



## 1. Præsentation

### **Et prestigefyldt verdensmesterskab for deltagere med kreative chokoladeevner!**

Uanset om du er chocolatier eller konditor, og du har nogle brillante ideer til chokolade, får du nu en enestående chance for at blive internationalt berømt. Hvordan så det? Jo, ved at deltage i verdensmesterskabet i chokolade **World Chocolate Masters**. Dette er et nyt, prestigefuldt mesterskab, hvor der konkurreres på chokoladefærdigheder og -kreativitet.

### **National udvælgelse til World Chocolate Masters 2005**

Fra maj 2004 til april 2005 afvikler Barry Callebaut kvalifikationsrunder i de enkelte lande for at udvælge deltagerne til det nye verdensmesterskab. I kvalifikationsrunderne konkurrerer chocolatierer og konditorer mod hinanden på landsplan.

Deltagerne skal løse 3 vidt forskellige opgaver. Først og fremmest skal de i forvejen forberede bestemte kreationer og fremvise disse for juryen ved mesterskabet. Denne indledende del omfatter 2 forskellige praliner, en chokoladekage samt et blikfang fremstillet af chokolade. Alle kreationer bliver bedømt af en professionel jury ud fra udseende, smagsharmoni og teknisk indhold. Anden disciplin foregår i "Mystery-boksen". Dette er en fuldt udrustet arbejdsplads, hvor alle deltagerne får de samme ubekendte "Mystery"-ingredienser og udstyr stillet til rådighed. Over for juryen skal deltagerne så "live" og inden for en fastlagt tidsfrist fremstille og tilberede 1 praline, som er i overensstemmelse med konkurrencens tema. Desuden skal de fremstille dekorationer til de kreationer, som de har forberedt til mesterskabet. I denne praktiske disciplin bedømmes deltagerens tekniske færdigheder og kreativitet.

I den tredje disciplin skal deltageren give en kort, mundtlig præsentation af alle sine kreationer over for juryen.

### **Tema: Surrealisme**

Den enkelte deltager skal sørge for, at konkurrencens tema indgår i alle sine kreationer med hans/hendes individuelle udtryk. Temaet i 2005 er "Surrealisme". Konkurrencens tema skal komme til udtryk i både de forberedte kreationer og kreationerne, der frembringes under selve konkurrencen! Det er naturligvis en meget stor udfordring for deltagerne at sørge for, at temaet kommer til udtryk både i opskrifterne og ved den faktiske præsentation af alle disse chokoladekreationer!

### **Præmier**

Vinderen af den nationale konkurrence udnævnes til national "**Chocolate Master 2004**" og går dermed videre til finalerne i World Chocolate Masters 2005. Konkurrencen bliver med deltagelse af verdens bedste chokolademagere om at blive "**World Chocolate Master 2005**".

Desuden udnævnes der i hvert deltagerland én vinder af den nationale kreativitetspris

**Chocolate Creativity Award 2004**. Disse titler vil uden tvivl også have en pæn kommerciel værdi for vinderne i forhold til deres kunder!

### **Hvad får deltagerne ud af det?**

Alle deltagerne får ikke blot en uforglemmelig oplevelse, men også en hel del opmærksomhed fra verdens førende chokolademagere! Derudover kan deltagerne regne med erhvervsmediernes opmærksomhed, hvilket kan give disses professionelle (internationale) karriere et helt specielt løft. Og så er der naturligvis de flotte præmier: I landskvalifikationsrunden er der en præmiepulje på € 2500, som deles af den nationale **Chocolate Master 2004** og vinderen af den nationale kreativitetspris **Chocolate Creativity Award 2004**. Til finalerne vil der være ikke mindre € 75.000 til deling mellem finalisterne!

## 2. Kvalifikationsrunden

### **1. Hvordan registrerer man sig til landskvalifikationsrunden i 2004 til World Chocolate Masters?**

#### **1. Indsend det officielle ansøgningsskema**

Udfyld vedlagte **registreringsskema**, og send det til den angivne adresse. Udfyld ansøgningen med de nødvendige oplysninger såvel som dine personlige data og hidtidig arbejds erfaring.

Sammen med ansøgningen skal du indsende **2 af dine personlige opskrifter**, gerne sammen med billeder af disse

- 1 opskrift på en chokoladecake, du selv har lavet

- 1 opskrift på en praline, du selv har lavet

Disse opskrifter skal kunne give os et klart indtryk af din professionelle viden om og erfaring med bearbejdning af chokolade.

Vedlæg desuden et **billede af et blikfang af chokolade**, som du har lavet tidligere.

#### **2. Arrangementskomitéen afgør, hvem der deltager**

Din ansøgning vil blive gennemgået med henblik på deltagelse i landskvalifikationsrunden i 2004 om at gå videre til World Chocolate Masters 2005. Ansøgningen vil ikke blive anvendt af juryen i forbindelse med bedømmelsen af dine kreationer under selve konkurrencen.

#### **3. Garanti**

Alle ansøgere, som ønsker at deltage i landskvalifikationsrunden i 2004 til "World Chocolate Masters", får skriftlig besked fra arrangementskomitéen senest 1 måned før konkurrencen.

#### **4. Regler**

Her følger det komplette regelsæt for deltagelse i landsrunden for kvalifikation til "World Chocolate Masters 2005". Med din ansøgning giver du din fulde accept af alle reglerne, som er defineret i dette regelsæt.

### **2. Regelsæt**

#### **2.1. Hvem kan deltage i landskvalifikationsrunden i 2004 om at gå videre til World Chocolate Masters?**

Alle, som opfylder følgende tre betingelser, kan ansøge om at deltage i dette mesterskab.

##### **1. Beskæftigelse**

Alle ansøgere skal være beskæftiget som chocolatier eller konditor.

##### **2. Nationalitet**

Ansøgere skal være statsborgere i det land, hvor de ansøger om at deltage, eller de skal have haft officiel bopæl og job i landet i mindst 1 år.

##### **3. Aldersgrænse**

Deltagere skal være født før 1. januar 1983.

## **2.2. Hvad forventes der af deltagerne i landsrunden for kvalifikation til World Chocolate Masters 2005?**

### **1. Opskrifter**

Senest 20 dage før den nationale konkurrence skal alle deltagere skriftligt oplyse arrangementskomitéen om navnene på og en kort beskrivelse af begge praliner, chokoladekagen og blikfanget, som deltageren ønsker at præsentere ved konkurrencen. Oplys navnene på alle kreationerne, de vigtigste ingredienser og øvrige detaljer på maks. 10 maskinskrevne linjer. På konkurrencedagen skal hver deltager fremlægge 10 kopier af sine opskrifter på alle kreationerne, som han/hun vil præsentere for juryen, samt en digital kopi (på diskette eller cd-rom). Alle opskrifter skal indeholde en detaljeret liste med de anvendte ingredienser, en beskrivelse af arbejdsmetoderne samt et tværsnit eller en plan, som beskriver sammensætningen.

### **2. Tema: Surrealisme**

- Temaet, som kreationerne skal gengive og bygge på, er "surrealisme". Dette tema, som stammer fra kunstens verden, kan fortolkes frit. Det betyder, at kreationerne kan være både "abstrakte" og "figurative", helt i deltagerens personlige fortolkning af temaet. Deltagerne kan søge inspiration i eksisterende kunstværker eller helt skabe deres eget værk. Det tilrådes at udtrykke temaet både i kreationens form og smag – eller i en kombination heraf.
- Hver deltager kan frit fortolke temaet både med hensyn til valg af ingredienser til opskrifterne og i udformningen af kreationerne.
- Den kreative fortolkning af temaet, og temaets genkendelighed i kreationerne er begge aspekter, som juryen lægger til grund ved pointgivningen.

### **3. Kreationerne**

*Nyskabende og kreative opskrifter står højt på juryens liste.*

#### **3.1 Forberedende arbejde**

Hver deltager medbringer følgende kreationer til landskonkurrencen. Alle disse skal på æresord være fremstillet udelukkende og personligt af deltageren. Deltageren må ikke mærke kreationerne med sit navn eller andre navne eller varemærker (f.eks. et logo).

##### **3.1.1 Chokoladekager**

Hver deltager medbringer en chokoladekage

*Mængde:* 3 identiske kager til 8 personer

*Sammensætning:* Kagen skal overvejende smage af chokolade

*Specifikationer:* Kagerne skal medbringes fuldt tilberedt, dog ikke pyntet. Pynten fremstilles og lægges på kagerne på stedet (se 3.1.3). Formen og størrelsen vælges frit af deltagerne.

Vægt pr. kage: maks. 1 kg.

*Fremvisning:* - der fremvises 1-2 kager til smagning for juryen

- der fremvises 1 kage for medierne og offentligheden til fotografering frem til konkurrencens afslutning.

På guldpap (som medbringes af deltageren).

Hver deltager skærer og anretter det nødvendige antal portioner af sine kager på tallerknerne (som stilles til rådighed af arrangørerne), mens der arbejdes i "Mystery-boksen". Arrangementskomitéen fungerer som smagsjury.

### 3.1.2 Chokolader/praliner

Hver deltager medbringer 2 forskellige, originale og kreative praliner.

*Mængde:* min. 50 stykker af hver

*Specifikationer:* Pralinerne skal medbringes fuldt tilberedt

Den ene praline skal være yderst kreativ og nyskabende både med hensyn til form og smag

Den anden skal være mere kommerciel

Begge praliner skal tydeligt afspejle konkurrencens tema.

Alle typer og former er tilladt.

Maks. vægt pr. praline: 15 g.

*Fremvisning:* Der skal fremvises 10 stykker af hver type på chokolade blikfanget, som deltageren har medbragt (se nedenfor).

De øvrige praliner prøvesmages og bedømmes af smagsjuryn. Disse skal udleveres til arrangementskomitéen ved konkurrencens start.

### 3.1.3 Blikfang af chokolade

Hver deltager skal medbringe et blikfang, som tydeligt udtrykker konkurrencens tema.

*Antal:* 1 stk.

*Bund, størrelse:* maks. 40 x 40 cm

*Specifikationer:* Alle ingredienserne skal kunne spises.

Blikfanget skal bestå 100% af chokolade og andre kakaoprodukter. Der må kun anvendes farvestoffer fremstillet af kakaosmør.

Det er ikke tilladt at anvende hårde materialer som støtte eller andre forstærkende eller dekorative materialer. Disse omfatter bl.a.:

- Tragant
- Limprodukter eller limpistol
- Chokoladeglans

Juryen har ret til at perforere blikfangene for at kontrollere dem. Blikfang, som indeholder elementer, der ikke er tilladt, diskvalificeres automatisk.

Blikfanget kan samles på stedet indenfor 1 time. Arrangementskomitéen udleverer tempereret mørk, lys og hvid chokolade.

*Fremvisning:* Blikfanget skal være placeret på en bund fra Barry Callebaut. Der er **ikke** tilladt at anvende en ekstra bund eller baggrund, som ikke er fremstillet af chokolade, eller som ikke er en del af selve blikfanget.

På blikfanget præsenterer deltageren 10 praliner af hver slags.

Alle kreationerne skal tydeligt fremstå som en samlet enhed.

### 3.2 Tilberedning på stedet

Hver deltager tilbereder 2 kreationer i "Mystery-boksen". "Mystery-boksen" er en fuldt udrustet arbejdsplads til bearbejdning af chokolade.

Desuden får hver deltager stillet et identisk sæt "Mystery"-ingredienser til rådighed, hvorefter han/hun inden for 2 timer skal tilberede 1 original praline samt pynte sine chokoladekager.

Deltageren skal tilberede disse kreationer udelukkende med de redskaber og ingredienser, som arrangørerne stiller til rådighed i boksen. Deltageren må kun medbringe følgende:

- mindre arbejdsredskaber (knive, skrabere, skåle, folie osv.)
- arbejdsbeklædning: hvid jakke uden firma-/produktmærker. Barry Callebaut udleverer en kokkehue

Under denne praktiske del bedømmes deltagerne på deres håndværksmæssige kunnen og tekniske færdigheder samt deres kreativitet.  
Til den praktiske del vil der være forskellige typer chokolade til rådighed i smeltet, men ikke tempereret tilstand! Der stilles Callets til rådighed.

### 3.2.1 Pyntning af forberedte kreationer

På konkurrencedagen pynter hver deltager de chokoladekager, som han/hun har medbragt.

*Antal:* 3 identiske kager

*Specifikationer:* Pynten skal tilberedes fra bunden i "Mystery-boksen" ved hjælp af de ingredienser og redskaber, som udleveres af arrangementskomitéen.  
Pynten skal tydeligt afspejle konkurrencens tema, enten direkte eller i kombination med selve kreationerne, kagernes form, ingredienserne osv.

### 3.2.2 1 "Mystery"-praline

*Mængde:* min. 20 stk.

*Specifikationer:* Pralinerne fremstilles og tilberedes fra bunden i "Mystery-boksen" ved hjælp af de ingredienser og redskaber, som udleveres af arrangementskomitéen.  
Alle teknikker og metoder er tilladt.  
En kreativ fortolkning af temaet vil blive højt værdsat.

### 3.3 Fremvisning af alle kreationerne for den tekniske jury

Alle deltagerne skal kort præsentere alle deres kreationer for den tekniske jury. De vigtigste aspekter er deltagerens inspirationskilder, de anvendte teknikker osv. Formålet med denne del af konkurrencen er at bedømme motiveringen for deltagerne og deres arbejdsmetoder.

Smagsjuryen bliver informeret om de forskellige pralineer og kreationer via de korte beskrivelser, som deltagerne har indsendt til arrangørerne før konkurrencen. Smagsjuryen informeres af arrangementskomitéen for at sikre en så upartisk bedømmelse som muligt.

## 2.3. Praktiske oplysninger

### 1. Dato og sted for kvalifikationskonkurrencen

- Kvalifikationskonkurrencen i Danmark finder sted på følgende tidspunkt og sted:

Dato: 27/02/05

Sted: **Tema, Kobenavn**

### 2. Tidsplan

- Alle kreationer som beskrevet under 3.1 ovenfor skal medbringes i helt tilberedt stand på selve konkurrencedagen, dog skal de spiselige chokoladekreationer ikke være pyntet.

- Vejledende tidsplan for konkurrencedagen

09.45	Mødetidspunkt for alle deltagere og den tekniske jury Velkomst ved formanden for den nationale jury Indlevering af praliner og opskriftsbøger til arrangementskomitéen.
10.00-11.30	Smagning af pralineer ved smagsjuryen
10.00-11.00	Klargøring: Samling af blikfang.
11.15-12.15	Mundtlig præsentation af pralinerne og blikfangene for den tekniske jury (maks. 10 minutter pr. deltager)

12.30-13.45	Smagning af chokoladekreationerne ved smagsjuryen Bedømmelse af blikfangene ved den tekniske jury Fremvisning af pralinerne og kreationerne fra "Mystery-boksen" for den tekniske jury (maks. 10 minutter pr. deltager)
13.00-15.00	Deltagerne arbejder i "Mystery-boksen"
15.00-16.00	Smagning af pralinerne fra "Mystery-boksen" ved smagsjuryen
15.30-16.15	Fremvisning af pralinerne og kreationerne fra "Mystery-boksen" for den tekniske jury (maks. 5 minutter pr. deltager)
17.15	Konkurrenceresultaterne meddeles

- Hver deltager får udleveret en personlig arbejdsplan, før konkurrencen starter. Denne kan afvige fra ovenstående.
- Hvis det på grund af et højt deltagerantal bliver nødvendigt at arrangere mere end én konkurrencerunde eller -dag, vil deltageren med det højeste pointtal, som går videre til finalen, blive udråbt på landskonkurrencens sidste dag.

### 3. Ingredienser og redskaber

- Der må kun anvendes chokolade og øvrige ingredienser fra Callebaut, Cacao Barry og Carma, bortset fra ingredienser som ikke fås inden for disse produktsortimenter (såsom sukker, frugt, fløde...).

#### 2.4. Juryens bedømmelse

- Juryen består af personer, som er eksperter i bearbejdning af chokolade, og som er aktive inden for konditori, chokolade, restaurant eller catering og/eller driver professionel undervisning.
- Juryen bedømmer hver enkelt deltager ud fra:
  - deltagerens tekniske færdigheder (**40% af pointgivningen**):
    - = det professionelle indhold i deltagerens arbejde og kreationer (15%)
    - = de tilberedte kreationer: udseende og originalitet med hensyn til form, opbygning og sammensætning (15%)
    - = deltagerens arbejde i Mystery-boksen (10%)
  - deltagerens kunstneriske blikfang af chokolade, herunder harmonien mellem de forskellige elementer, som indgår (**30%**)
  - smagen af deltagerens kreationer (**30%**)

#### 2.5 Hvad kan man vinde?

- Deltageren, som får det højeste pointtal i det enkelte land, bliver udnævnt til **national "Chocolate Master 2004"**. Med denne titel følger også adgang til de internationale finaler, hvor deltageren skal dyste om titlen som **"World Chocolate Master 2005"**. Transporten til og ophold under mesterskabet tilbydes alle finalisterne som en del af de samlede præmier på mindst € 75.000, der deles af disse (se finalereglerne for nærmere oplysninger herom).
- Den deltager, som udviser størst kreativitet med chokoladen, vinder kreativitetsprisen **Chocolate Creativity Award 2004**.
- I landskvalifikationsrunden er der en præmiepulje på **€ 2500**, som deles af den nationale **Chocolate Master 2004** og vinderen af den nationale kreativitetspris **Chocolate Creativity Award 2004**. Desuden får alle deltagere en chokoladegave til en værdi af **€ 250**.



## **2.6. Generelle betingelser**

- Hver deltager skal fremstille alle sine kreationer uden hjælp fra andre.
  - Juryens afgørelse er endegyldig og bindende, og dens bedømmelse kan ikke tages op til diskussion eller indklages.
  - Arrangementskomitéen kan vælge at ændre eller tilpasse reglerne når som helst hvis nødvendigt og vil i så fald meddele alle registrerede deltagere om sådanne ændringer pr. anbefalet brev 10 dage forud.
  - Opskrifterne og fotomaterialet kan blive anvendt til redaktionelle eller kommercielle offentliggørelser af medierne, arrangementskomitéen eller Barry Callebaut.
- Arrangementskomitéen vil gøre sit bedste for at sikre, at navnet på ophavsmanden til opskriften vil blive nævnt i forbindelse med relevante artikler eller fotos, hvis disse offentliggøres. Alle deltagere giver afkald på deres immaterielle rettigheder til sådanne offentliggørelser.



**Bilag 1: Ansøgningskema**

Fornavn: .....

Efternavn: .....

Fødselsdato: ..... M/K: .....

Nationalitet(\*): .....

Hjemadresse: .....

Postnummer: ..... By: .....

Land: .....

Tlf.: ..... Mobil: .....

Fax: ..... E-mail: .....

Beståede eksamener/diplomer:

Skriv nedenfor, hvilke eksamener/diplomer du har bestået.

Eksamener/diplomer:	År	Skolens/institutionens navn	Sted
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Arbejdserfaring:

Beskriv nedenfor, hvor du har opnået arbejdserfaring. Skriv navnet på hver enkelt arbejdsgiver eller institution, du har været hos.

Stilling:	År	Arbejdsgiver/institution	Sted
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Priser og konkurrencer:

Har du nogensinde deltaget i andre professionelle konkurrencer? Skriv hvilke nedenfor. Skriv desuden eventuelle titler, som du har vundet i disse konkurrencer.

Konkurrencens navn:	År	Sted	Titler eller udnævnelser:
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

Din motivation for at deltage:

Hvad er den vigtigste årsag til, at du ønsker at deltage i World Chocolate Masters 2005? Hvad ønsker du at opnå ved at deltage?

.....

.....

Glem ikke at vedlægge følgende, når du indsender ansøgningskemaet:

- 1 opskrift på en chokoladekreation, som du selv har frembragt
- 1 opskrift på en praline, som du selv har frembragt
- 1 billede af et tidligere frembragt, kunstnerisk blikfang

Efter juryens gennemgang af din ansøgning vil du modtage svar med evt. bekræftelse på din deltagelse senest 1 måned før konkurrencens start.

(\*) Hvis du er statsborger i et andet land end det land, i hvilket du ansøger om at deltage i kvalifikationsrunden, skal du vedlægge dokumentation for, at du har opholdt dig i landet i mindst 1 år.