

# Narodowe Eliminacje: Zasady i wytyczne

## 1. Receptury

W dniu konkursu każdy uczestnik musi przedstawić 10 kopii receptur wszystkich prac, które będzie prezentował jury oraz jedną kopię elektroniczną (dyskietka PC lub CD-ROM). Każda receptura powinna składać się ze szczegółowego wykazu składników, opisu metod wykonania i przekroju lub wykazu elementów.

## 2. Temat: Surrealizm

- Temat, który każda z tych prac powinna wyobrażać i realizować to „Surrealizm”. Temat ten, wywodzący się ze sztuk pięknych może być dowolnie interpretowany. Oznacza to, że zarówno „abstrakcyjne” jak i „przenośne/symboliczne” podejście stanowią opcje dla jak najbardziej osobistej interpretacji uczestników. Zawodnicy mogą poszukiwać inspiracji w istniejących dziełach sztuki lub stworzyć swoją własną interpretację. Wskazano jest, aby wyrazić ten temat zarówno poprzez kształt, jak i smak każdego dzieła – lub poprzez połączenie obu tych elementów.
- Każdy uczestnik może dowolnie interpretować ten temat, zarówno w wyborze składników do receptur, jak i w wyglądzie wykonanych prac.
- Twórcza interpretacja tematu i jego rozpoznawalność w pracach będą procentowały w postaci punktów, którymi jury nagrodzi uczestników.

## 3. Dzieła

**3.1** Przed przystąpieniem do konkursu uczestnicy zostaną zaproszeni do udziału w szkoleniu w Akademii Czekolady w Łodzi w celu dokładnego zapoznania się z asortymentem produktów marki Callebaut – spotkanie planowane jest na 21 – 22 lutego 2005.

*Innowacyjne i twórcze receptury będą wysoko docenione przez jury.*

### 3.1.1. Co należy zabrać ze sobą

W dniu konkursu każdy uczestnik przynosi wymienione prace. Każda z nich ma zostać wykonana samodzielnie i osobiście przez uczestnika.

Dwa dni przed terminem konkursu w celu wykonania eksponatów czekoladowych oraz ciast, udostępniona zostanie pracownia cukiernicza przy Siedzibie Stowarzyszenie Cukierników, Karmelarzy i Lodzian RP w Warszawie przy ul. Lechickiej 14.

Nie dozwolonym jest oznaczanie którejkolwiek z prac uczestników swoim imieniem lub jakąkolwiek inną nazwą bądź wskazówką marki (n.p. logo).

### 3.1.2 Ciasta na bazie czekolady

Każdy uczestnik przygotowuje ciasta na bazie czekolady w dniach 15-16 marca 2005 w siedzibie SCKiL RP w Warszawie.

*Ilość:* 3 identyczne ciasta dla 8 osób

*Skład.* Ciasto musi mieć dominujący smak czekolady

*Wyszczególnienie:*

Przynoszone na konkurs w dniu 17 marca 2005 ciasta są całkowicie gotowe, jednakże nieudekorowane. Dekoracja ma zostać wykonana w obecności jury i nałożona na ciasto. Kształt i wymiary mogą być dowolnie wybrane przez uczestników.

Waga każdego ciasta: max. 1 kg.

*Prezentacja:*

-1 do 2 ciast będzie przekazanych jury do degustacji,

-1 będzie przedstawiony prasie i publiczności do fotografowania aż do końca trwania konkursu.

Pracując w „Mystery Box”, każdy uczestnik pokroi ciasta na odpowiednią ilość porcji i udekoruje je na talerzach (dostarczonych przez Organizatorów). Komisja Organizacyjna poczętuje degustacyjne jury.

### **3.1.3. Czekoladki/Praliny**

Każdy uczestnik przygotuje dwa rodzaje oryginalnych i kreatywnych pralin w dniach 15-16 marca 2005 w siedzibie SCKiL RP.

*Ilość.* Minimum 50 sztuk każdego typu

*Wyszczególnienie:*

Praliny muszą być dostarczone na konkurs 17 marca 2005 całkowicie przygotowane.

1 rodzaj pralin powinien być wyjątkowo kreatywny i innowacyjny pod względem kształtu, jak i smaku.

1 rodzaj pralin powinien być bardziej handlowy.

Oba rodzaje muszą jasno odzwierciedlać temat konkursu.

Wszystkie typy i kształty są dozwolone.

Maksymalna waga praliny: 15 g.

*Prezentacja:*

10 sztuk każdego typu powinno zostać przedstawionych na czekoladowym ekspozycie, wykonanym przez uczestnika.

Pozostałe praliny będą próbowane i oceniane przez jury-degustatorów. Powinny zostać dostarczone do Komitetu Organizacyjnego, zaraz po rozpoczęciu konkursu.

### 3.1.3. Ekspонат czekoladowy

Każdy uczestnik wykona ekspонат pokazowy, odzwierciedlający temat konkursu, w dniach 15 i 16 marca 2005 w siedzibie SCKiL RP.

*Liczba:* 1 sztuka

*Wymiary podstawy:* 40cm x 40 cm max.

*Wyszczególnienie:*

Wszystkie składniki muszą nadawać się do spożycia.

Ekspонат pokazowy powinien składać się ze 100 % czekolady i innych kakao pochodnych produktów. Można używać tylko barwników wykonanych z masła kakaowego.

Zabrania się użycia jakiegokolwiek twardego materiału do wzmocnienia lub jakiegokolwiek innego podpierającego lub dekoracyjnego materiału.

Niedozwolone są następujące techniki:

- Nadziewanie tabletkami
- Stosowanie produktów klejących
- Lakierowanie

Jury ma prawo przekłuć produkt, by go sprawdzić. Eksponaty, zawierające zabronione elementy będą automatycznie dyskwalifikowane. Podczas konkursu na Eurogastro zawodnicy będą mieli 2 godziny na zmontowanie eksponatu!

*Prezentacja:*

Próbka powinna być umieszczona na bazie dostarczonej przez Barry Callebaut. **Zabronione** jest użycie innej zastępczej bazy lub podstawy, która nie stanowi sama w sobie części eksponatu.

Na czekoladowym eksponacie zawodnicy prezentują 10 pralin każdego typu.

Wszystkie dzieła muszą wyraźnie stanowić jedną całość.

### 3.2 Do wykonania na miejscu – Eurogastro 17 marca 2005

Każdy uczestnik przygotowuje dwa wyroby w „Mystery Box”. „Mystery Box” to miejsce w pełni wyposażone do pracy z czekoladą.

Ponadto, każdy uczestnik otrzyma do swojej dyspozycji identyczny zestaw „Tajemniczych” składników, aby w ciągu 2 godzin przygotować oryginalną pralinę i dekorację czekoladowego ciasta.

Uczestnik musi przygotować te dzieła wyłącznie z materiałów i składników, które zostaną zapewnione przez Organizatorów wewnątrz „Mystery Box”. Uczestnik musi zorganizować we własnym zakresie tylko następujące materiały

- małe elementy do pracy (noże, skrobaki, miski, folie, itp.)
- ubrania robocze: białą bluzę bez firmowego logo. Barry Callebaut zapewni czapkę kucharską.

Podczas tej praktycznej części, uczestnicy są oceniani za swoje rzemiosło i techniczne umiejętności, a także za swoją kreatywność.

W części praktycznej dostępne będą różnego rodzaju i typu roztopione, ale niezatemperowane czekolady! Pastyłki zatemperowanej czekolady umożliwiające „zaszczepienie” czekolad będą dostępne.

Uczestnicy będą mieli do dyspozycji czekolady: białą, mleczną i ciemną oraz sprzęt niezbędny do wykonania prac (np. lodówki, kuchenki mikrofalowe, itp.)

### **3.2.1. Dekorowanie ciast**

W dniu konkursu – 17 marca 2005, każdy uczestnik przygotuje dekorację czekoladowego ciasta.

*Liczba:* 3 identyczne ciasta

*Wyszczególnienie:*

Dekoracje muszą być całkowicie przygotowane w „Mystery Box” ze składników i materiałów, zapewnionych przez Organizatorów. Dekoracje muszą wyraźnie odzwierciedlać temat konkursu, zarówno samodzielnie, jak i w połączeniu z jeszcze nieudekorowaną podstawą, kształtami, składnikami, itp.

### **3.2.2. “Tajemnicza” Pralina**

*Ilość:* min. 20 elementów

*Wyszczególnienie:*

Praliny te są całkowicie tworzone i przygotowane w “Mystery Box” tylko ze składników zapewnionych przez Organizatorów.

Wszystkie techniki i metody są dozwolone.

Kreatywne podejście do tematu będzie wysoko oceniane.

### **3.3. Przedstawienie wszystkich dzieł technicznemu jury.**

Każdy uczestnik ma krótko zaprezentować wszystkie dzieła jury. Najważniejszymi kwestiami do dyskusji będą źródła inspiracji, użyte techniki, itp. Celem tej części konkursu jest rozwinięcie motywacji uczestników i rozwinięcie ich metod pracy.

Jury otrzyma informacje o pralinach i ciastach poprzez krótki opis, przesłany do Organizatorów przez uczestników przed konkursem. Komitet Organizacyjny przekazuje informacje jury, aby zagwarantować jak najbardziej obiektywną ocenę.

## **2. Informacje praktyczne**

### **1. Data i miejsce konkursu**

Polskie narodowe eliminacje odbędą się 17 marca, podczas targów „Eurogastro” w Pałacu Kultury i Nauki w Warszawie.

Przygotowania do eliminacji odbędą się w siedzibie SCKIL RP w Warszawie w dniach 15 i 16 marca 2005

## 2. Ramy czasowe

- Wszystkie prace z punktów: 2. 1 muszą być dostarczone w dniu zawodów całkowicie przygotowane, z wyjątkiem dekoracji do ciast czekoladowych i „Tajemniczej” praliny (patrz pkt. 3. 2)
- Plan czasowy narodowych eliminacji:

8.00-10.00	Rozpakowanie oraz przygotowanie miejsca pracy. Oficjalne powitanie zawodników przez Przewodniczącego jury.
10.00-12.00	Ocena pralin przez jury oraz montaż eksponatu czekoladowego.
12.00-12.30	Ustne prezentacje pralin i eksponatów czekoladowych jury (max. 5 minut/uczestnik)
12.30-13.00	Ocena ciast i eksponatów przez jury techniczne. Przygotowanie stanowisk do dalszej pracy.
13.30-15.30	Praca w "Mystery Box" nad pralinami i dekoracjami ciast.
15.30-16.00	Ocena wykonanych pralin
16.00-16:30:	Ustna prezentacja pralin i ciast jury. Max. 5 minut/uczestnik
16.30-17.30	Prace jury
17.30	Ogłoszenie wyników

- Każdy uczestnik otrzymuje osobisty plan pracy przed rozpoczęciem konkursu. Może on odbiegać od powyższego.

## 3. Składniki i urządzenia

Tylko czekolada i inne składniki marki Callebaut, są dozwolone, za wyjątkiem składników, które nie są dostępne w tym zakresie produktów (cukier, owoce, śmietanka...).

## 3. Ocenianie przez jury

- Jury składa się z ekspertów w dziedzinie czekolady, którzy są aktywni w branży cukierniczej, czekoladowej, lub cateringu oraz/lub zapewniają profesjonalne szkolenie.

Jury oceni każdego uczestnika za:

- Techniczne umiejętności (40% punktów)
  - o profesjonalizm w pracy i dziełach uczestników (15%)
  - o przygotowane prace: aspekty i oryginalność kształtów, budowy i kompozycji (15%)
  - o pracę uczestników w „Mystery Box” (10%)
- artystyczne eksponaty czekoladowe, włączając harmonię pomiędzy poszczególnymi elementami kompozycji,(30%)

- smak każdego dzieła (30%)

#### 4. Nagrody

- Uczestnik, który uzyska najwyższą całkowitą liczbę punktów w tych eliminacjach, będzie nagrodzony tytułem „**Polish Chocolate Master 2005**”- „**Polskiego Mistrza Czekolady 2005**”. Nagrodzenie tym tytułem oznacza również przepustkę do międzynarodowego finału, w którym uczestnik będzie konkurował o tytuł „World Chocolate Master 2005”.

Międzynarodowy finał odbędzie się jesienią 2005 roku w Paryżu, podczas targów „Salon du Chocolate”. Jury podzieli między uczestników pakiet nagród o wartości 75.000 Euro. Wyjazd krajowego zwycięzcy do Paryża jest w pełni sponsorowany przez firmę Barry Callebaut.

- Uczestnik, który wykaże się największą kreatywnością w pracy z czekoladą będzie nagrodzony Chocolate Creativity Award 2005.

#### 5. Warunki ogólne

- Każdy uczestnik musi wykonać wszystkie dzieła bez pomocy stron trzecich.
- Decyzja jury jest ostateczna oraz wiążąca i żadne dyskusje, bądź kwestie o ocenie jury nie mogą być poruszane.
- Komitet Organizacyjny może zmienić lub dostosować zasady w każdym momencie, jeśli będzie to konieczne i jeśli zawiadomi wszystkich zarejestrowanych uczestników o tych zmianach listem poleconym z wyprzedzeniem 10 dni.
- Receptury i materiały zdjęciowe mogą być użyte do publikacji redakcyjnych bądź handlowych przez prasę, Komitet Organizacyjny lub Barry Callebaut. Komitet Organizacyjny zrobi wszystko, by zapewnić, że w przypadku jakiegokolwiek publikacji imię autora receptury będzie wymienione w odpowiednim artykule bądź ilustracji. Każdy uczestnik rezygnuje ze swoich praw do własności takiej publikacji.

#### 6. Program eliminacji

- Przyjazd i zakwaterowanie uczestników w dniu 14 marca 2005 do godz. 20.00
- 15 marca – 8-18.00 (1 godz. przerwa) siedziba SCKiL RP – przygotowania
- 16 marca – 8-16.00 (1 godz. przerwa) siedziba SCKiL RP – przygotowania
- 17 marca – 7.00 - przewiezienie uczestników i eksponatów na Eurogastro – dalej wg programu