig an seinem Platz und vor der Jury ausgeführt werden.

Es ist ihr/ihm freigestellt, die gleichen Kreationen oder Teile wie bei den Nationalen Auswahlverfahren zu kreieren oder komplett neue Kreationen zu präsentieren.

Innovative und kreative Rezepte werden von der Jury hoch angesehen!

Jeder Finalist muss die folgenden Kreationen herstellen:

- Schokoladenkuchen
- 2 Arten von Pralinen (1 Formpraline & 1 handgetauchte Praline)
- gastronomisches Schokoladendessert
- high-fashion Schokoladenhut
- großes künstlerisches Schokoladenschaustück

3.1 Schokoladenkuchen

Jeder Finalist muss einen Kuchen aus verschiedenen Schichten kreieren, mit einem Kern aus Schokolade.

Menge: 2 identische Kuchen für 8 Personen:

Zusammensetzung: Der Kern des Kuchens muss genug Schokolade oder Kakao beinhalten, um dem Kuchen einen dominanten Schokoladengeschmack zu geben.

Nähere Angaben: Die Kuchen dürfen nur vor Ort zubereitet und dekoriert werden. Nur der Biskuit („Génoise“) kann vorgebacken mitgebracht werden. Alle anderen Elemente müssen während des Wettbewerbtages zubereitet werden.

Jeder Finalist darf die Form und die Abmessung für seine Kuchen selbst wählen.

Gewicht pro Kuchen: maximal 1 kg

Präsentation: auf einem goldenem Karton (vom Finalisten mitzubringen)

Die Teller zur Verkostung werden vom Organisationskomitee bereitgestellt.

3.2 Pralinen/Schokoladenbonbons

Jeder Finalist entwirft 2 verschiedene Arten von Pralinen.

Menge: Minimum 40 Stück je Sorte

Zusammensetzung: 1 Praline muss eine Formpraline sein
1 Praline muss eine handgetauchte Praline sein

Nähere Angaben: Die Pralinen müssen während des Wettbewerbs zubereitet werden, ausgenommen die Füllung der Tauchpraline, welche im Voraus zubereitet werden darf. Alle Zutaten für die Tauchpraline können mitgebracht werden, allerdings müssen die Pralinen während des Wettbewerbs in der Schokolade handgetaucht werden.

Der Finalist muss die erforderlichen Formen selbst mitbringen.

Das Rezept für die Pralinen muss mindestens 30% Schokolade oder Kakao beinhalten.

Max. Gewicht pro Praline : 15 g (einschließlich Dekoration)

Präsentation: Die Teller zur Verkostung werden vom Organisationskomitee zur Verfügung gestellt.



AN INITIATIVE OF:



3.3 Gastronomisches Schokoladendessert

Jeder Finalist bereitet ein gastronomisches Dessert zu, in dem Schokolade die Hauptrolle spielt.

Menge: 6 Portionen

Nähere Angaben: Die Desserts müssen komplett während des Wettbewerbs hergestellt werden.

Die Desserts müssen ausreichend Schokolade oder Kakao enthalten, um einen ausgeprägten Schokoladengeschmack zu bieten.

Präsentation:

Die Finalisten bringen alle Teller, Gläser oder andere Dinge, die zur Präsentation benötigt werden, selber mit. Es ist komplett freigestellt, wie sie/er das gastronomische Dessert präsentieren möchte. Sowohl die Präsentation als auch der Geschmack werden von der Jury bewertet.

3.4 Kleines Schokoladenschaustück: „Haute Couture Schokoladenhut“

Jeder Teilnehmer verwandelt einen Hut in einen echten „Haute Couture Schokoladenhut“.

Menge: 1 Schaustück

Beschreibung d. Hutes: Alle Teilnehmer starten mit dem selben Standardhut aus Gewebe, bereitgestellt vom Organisationskomitee. Die Teilnehmer erhalten vor dem Wettbewerb einen Entwurf von dem Hut sowie ein Muster von dem Stoff, aus dem der Hut ist.

Abmessung:

Es gibt keine Beschränkung in der Höhe, im Gewicht oder der Abmessung.

Nähere Angaben:

Zu Beginn des Wettbewerbs erhalten alle Teilnehmer einen identischen Hut, der in einen echten „Haute Couture Schokoladenhut“ verwandelt werden soll.

Der Teilnehmer kann die individuellen Teile für die Dekoration selber mitbringen und diese vor Ort zusammensetzen. Es dürfen keine Teile vor dem Wettbewerb zusammengeklebt werden!

Alle dekorativen Elemente müssen aus Schokolade sein und aus anderen kakaobehaltenden Produkten wie Glasuren, Modellerschokolade und Kakaobohnen. Anderen Produkte sind für die Dekoration nicht erlaubt (Zucker, Biskuit...).

Nur Farben, hergestellt aus Kakaobutter, können verwendet werden, mit Ausnahme von essbaren Gold-, Silber- und Kupferfarben und -Blättern.

Die Benutzung von Formen zur Kreation von Dekorationen ist erlaubt.

Schokoladenhüte, die verbotene Elemente enthalten werden automatisch disqualifiziert.

Das Organisationskomitee stellt Standard-Schokolade (dunkel, milch, weiß) untertemperiert in Schmelzwannen zur Verfügung.

Präsentation :

Die Darstellung des „Haute Couture Schokoladenhutes“ ist standardisiert und wird vom Organisationskomitee bereitgestellt. Es ist nicht erlaubt, einen anderen Hintergrund, Boden oder andere Accessoires (Licht, Spiegel, etc.), die nicht aus Schokolade hergestellt sind und einen Vorteil bieten, zu verwenden.



AN INITIATIVE OF:



3.5 Großes künstlerisches und kreatives Schokoladenschaustück

Jeder Finalist setzt vor Ort die Schokoladenteile, die er vorher vorbereitet und mitgebracht hat, zu einem kreativen Schokoladenschaustück zusammen, das das Wettbewerbsthema „Haute Couture“ widerspiegelt.

Anzahl : 1 Schaustück

Abmessung: Untergrund mit maximaler Abmessung von 60 cm x 60 cm. Kein Teil des Schaustücks darf sich über diese Abmessung des Untergrunds erstrecken.

Das Schaustück muss zwischen 1 und 2 Meter hoch sein. Es wird dargestellt auf einem Sockel, der von dem Organisationskomitee zur Verfügung gestellt wird.

Nähere Angaben: Nur die einzelnen Teile des Schaustücks können mitgebracht werden und müssen vor Ort zusammengefügt werden. Keine Teile dürfen vor dem Wettbewerb zusammengefügt werden!

Bauliche Bestandteile, die aus einem Stück bestehen (z.B. geformte Elemente), können mitgebracht werden. Zusammengesetzte Bestandteile (z.B. eine Blume, die aus verschiedenen Blättern besteht) dürfen nicht als Ganzes mitgebracht werden, sondern müssen vor Ort zusammengefügt werden (so dass nur die einzelnen Blätter mitgebracht werden dürfen).

- Alle Zutaten müssen essbar sein. Alle nicht essbaren Materialien müssen vor dem Wettbewerbsende entfernt werden (z.B. eine Plastikfolie). Für jedes nicht entfernte Teil werden dem Finalisten 5% von den Gesamtpunkten des Schaustücks abgezogen.

- Das Schaustück muss zu 100% aus Schokolade oder anderen kakaobehaltenden Produkten bestehen. Nur Farben hergestellt aus Kakaobutter dürfen verwendet werden, mit Ausnahme von essbaren Gold-, Silber- und Kupferfarben und -Blättern.

- Am 14. Oktober werden die Finalisten ihre Schaustücke auf dem „Salon du Chocolat Professionnel“ innerhalb von 3 Stunden vor der Jury aufstellen. Für die Zusammensetzung des Schaustücks steht untemperierte geschmolzene dunkle, Milch- und weiße Schokolade zur Verfügung.

Wichtige Bemerkung:

1/Nach dem Aufstellen des Schaustücks, hat jeder Teilnehmer innerhalb von 45 Minuten seinen Arbeitsplatz aufzuräumen und zu säubern. Die Jury wird die Sauberkeit des Arbeitsplatzes als Teil der Gesamtbewertung des Schaustücks überprüfen!

2/Jeder Teilnehmer transportiert sein eigenes Schaustück und trägt die volle Verantwortung dafür.

- Es ist nicht erlaubt, jegliche Art von festen Materialien oder andere verstärkende oder dekorativen Materialien zur Unterstützung zu verwenden. Die Jury hat das Recht das Schaustück zu durchlöchern, um dies zu überprüfen. Schaustücke, die verbotene Elemente enthalten, werden automatisch disqualifiziert.

- Max. 50% der Oberfläche des Schaustücks darf mit einer Sprühpistole oder mit Airbrush besprüht werden.

- Jeder Finalist hat eine Ausstellungsfläche von +/- 1 m Höhe zur Verfügung, die das Organisationskomitee zur Verfügung stellt.



AN INITIATIVE OF:



Präsentation:

- Das Schokoladenschaustück wird auf einem Sockel ausgestellt, der vom Organisationskomitee zur Verfügung gestellt wird.
- Das Schokoladenschaustück muss unmittelbar auf der vorgegebenen Ausstellungsfläche präsentiert werden. Es ist nicht erlaubt einen anderen Untergrund, Sockel oder andere Accessoires (Licht, Spiegel, etc.) zu verwenden, die nicht aus Schokolade hergestellt sind und nicht Teil des Schaustücks sind.

3. Praktische Informationen

1. Zeitplan des Finales:

- Der unten stehende Zeitplan ist indikativ. Alle Finalisten werden spätestens 2 Monate vor dem Wettbewerb einen individuellen Zeitplan erhalten.
- Alle Finalisten müssen zusammen an dem Informationsgespräch vor dem Wettbewerb teilnehmen. Sie werden persönlich über alle Details informiert.

Dienstag 13. Oktober 2009

- 16:00h - 17:00h : Kandidaten -Informationsgespräch
- 17:00h - 19:00h : Alle Kandidaten bringen ihr Material zum „Salon du Chocolat“
- 19:00h - 20:00h : Treffen mit der Jury und den Kandidaten

Mittwoch 14. Oktober 2009 *(3 Arbeitsstunden für jeden Kandidaten)*

- 08:30h : Zutritt zum „Salon du Chocolat Professionnel“ für die Gruppe 1 der Kandidaten und die Jury
- 08:45h - 09:30h : Gruppe 1 Einrichten des Arbeitsplatzes
- 09:30h - 12:30h : Gruppe 1 Zusammenfügen der Schokoladenstücke
- 12:30h - 13:15h : Gruppe 1 Aufräumen und Säubern des Arbeitsplatzes
- Gruppe 1 mündliche Präsentation des Schaustücks (max. 3 Minuten pro Kandidat)
- Bewertung der Schaustücke der Gruppe 1 durch die Jury
- 13:15h - 14h00 : Gruppe 2 Einrichten des Arbeitsplatzes
- 14:00h - 17:00h : Gruppe 2 Zusammenfügen der Schokoladenstücke
- 17:00h - 17:45h : Gruppe 2 Aufräumen und Säubern des Arbeitsplatzes
- Gruppe 2 mündliche Präsentation des Schaustücks (max. 3 Minuten pro Kandidat)
- Bewertung der Schaustücke der Gruppe 2 durch die Jury
- 17:45h - 18:30h : Gruppe 1 Einrichten des Arbeitsplatzes für den 15. Oktober



AN INITIATIVE OF:



Donnerstag 15. Oktober 2009 (8,5 Arbeitsstunden für die Kandidaten der Gruppe 1)

- 08:00h : Zutritt zum „SDC Professionnel“ für Gruppe 1 und die Jury
Überprüfen des Arbeitsplatzes, der Ausrüstung und der Zutaten durch die Jury
- 08:30h : Start des Wettbewerbs
- 11:30h : Gruppe 1 Abgabe der handgetauchten Pralinen
- 12:00h - 12:30h : Verkostung der handgetauchten Pralinen
- 13:45h : Gruppe 1 Abgabe der Kuchen
- 14:00h - 15:30h : Verkostung der Schokoladenkuchen
- 15:30h - 17:00h : Verkostung der Desserts
- 17:00h : Ende der Arbeitszeit für die Kandidaten der Gruppe 1
Gruppe 1 Abgabe der Formpralinen
Beurteilung des kleinen Schokoladenschaustücks
- 17:00h - 18:00h : Gruppe 1 Aufräumen und Säubern des Arbeitsplatzes
- 17:15h - 17:45h : Verkostung der Formpralinen
- 18:00h - 18:45h : Gruppe 2 Einrichten des Arbeitsplatzes für den 16. Oktober

Freitag 16. Oktober 2009 (8,5 Arbeitsstunden für die Kandidaten der Gruppe 2)

- 06:30h : Zutritt zum „SDC Professionnel“ für die Gruppe 2 und die Jury
Überprüfen des Arbeitsplatzes, der Ausrüstung und der Zutaten durch die Jury
- 07:00h : Start des Wettbewerbs
- 10:00h : Gruppe 2 Abgabe der handgetauchten Pralinen
- 10:30h - 11:00h : Verkostung der handgetauchten Pralinen
- 12:15h : Gruppe 2 Abgabe der Kuchen
- 12:30h - 14:00h : Verkostung der Schokoladenkuchen
- 14:00h - 15:30h : Verkostung der Desserts
- 15:30h : Ende der Arbeitszeit für die Kandidaten der Gruppe 2
Gruppe 2 Abgabe der Formpralinen
Beurteilung des kleinen Schokoladenschaustücks
- 15:30h - 16:30h : Gruppe 2 Aufräumen und Säubern des Arbeitsplatzes
- 15:45h - 16:15h : Verkostung der Formpralinen
- 17:00h - 17:30h : Bekanntgabe der Ergebnisse

Vor der eigentlichen Arbeitsphase haben die Teilnehmer 45 Minuten Zeit sich mit ihren benötigten Materialien an ihrem Arbeitsplatz einzurichten. Nach jedem Arbeitsabschnitt haben sie einen fest vorgegebenen Zeitplan, um ihren Arbeitsplatz aufzuräumen und für den nächsten Kandidaten zu säubern. Nach Fertigstellung des Schaustücks haben die Kandidaten 45 Minuten Zeit dafür, nach dem Wettbewerb 60 Minuten. Die Jury wird die Sauberkeit des Arbeitsplatzes sorgsam überprüfen, als Teil der Bewertung. Schafft es ein Kandidat nicht in der vorgegebenen Zeit seinen Arbeitsplatz aufzuräumen und zu säubern, wird die Jury ihr/ihm Prozentpunkte von der Gesamtpunktzahl abziehen, abhängig von der Zeitverzögerung.

2. Zutaten und Equipment

§ Nur Schokolade und andere Zutaten von Callebaut, Cacao Barry und Carma sind erlaubt, ausgenommen Zutaten, die nicht in deren Produktpaletten vorhanden sind wie (Zucker, Früchte, Sahne ...).



AN INITIATIVE OF:



§ Produkte von Callebaut, Cacao Barry und Carma dürfen nicht vorgewogen mitgebracht werden, sondern müssen beim Organisationskomitee bis zum 1. September 2009 bestellt werden. Nur volle Pakete können bestellt werden und der korrekte Artikelcode muss für jedes Produkt vorgegeben werden. Am Dienstag, den 13. Oktober haben die Kandidaten Zutritt zum Wettbewerbsgelände, um ihr Material und ihre Zutaten auszuladen. Dann ist es ihnen erlaubt, die Produkte zu wiegen, die sie im Voraus bestellt haben. Die Schokolade darf während der Vorbereitungszeit geschmolzen werden (für Gruppe 1 am Mittwoch von 17:45-18:30 und für Gruppe 2 am Donnerstag von 18:00-18:45). Das Temperieren sollte während des Wettbewerbs erfolgen; es ist absolut verboten Schokolade vor dem Wettbewerbsstart zu temperieren.

§ Vor und nach dem Wettbewerb, kann jegliches Material sicher in gekühlten und nicht gekühlten Lagerbereichen auf dem Wettbewerbsgelände aufbewahrt werden. Der Kandidat muss seine Materialien soweit vorbereiten, dass er innerhalb der vorgegebenen Zeit aufbauen und/oder umpacken kann.

§ Die Teilnehmer müssen alle anderen Zutaten, die sie für die Zubereitungen brauchen selber mitbringen. Jede der Zutaten muss in einer separaten Verpackung oder einem Behälter aufbewahrt werden, beschriftet mit einer neutralen Bezeichnung (z. B. Sahne 35%, nicht Sahne Marke X 35%).

§ Nur Grundzutaten (Butter, Sahne, Alkohol, etc) können zum Arbeitsplatz mitgebracht werden. Sie dürfen vorher abgemessen werden, jedoch nicht im Vorfeld gemischt oder verarbeitet werden. Es ist verboten jegliche Art von Fertigprodukten zu verwenden (z.B. Marmelade, Nougat etc.). Alle Zutaten, die nicht im Rezeptbuch der Kandidaten gelistet sind, dürfen solange nicht verwendet werden bis das Organisationskomitee diesen zustimmt. Bei Fragen kontaktieren Sie bitte das Organisationskomitee vor dem Wettbewerb.

§ Der Biskuit, die Génoises oder andere Böden für den Kuchen müssen fertig gebacken mitgebracht werden.

§ Wenn der Wettbewerb beginnt, müssen alle Zutaten kalt sein, mit Ausnahme der Schokolade in den Schmelzbehältern.

§ Die Jury wird alle Zutaten vor Wettbewerbsbeginn sorgfältig überprüfen. Während des gesamten Wettbewerbs werden Material und Arbeitsplatz aller Finalisten überprüft.

§ Das folgende Equipment wird den Teilnehmern während des Wettbewerbs zur Verfügung stehen:

- ◆ Kühlschrank mit Blechen (60x40 cm) - 60 cm Höhe pro Person
- ◆ Froster (- 20 °C) und Bleche (60x40 cm) - 60 cm Höhe pro Person
- ◆ Schockfroster - 1 für 3 Kandidaten
- ◆ Trockeneis kann im Vorfeld bestellt werden (bis zum 1. September 2009)
- ◆ Geige : 2 Stück für die gemeinsame Nutzung
- ◆ 1 Induktionsherd pro Kandidat
- ◆ 1 Marmorarbeits-tisch (150x90cm) pro Person
- ◆ 1 Edelstahl-arbeits-oberfläche (120x90 cm) pro Person
- ◆ 1 Rollwagen mit 7 Blechen (60x40 cm) pro Person
- ◆ 1 elektrisches Rührgerät (Standmixer) pro Person
- ◆ 1 Mikrowellenofen 700 Watt pro Person

§ Die Kandidaten müssen vorsichtig mit dem Equipment umgehen und jede Beschädigung, die sie möglicherweise verursachen, wieder beheben. Sollte z.B. ein Draht von der Pralinschneidegeige einrasten, muss der Kandidat dieses reparieren bevor er zu seinem Arbeitsplatz zurückkehrt.

§ Die Kandidaten müssen alle anderen nötigen kleinen Arbeitsmaterialien (z.B. Waage, Schüsseln, Schneebesen, Gabeln, Messer, usw.) selber mitbringen. Zu Ihrem eigenen Nutzen, sollten Sie Ihr persönliches Arbeitsmaterial mit Ihrem Namen beschriften.



AN INITIATIVE OF:



§ Es muss eine offizielle Einverständiserklärung für alle elektronischen Geräte erteilt werden, die die Teilnehmer selber mitbringen möchten. Jede weitere Frage muss bis zum 1. September 2009 an das Organisationskomitee eingereicht werden.

§ Für alle Verkostungen müssen Teller und Besteck des Organisationskomitee benutzt werden, mit Ausnahme der Desserts (siehe 3.3).

§ Für das Dessert muss jeder Finalist die benötigten Teller und anderes Serviermaterial selber mitbringen. Sie/er kann entweder das Besteck des Organisationskomitees benutzen oder ihr/sein Eigenes mitbringen.

3. Die Bewertung der Jury

Die Jury wird international besetzt sein. Jedes teilnehmende Land wird ein Jury-Mitglied einladen.

Die Jury beurteilt jeden Kandidaten im Hinblick auf:

- **Schokoladenhut** (20% der Gesamtpunktzahl)

○ Ästhetische Aspekte, Interpretation des Wettbewerbsthemas, Geschicklichkeit und Vollendung

- **Großes Schokoladenschaustück** (30% der Gesamtpunktzahl)

○ Harmonie und Balance zwischen den verschiedenen Elementen, ästhetische Aspekte, Interpretation des Wettbewerbsthemas, Geschicklichkeit und Vollendung

- **Geschmack der Kreationen** (50% der Gesamtpunktzahl)

○ Geschmack, Struktur, Größe, Harmonie oder Kontraste im Aroma, Aussehen, Originalität jeder Kreation

○ Vergabe der Punkte: 2 x 1/6 für die Pralinen, 1/3 für den Kuchen und 1/3 das Schokoladen-Dessert

4. Wer wird der „World Chocolate Master 2009“?

Der Finalist mit der höchsten Punktzahl während des Finales gewinnt den Wettbewerb und erhält den Titel „World Chocolate Master 2009“.

5. Siegesprämien des „World Chocolate Masters 2009“?

Ein Preispaket im Gesamtwert von € 75.000 wird unter den Finalisten des „World Chocolate Masters 2009“ aufgeteilt. Dieses Paket wird sowohl Geld als auch professionelles Arbeitsmaterial umfassen und wird im Verhältnis der Rangfolge der Finalisten und ihrer erreichten Punktzahl während des Wettbewerbs aufgeteilt. Ebenso ist im gesamten Preispaket die Anreise, Hotel und Verpflegung für alle Finalisten während des gesamten Finales in begriffen. Im Hinblick auf diese Kosten, wird ein durchschnittlicher Betrag für jeden Teilnehmer kalkuliert, indem man die Gesamtkosten durch die Anzahl der Finalisten dividiert.



AN INITIATIVE OF:



- § Der Gewinner des Wettbewerbs oder der „**World Chocolate Master 2009**“, gewinnt sowohl ein Preispaket im Wert von mindestens **€ 20.000** als auch den Titel.
- Dieses Preispaket wird eine Trophäe beinhalten, die Reise-, Hotel- und Verpflegungskosten ihrer/seiner Teilnahme, Preisgeld und Geschenke.
- § Der Zweitplatzierte gewinnt ein Preispaket im Gesamtwert von mindestens **€ 12.500**.
- Dieses Preispaket wird die die Reise-, Hotel- und Verpflegungskosten ihrer/seiner Teilnahme, Preisgeld und Geschenke beinhalten.
- § Der Drittplatzierte gewinnt ein Preispaket im Gesamtwert von mindestens **€ 6.500**.
- Dieses Preispaket wird die die Reise-, Hotel- und Verpflegungskosten ihrer/seiner Teilnahme, Preisgeld und Geschenke beinhalten.
- § Separate Trophäen werden für die einzelnen Siegerkreationen vergeben: für den besten Schokoladenkuchen, für die beste Schokoladenpraline, für das beste Schokoladendessert und für das beste Schokoladenschaustück. All diese erhalten ein Geschenk im Wert von € 500.

6. Allgemeine Bedingungen

- Jeder Kandidat muss alle spezifischen Kreationen am Platz und vor der Jury ausführen, ohne jegliche Hilfe Dritter. Es ist erlaubt beim Zusammensetzen und bei dem Aufbau des Schaustücks Hilfe in Anspruch zu nehmen.
Nur die Bestandteile, die ausdrücklich in den Regeln erlaubt sind, dürfen vorbereitet zum Wettbewerb mitgebracht werden (Einzelteile des Schokoladenschaustücks und des Schokoladenhutes, die Füllung der handgetauchten Pralinen und der vorgebackene Biskuit des Schokoladenkuchens).
- Werden die Wettbewerbsregeln für eine bestimmte Kreation nicht befolgt, wird die Jury diese Kreation von der Gesamtpunktzahl für das Finale disqualifizieren.
- Die Entscheidungen der Jury sind endgültig, bindend und nicht diskutier- und anfechtbar.
- Das Organisationskomitee kann die Regeln ändern oder anpassen. Notfalls kann der Wettbewerb jederzeit verändert oder sogar abgesagt werden. Das Organisationskomitee unterrichtet alle Teilnehmer unverzüglich bei Änderungen. Schriftliche, gesprochene oder alle andere Fehler können nicht gegen das Organisationskomitee des „World Chocolate Masters“ verwendet werden.
- Bei der Teilnahme am „World Chocolate Masters“, gibt jeder Kandidat automatisch dem Organisationskomitee vom „World Chocolate Masters“, Callebaut, Cacao Barry und Carma das Recht seinen/ihren Namen, Adresse und Fotos zu veröffentlichen und ihn/sie als Kandidat des Wettbewerbs zu bekunden.
- Das Organisationskomitee respektiert den vertraulichen Umgang mit den Kreationen der Teilnehmer und wird diese nicht mit Dritten teilen und nicht an Dritte weitergeben, bevor nicht ein Bewerber als offizieller Kandidat des „World Chocolate Masters“ ausgewählt wird.
- Rezepte und Fotomaterial, die in Beziehung zum „World Chocolate Masters“ stehen, dürfen von der Presse, dem Organisationskomitee und den organisierenden Marken Callebaut, Cacao Barry und Carma für Presse- und Werbezwecke verwendet werden. Das Organisationskomitee wird sich dafür einsetzen, dass – im Fall einer Veröffentlichung – der Name des Rezeptautors in dem entsprechenden Artikel oder bei dem Bild erwähnt wird. Jeder Teilnehmer tritt seine Rechte an dem intellektuellen Eigentum solcher Veröffentlichungen ab.
Jeder Kandidat akzeptiert ausdrücklich, dass eine oder mehrere Veröffentlichungen über seine/ihre Teilnahme durch das Organisationskomitee, Callebaut, Cacao Barry und Carma arrangiert werden können. Er/sie wird freiwillig dazu beisteuern, ohne weitere Kosten in Anspruch zu nehmen.
- Siegerpreise sind nicht austauschbar gegen Geld oder andere Güter.
- Mit der Teilnahme am „World Chocolate Masters“ stimmt der Teilnehmer den derzeitigen Regeln voll zu.



WORLD
CHOCOLATE
MASTERS

AN INITIATIVE OF:



7. Organisationskomitee

Der „World Chocolate Masters“ ist eine Organisation von Barry Callebaut. Das Organisationskomitee kann unter folgender Adresse kontaktiert werden:

Barry Callebaut Belgium
Aalstersestraat 122
9280 Lebbeke-Wieze
Belgique
Tél. : +32 53 73 03 81 – Fax: +32 53 73 05 40
E-mail : worldchocolatemasters@barry-callebaut.com
www.worldchocolatemasters.com

Alle Anliegen für Informationen sowie Bestellformulare für das Finale sollen an diese Adresse geschickt werden.

Anhang 1 : Modifikation in Wettbewerbsregeln 2009 vs 2007

1. Kreationen, die gemacht werden müssen
 - a. Schokoladenschaustück: keine Veränderung
 - b. Pralinen : keine Veränderung
 - c. Schokoladenkuchen : keine Veränderung
 - d. Dessert : keine Veränderung
 - e. kleines Schokoladenschaustück: „Haute Couture Schokoladenhut“
2. Bewertung von der Jury
 - a. Schokoladenhut : 20%
 - b. Schokoladenschaustück: 30%
 - c. Geschmack: 50%

○ Bewertung der technischen Aspekte ist in den einzelnen Einheiten enthalten.
3. Rezeptbuch: 25 Stück

Anhang 2 : Übersicht der Deadlines

1. Bis 1. September 2009
 - a. Beschreibung jeder Kreation
 - b. Bestellung von Callebaut, Cacao Barry & Carma Produkten
!!! Nur volle Verpackungen & korrekte Produktcodes !!!
 - c. Anfragen der Nutzung elektronischer Geräte während des Finales
!!! Einschließlich der Spezifikation über die Leistung und Spannung!!!
 - d. Bestellung von Trockeneis
 - e. Bestätigung der persönlichen Reiseregulungen nach/von Paris
2. Bis 13. Oktober 2009: Einreichung der Rezepte
 - a. 25 Rezeptbücher
 - b. 1 digitale Kopie auf CD oder USB Stick