



AN INITIATIVE OF:



REGULAMIN FINAŁU „WORLD CHOCOLATE MASTERS 2009”

1. Data i miejsce finału „World Chocolate Masters”

Finał będzie miał miejsce w Paryżu, na „Salon du Chocolate Professionnel” od 14 do 16 października 2009 r. Więcej informacji na temat targów oraz biletów wstępu jest dostępnych na: www.salonduchocolatprofessionnel.fr

2. Jakie są oczekiwania wobec każdego finalisty na “World Chocolate Masters 2009”?

1) Receptury:

Przed 1 września 2009, każdy uczestnik prześle do Komitetu Organizacyjnego **drogą emailową: worldchocolatemasters@barry-callebaut.com** – **nazwy i krótkie opisy** wszystkich dzieł, które będzie przedstawiał na konkursie.

Dla każdego dzieła należy wyszczególnić nazwę, kategorię (np. praliny oblewane lub formowane), najważniejsze składniki i inne cechy charakterystyczne. Praliny, ciasto czekoladowe i deser muszą być opisane **w maks. 5 drukowanych liniijkach** dla każdej kategorii.

Duży, artystyczny eksponat pokazowy i czekoladowy kapelusz muszą być opisane w maks. 10 drukowanych liniijkach.

13 października, każdy uczestnik musi przedstawić 25 kopii receptur wszystkich dzieł oraz **1 kopię elektroniczną na CD-Rom lub USB**, (Word, Excel lub Power Point). Imię i nazwisko musi być wyraźnie zaznaczone na zestawach receptur.

Każda receptura musi zawierać następujące informacje:

- szczegółową listę wszystkich składników
- opis metod pracy
- zdjęcie
- przekrój lub układ kompozycji.

***Ważna informacja:** wszystkie receptury, objaśnienia i opisy muszą być dostarczone w języku angielskim lub francuskim!*

2) Temat:

• Temat, który czekoladowy eksponat powinien wyobrażać i realizować to „**Haute Couture**”. Temat ten może być dowolnie interpretowany.

• Zarówno **twórcza interpretacja tematu** i to, jak wyraźnie jest wyrażony on w pracy, będzie procentowało w postaci punktów przyznanych przez jury.

3) Prace

Oczekuje się, że każdy uczestnik wykona następujące elementy całkowicie na miejscu przed jury. Każdy uczestnik może ponownie wykonać pracę z narodowych eliminacji lub jego część, bądź zaprezentować zupełnie nowe dzieło.

Innowacyjne i kreatywne receptury będą wysoko oceniane przez jury!

- czekoladowe ciasto
- 2 rodzaje pralin (1 formowane & ręcznie oblewane)
- czekoladowy deser gastronomiczny
- modny czekoladowy kapelusz
- duży artystyczny eksponat pokazowy



AN INITIATIVE OF:



3.1 Czekoladowe ciasto

Każdy finalista musi wykonać ciasto warstwowe, z czekoladowym wnętrzem.

Ilość: **Dwa identyczne ciasta na 8 osób**

Skład: Wnętrze ciasta musi zawierać wystarczającą ilość czekolady lub kakao, aby ciasto miało dominujący czekoladowy smak.

Wyszczególnienie: Ciasto musi być **przygotowane i udekorowane całkowicie na miejscu**. Jedynie biszkopt lub inna baza może zostać przyniesiona już upieczona. Wszystkie pozostałe elementy muszą zostać przygotowane w dniu konkursu. Każdy uczestnik może dowolnie wybrać kształt i wymiary swojego ciasta.

Waga ciasta: maks. 1 kg.

Prezentacja: Na złotym kartonie (przyniesionym przez finalistów). Talerze używane podczas degustacji będą dostarczone przez Komitet Organizacyjny.

3.2 Praliny

Każdy finalista wykona 2 różne rodzaje pralin

Ilość: **min. 40 pralinek każdego typu**

Skład: 1 pralina musi być **formowana**

Jedna musi być **ręcznie oblewana**

Specyfikacja: Praliny muszą być przygotowane na miejscu, w trakcie konkursu, za wyjątkiem środka praliny oblewanej, który może zostać przygotowany wcześniej. Wszystkie elementy do praliny oblewanej mogą być przyniesione, jednakże praliny muszą być oblane w czekoladzie ręcznie podczas konkursu.

Finaliści muszą sami przynieść wszystkie potrzebne formy.

Receptura każdej praliny musi zawierać min. 30% czekolady, bądź kakao.

Max. waga praliny: 15 g (wliczając dekoracje)

Prezentacja: Talerze używane podczas degustacji będą dostarczone przez Komitet Organizacyjny.

3.3 Czekoladowy deser gastronomiczny

Każdy finalista przygotowuje deser gastronomiczny, w którym czekolada odgrywa główną rolę.

Ilość: 6 porcji

Wyszczególnienie: Desery muszą być **całkowicie przygotowany na miejscu**. Desery muszą zawierać wystarczająco czekolady lub kakao, aby miały charakterystyczny czekoladowy smak.

Prezentacja: **Finaliści sami przynoszą talerze, szkło i inne elementy do prezentacji deseru**. Każdy może dowolnie wybrać sposób prezentacji deseru gastro. **Zarówno sam sposób zaprezentowania deseru, jak i jego smak będą oceniane.**

3.4 Mały eksponat czekoladowy "Czekoladowy Kapelusz Haute Couture"

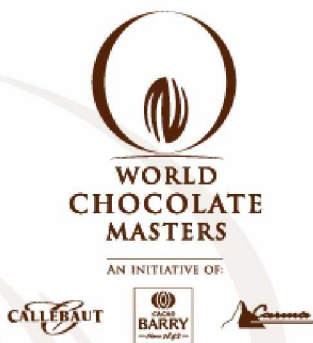
Każdy uczestnik stworzy prawdziwy „Czekoladowy Kapelusz Haute Couture”

Ilość: 1 sztuka

Opis kapelusza: Wszyscy uczestnicy zaczynają pracę z Tym samym kapeluszem, wykonanym z tkaniny, dostarczonym przez Komitet Organizacyjny. Uczestnicy otrzymają wzór kapelusza przed konkursem, a także próbkę tkaniny, z którego jest zrobiony.

Wymiary: **Nie ma żadnych limitów, co do wysokości lub wymiarów.**

Wyszczególnienie: Na początku konkursu wszyscy uczestnicy otrzymają identyczne kapelusze, które mają zostać przekształcone w prawdziwy czekoladowy kapelusz Haute Couture”. Uczestnicy mogą przynieść pojedyncze elementy dekoracji i złożyć je na miejscu. Żaden element nie może być połączony przed konkursem!



Wszystkie elementy dekoracyjne muszą być wykonane z czekolady i innych produktów kakao pochodnych, jak polewa, czekolada plastyczna i ziarno kakao. Żadne inne produkty nie mogą być użyte (np. cukier...)

Jedynie barwniki wykonane z masła kakaowego mogą zostać użyte, za wyjątkiem jadalnego złota, srebra, cupper colours & leaves.

Użycie form jest dozwolone do tworzenia dekoracji.

Czekoladowy kapelusz zawierający niedozwolone elementy będzie automatycznie zdyskwalifikowany.

Komitet Organizacyjny dostarczy ciemną, mleczną i białą czekoladę w czekoladowych topielnikach.

Prezentacja: Czekoladowy kapelusz „Haute Couture” musi być zaprezentowany na nieruchomej podstawie, którą dostarczy Komitet Organizacyjny. Żadna inna podstawa nie jest dozwolona. Zabronione jest użycie jakiegokolwiek innej bazy, bądź elementów (lustro, światła, itp.), które nie są stworzone z czekolady, a są użyte do wparcia.

3.5 **Kreatywny Ekspонат Czekoladowy**

Każdy finalista złoży czekoladowe elementy, które ze sobą przyniesie w **kreatywny ekspонат czekoladowy**, nawiązujący do tematu konkursu „Haute Couture”.

Ilość:

1 sztuka

Wymiary:

Podstawa 60cm x 60cm max. Żadna część eksponatu nie może wystawać poza bazę.

Specyfikacja:

Wysokość eksponatu: od 1 do 2 metrów. Ekspонат będzie wystawiony na bazie dostarczonej przez Komitet.

Jedynie pojedyncze elementy eksponatu mogą być przyniesione i złożone na miejscu. Żadne elementy nie mogą być wcześniej sklejone.

Można przynieść jedynie pojedyncze elementy struktury (np. wyrzeźbiony element). Elementy kompozycji (np. kwiat wykonany z różnych liści) nie mogą być przyniesione jako całość, muszą być połączone na miejscu (czyli można przynieść pojedyncze liście).

- **Wszystkie składniki muszą być jadalne.** Wszystkie nie jadalne elementy muszą zostać usunięte przed zakończeniem konkursu (np. plastikowa folia). Za każdy nie jadalny element zostanie odjęte 5% z całej punktacji za ekspонат.

- Ekspонат musi składać się w **100% z czekolady i innych kakao pochodnych produktów.** Użyte mogą być tylko barwniki wykonane z masła kakaowego, z wyjątkiem jadalnego złota i srebra, cupper colours & leaves.

- **14 października na „Salon du Chocolate Professionnel” finaliści złożą swoje ekspوناتy przed obliczem jury, w ciągu 3 godzin.**

- Ciemna, mleczna i biała czekolada będą dostępne na stoisku.

- *Ważne uwagi:*

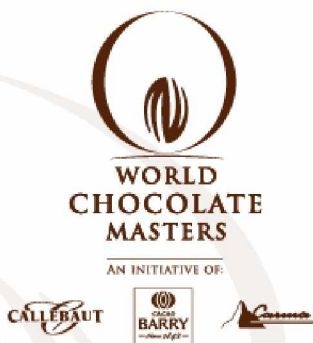
1) Po złożeniu eksponatu, każdy uczestnik uporządkuje miejsce pracy w ciągu 45 min. Jury techniczne sprawdzi miejsce pracy, będzie to część oceny za ekspонат.

2) Każdy finalista samodzielnie przeniesie ekspонат i weźmie za to całą odpowiedzialność.

- **Zabronione jest użycie jakichkolwiek twardych materiałów wspierających** lub jakichś innych podpierających, bądź dekoracyjnych materiałów. Jury ma prawo do przekucia eksponatów, by je sprawdzić. Jeżeli będą zawierały elementy zabronione zostaną automatycznie zdyskwalifikowane.

- **Maks. 50% powierzchni eksponatu może być osprayowane** za pomocą pistoletu lub szczotki.

- Każdy finalista będzie miał do swojej dyspozycji podstawę o wysokości +/- 1 m, dostarczoną przez Komitet Organizacyjny.



Czekoladowy eksponat musi być przedstawiony bezpośrednio na tej bazie. Zabronione jest użycie jakichkolwiek innych podstaw, bądź akcesoriów (luster itp.), nie wykonanych z czekolady.

Prezentacja:

- Eksponat Czekoladowy musi być **przedstawionych bezpośrednio na drewnianej bazie**. Niedozwolone jest użycie jakiegokolwiek innej podstawy albo innych elementów (światel, luster itp.), które nie są wykonane z czekolady i same nie stanowią części eksponatu.

3. Informacje praktyczne

1. Plan czasowy finału:

Poniższy rozkład czasowy jest tylko ogólnym, orientacyjnym planem. Wszyscy finaliści otrzymają indywidualne plany pracy 2 miesiące przed konkursem.

- Wszyscy finaliści muszą uczestniczyć w ostatnim wspólnym podsumowaniu przed konkursem. Będą osobiście poinformowani o szczegółach.

Wtorek 13 października 2009,

14:00h - 15:00h :	Spotkanie i odprawa dla uczestników
15:00h – 17:00h :	Wszyscy uczestnicy dostarczają swoje materiały na “Salon du Chocolat”
18:00h – 19:00h :	Spotkanie jury & uczestnicy

Środa, 14 października, (3 godziny pracy dla każdego zawodnika)

08.00h:	Wstęp na Salon du Chocolate dla 1 grupy zawodników i jury
08.45h - 09.30h:	I grupa rozkłada swoje materiały
09.30h - 12.30h:	I grupa montuje eksponaty czekoladowe
12.30h – 13.15 h:	I grupa sprząta stanowiska pracy
	Grupa I ustanie przedstawia swoją rzeźbę (maks 3 minuty dla uczestnika)
	Ocena eksponatów I grupy
13.15h – 14.00h:	II grupa rozkłada swoje materiały na miejscu pracy
14.00h - 17.00h:	II grupa montuje eksponaty czekoladowe
17.00h – 17.45h:	II grupa sprząta stanowiska pracy
	Grupa II ustanie przedstawia swoją rzeźbę (maks 3 minuty dla uczestnika)
	Ocena eksponatów II grupy
17.45 h - 18.30h:	Grupa I rozkłada swoje materiały na następnym dniu - 15 października

Czwartek, 15 październik 2009 (8,5 godz. dla I grupy)

08:00h:	Wstęp na Salon du Chocolate Professionnel dla 1 grupy uczestników i jury
	Sprawdzanie miejsc pracy, urządzeń i składników przez Jury techniczne
8.30h:	Rozpoczęcie się konkursu
11.30h:	I grupa przekazuje ręcznie oblewane praliny



AN INITIATIVE OF:



12.00h - 12.30	Degustacja ręcznie oblewanych pralin (Jury 1)
13.45h:	I grupa przekazuje ciasto
14.00h - 15.30:	Degustacja czekoladowych ciast
15.30 - 17:00h	Degustacja deserów
17.00:	Zakończenie czasu pracy I grupy uczestników
	I grupa wręcza praliny formowane
	Ocenianie małych eksponatów czekoladowych
17.00h - 18.00h:	I grupa porządkuje miejsca pracy
17.15 - 17.45	Ocenianie pralin formowanych
18.00h - 18.45h:	II grupa uczestników rozkłada materiały na miejscu pracy na 16 października

Piątek, 16 października 2009 (8,5 godz. dla II grupy)

06.30h:	Wstęp na Salon du Chocolate Professionnel dla II grupy uczestników i jury
	Sprawdzanie miejsc pracy, urządzeń i składników przez Jury techniczne
7.00 h:	Rozpoczęcie konkursu
10.00h: I	I grupa przekazuje ręcznie oblewane praliny
10.30 - 11.00h	Degustacja ręcznie oblewanych pralin
12.15h:	II grupa przekazuje ciasto
12.30h - 14.00:	Degustacja czekoladowego ciasta
14.00 - 15.30h	Degustacja deserów
15.30h:	Zakończenie czasu pracy II grupy uczestników
	II grupa wręcza praliny formowane
	Ocenianie małych eksponatów czekoladowych
15.30h - 16.30h:	II grupa porządkuje miejsca pracy
15:45 - 16:15h	Degustacja pralin formowanych
17.00h - 17.30h:	Ogłoszenie wyników

Przed właściwym czasem pracy, każdy uczestnik ma 45 minut na rozłożenie swoich rzeczy na stanowisku pracy. Po zakończeniu czasu pracy, każdy ma ściśle określony czas sprzątnięcia materiałów ze stanowiska i posprzątania miejsca dla kolejnego zawodnika. W przypadku rzeźby jest to 45 minut, po zakończeniu konkursu 60 minut. **Jury będzie dokładnie sprawdzało miejsca pracy i będzie to część oceny uczestnika.** Jeśli zawodnik spóźni się z uporządkowaniem miejsca pracy na czas, jury odejmie określony % z całej punktacji, w zależności jak długie będzie spóźnienie.

2. Składniki i urządzenia

- **Tylko czekolada i inne składniki marki Callebaut, Cacao Barry i Carma są dozwolone**, za wyjątkiem składników, które nie są dostępne w asortymencie tych marek (cukier, owoce, śmietana...).
- **Produkty Callebaut, Cacao Barry and Carma nie mogą być przyniesione odważone, ale muszą zostać zamówione z wyprzedzeniem przed 1 września 2009** na oficjalnym formularzy zamówienia (należy zamawiać całe opakowania). We wtorek 13 października finaliści będą mieli dostęp do swych miejsc pracy, aby posegregować materiały i składniki. Wówczas będą mogli zważyć produkty, które zamówili.
- Czekolada może zostać rozpuszczona w czasie przygotowań (I grupa środa, 17:45-18.30h; II grupa czwartek 18.00-18.45). Temperowanie musi się odbywać w czasie konkursu. Absolutnie zabronione jest temperowanie jakiegokolwiek czekolady przed rozpoczęciem konkursu.



AN INITIATIVE OF:



- Przed i po konkursie wszystkie materiały mogą być bezpiecznie przechowywane w chłodzonym i nie-chłodzonym miejscu zaplecza konkursu. Uczestnik musi zadbać o rozpakowanie swoich rzeczy w określonym czasie.
 - Uczestnicy muszą sami przynieść wszystkie inne składniki potrzebne do przygotowania ich prac. Każdy składnik musi być przechowywany w **oddzielnym opakowaniu lub pojemniku**, oznakowanym **neutralnym opisem** (np śmietana 35%, a nie „Śmietana Marki X 35%).
 - Tylko **podstawowe składniki** (masło, śmietana, alkohol, itp.) mogą być przyniesione na miejsce pracy. Mogą być one wstępnie odmierzane, ale nie wymieszane, bądź wcześniej przygotowane. Zabronione jest użycie gotowych produktów (jak marmolady, nugaty, itp.) Nie może zostać użyty żaden składnik, który nie jest wymieniony w recepturach uczestnika, chyba że został zaaprobowany przez Komitet Organizacyjny. W przypadku wątpliwości prosimy o kontakt z Komisją Organizacyjną przed konkursem.
 - **Biszkopty lub bazy do ciast** mogą zostać przyniesione całkowicie wypieczone
 - Gdy rozpocznie się konkurs, **wszystkie składniki muszą być schłodzone**, za wyjątkiem czekolady w pojemnikach do rozpuszczania.
 - Wszystkie składniki będą poddane surowemu sprawdzaniu przed rozpoczęciem konkursu. Przez cały czas trwania konkursu, **członkowie komisji** będą sprawdzali produkty i miejsca pracy wszystkich finalistów.
 - Następujące **urządzenia** będą do dyspozycji w czasie trwania konkursu
 - ◆ Lodówka z tacami (60 x 40) 60 cm wys. Na osobę.
 - ◆ Zamrażarka (- 20 stopni C) i tace (60 x 40) 60 cm wys. na osobę
 - ◆ Szokówka – 1 na 3 zawodników
 - ◆ Carbo-ice może zostać zamówiony wcześniej (przed 1 września 2009)
 - ◆ 2 gitary do wspólnego użycia
 - ◆ 1 kuchenka indukcyjna na osobę
 - ◆ 1 powierzchnia marmurowa na osobę (150x90cm)
 - ◆ 1 powierzchnia ze stali nierdzewnej (120x90 cm) na osobę
 - ◆ 1 wózek z 7 tacami (60 x 40 cm) na osobę
 - ◆ 1 elektryczny ubijacz (mixer stojący) na osobę
 - ◆ 1 kuchenka mikrofalowa 700 Wat na osobę
- Uczestnicy powinni używać ostrożnie wszystkie urządzenia i naprawić ewentualne uszkodzenia, powstałe w trakcie użycia. Przykładowo, gdyby pękła struna w gitarze do pralin, uczestnik powinien ją naprawić przed powrotem na stanowisko pracy.
- Wszelki niezbędny **drobny sprzęt** (np. waga, miski, trzepaczki do piany, łyżki, noże, itp.) powinien zostać przyniesiony przez samego kandydata. Dla własnej wygody prosimy o oznaczenie całego osobistego sprzętu.
 - Wszystkie **elektryczne urządzenia**, które chcą przynieść uczestnicy, muszą uzyskać akceptację poprzez oficjalny formularz. Wszelkie życzenia muszą zostać przesłane do Komitetu Organizacyjnego do 1 Sierpnia 2009.
 - Do **wszystkich części degustacyjnych, muszą zostać użyte talerze i sztucce dostarczone przez Kom. Organizacyjny, za wyjątkiem deserów.** (zob. punkt 3.3).
 - Do **deseru**, każdy finalista **musi przynieść niezbędne szkło i produkty do serwowania.** Każdy może też użycie sztucców organizatorów (próbki będą dostępne najpóźniej 2 m-ce przed konkursem) lub przynieść własne.

3. Ocena jury

- Jury będzie stanowiło międzynarodowy skład. Każdy reprezentowany kraj zaprosi 1 sędziego.
- Jury będzie oceniało każdego uczestnika za:
 - **Czekoladowy Kapelusze** (20% punktów)
 - ⇒ aspekty estetyczne, interpretacja tematu konkursu, czystość i wykończenie
 - **Artystyczny eksponat czekoladowy** (30 % punktów)



AN INITIATIVE OF:



⇒ Harmonię i równowagę pomiędzy różnymi elementami. Aspekty estetyczne, interpretację tematu konkursu, czystość & wykończenie.

- **Smak dzieł** (50 % punktów)

⇒ smak, struktura, rozmiar, harmonia lub kontrasty aromatów, wygląd, oryginalność każdego z dzieł.

⇒ 2 x 1/6 za praliny, 1/3 za ciasto, 1/3 za czekoladowy deser.

4. Kto zostanie “World Chocolate Master 2009”?

Finalista o najwyższej liczbie punktów, tj. z największą całkowitą liczbą punktów w finale, wygra konkurs i zostanie ogłoszony **“World Chocolate Master 2009”**.

5. Pakiet nagród w “World Chocolate Masters 2009”?

Pakiet nagród o całkowitej wartości **€ 75.000** zostanie podzielone między finalistami na “World Chocolate Masters 2009”. Pakiet ten będzie stanowił pieniądze, jak i profesjonalne materiały i będzie podzielony według pozycji zajmowanych przez finalistów i punktów, które uzyskali podczas finału. W tym zawarty jest również transport, hotel i posiłki dla wszystkich finalistów podczas całego finału. Średni koszt na jednego uczestnika będzie obliczony poprzez podzielenie całkowitych kosztów na wszystkich uczestników.

- **Zwycięzca konkursu** lub też **“World Chocolate Master 2009”**, zdobędzie pakiet nagród o wartości, co najmniej **€ 20.000**, jak i ten tytuł.
 - ⇒ Pakiet będzie zawierał puchar, podróż, hotel i koszty posiłków związanych z jego uczestnictwem oraz nagrodę pieniężną i prezenty.
- Uczestnik, który zajmie **drugie miejsce** wygra pakiet o wartości **€ 12.500**
 - ⇒ Pakiet będzie zawierał puchar, podróż, hotel i koszty posiłków związanych z jego uczestnictwem oraz nagrodę pieniężną i prezenty.
- Finalista, który zakończy jako trzeci otrzyma pakiet o wartości co najmniej **€ 6.500**.
 - ⇒ Pakiet będzie zawierał puchar, podróż, hotel i koszty posiłków związanych z jego uczestnictwem oraz nagrodę pieniężną i prezenty.
- Oddzielne nagrody będą przyznane za **zwycięskie dzieła**: najlepsze czekoladowe ciasto, pralinę, deser i artystyczny eksponat czekoladowy. Wszystkie te prace zostaną nagrodzone kwotą o wartości € 500.

6. Warunki ogólne

- Każdy uczestnik musi wykonać wszystkie prace na miejscu przed obliczem jury, bez jakiegokolwiek pomocy ze stron trzecich. Można prosić o pomoc członka komisji przy montowaniu eksponatu w celu podtrzymania różnych części.
Jedynie części, które wyraźnie stanowią elementy (pojedyncze elementy artystycznego eksponatu & kapelusza, wewnątrz praliny oblewanej, wcześniej upieczona baza ciasta).
- Jeśli zasady konkursu nie są przestrzegane dla określonej pracy, jury może zdecydować o dyskwalifikacji pracy z całkowitej liczby punktów.
- Decyzja jury jest wiążąca i ostateczna i żadne dyskusje, czy też zastanawianie się nad jej oceną nie są dopuszczalne.
- Komitet Organizacyjny może zmienić lub dostosować zasady w każdym czasie, jeśli udowodni, że jest to konieczne i podejmie się natychmiastowego zawiadomienia wszystkich zarejestrowanych uczestników o takich zmianach. Materiały drukowane, słownictwo, bądź jakieś inne błędy nie mogą być użyte przeciwko Komitetowi Organizacyjnemu World Chocolate Masters.



AN INITIATIVE OF:



- Uczestnicząc w konkursie Word Chocolate Masters, każdy zaodnik automatycznie zgadza się na publikowanie swojego imienia, adresu i zdjęcia utożsamiania go , jako uczestnika konkursu przez Callebaut, Cacao Barry i Carma.
- Komitet Organizacyjny szanuje poufność wszystkich dział i nie będzie ioch publikować ani przekazywać stronom trzecim przed tym, jak zgłaszający się nie będzie oficjalnie wybranym na uczestnika Word Chocolate Masters.
- Wszystkie receptury i materiały fotograficzne związane z konkursem Word Chocolate Masters mogą zostać użyte do publikacji redakcyjnych, bądź komercyjnych przez prasę, Komitet Organizacyjny lub Callebaut, Cacao Barry, Carma. Komitet Organizacyjny zrobi wszystko, co w jego mocy, aby - w przypadku takiej publikacji- imię autora receptury zostało wymienione w odpowiednim artykule lub zdjęciu. Każdy uczestnik zrzeka się swych praw do własności intelektualnej takich publikacji. Włącza się w to zgodę uczestnika na to, że jedna lub więcej publikacji na temat jego uczestnictwa w konkursie może zostać zorganizowane przez Komitet Organizacyjny, Callebaut, Cacao Barry lub Carma. Dobrowolnie się do tego przyczyni, bez żadnej gaży.
- Nagrody nie są wymienne na pieniądze lub inne produkty.
- Poprzez uczestnictwo w konkursie World Chocolate Masters, zawodnik potwierdza całkowitą akceptację obecnych zasad konkursu.

7. Komitet Organizacyjny.

Konkurs World Chocolate Masters jest instytucją Barry Callebaut. Z Komitetem Organizacyjnym można skontaktować się pod następującym adresem:

Barry Callebaut Belgium – Chloé Gilbos
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



AN INITIATIVE OF:



Wszelkie prośby o informacje, jak i formularze zamówienia powinny być przesłane na ten adres.

Annex 1 : Zmiany w regulaminie w zasadach z 2009 vs 2007

1. Prace do wykonania
 - a. Ekspонат: żadnych zmian
 - b. Praliny: żadnych zmian
 - c. Ciasto: żadnych zmian
 - d. Deser: żadnych zmian
 - e. Mały ekspонат: "Czekoladowy Kapelusz Haute Couture"
2. Ocena jury
 - a. Czekoladowy Kapelusz: 20%
 - b. Ekspонат: 30%
 - c. Smak: 50%

⇒ Ocena za umiejętności techniczne jest włączona do punktacji za każdą kategorię.
3. Receptury: 25 zestawów

Annex 2 : Terminy

1. Do 1 września 2009:
 - a. Opis każdej pracy
 - b. Zamówienie produktów Callebaut, Cacao Barry & Carma
!!! Tylko całe opakowania & poprawny kod produktu!!!
 - c. Prośba o użycie sprzętu elektronicznego podczas finału
!!! Wraz z inf. Odnośnie poboru mocy!
 - d. Zamówienie carbo-ice
 - e. Potwierdzenie terminów podróży do/z Paryża
2. Do 13th października 2009: wręczenie receptur
 - a. 25 zestawów receptur
 - b. 1 elektroniczna kopia na CD lub USB