



World Chocolate Masters 2005

Deutsche nationale Auswahlrunde

Köln, 25.Mai 2004

1. Einführung

Ein renommierter Wettbewerb auf internationaler Ebene, der Ihre Kreativität in Bezug auf Schokolade herausfordert!

Ganz gleich, ob Sie Chocolatier oder Konditor sind, wenn Sie brillante Schokoladenideen haben, bietet sich Ihnen die einmalige Gelegenheit, international bekannt zu werden. Wie? Indem Sie an dem „**World Chocolate Masters**“ teilnehmen. Dies ist ein neuer, renommierter Wettbewerb, bei dem Können und Kreativität in Bezug auf Schokolade die Hauptrolle spielen.

Weltweite nationale Auswahlverfahren für den „World Chocolate Masters 2005“

Ab Mai 2004 bis April 2005 organisiert Barry Callebaut in der ganzen Welt nationale Auswahlverfahren für diesen neuen Wettbewerb. Bei diesen müssen Chocolatiers und Konditoren auf nationaler Ebene gegeneinander antreten.

Die Wettbewerbsteilnehmer/innen erhalten drei klar voneinander getrennte Aufgaben. Als Erstes müssen sie einige Kreationen im Voraus zubereiten und am Tag des Wettbewerbs der Jury präsentieren. Dieser erste Teil besteht aus zwei verschiedenen Pralinen, einem Schokoladenkuchen und einem Schaustück aus Schokolade. Eine professionelle Jury wird jede Kreation nach Aussehen, Geschmack, harmonischem Gesamteindruck und technischen Aspekten beurteilen.

Der zweite Teil findet in der „Mystery Box“ statt. An diesem komplett eingerichteten Arbeitsplatz steht allen Teilnehmer/innen dieselbe Auswahl an „Mystery“-Zutaten und Geräten zur Verfügung. Sie müssen hier in strikter zeitlicher Begrenzung vor der technischen Jury „live“ eine Praline kreieren und zubereiten, die zu dem Wettbewerbsthema passt. Außerdem stellen Sie Verzierungen für die Kleintorten her, die sie mitgebracht haben. In diesem praktischen Test wird der/die Wettbewerbsteilnehmer/in nach seinem/ihrem technischen Können und seiner/ihrer Kreativität beurteilt.

Der dritte Teil besteht aus einer kurzen mündlichen Präsentation der Kreationen durch die Teilnehmer/innen vor der Jury.

Das Thema: Surrealismus

Jede/r Wettbewerbsteilnehmer/in muss bei seinen/ihren Kreationen das Wettbewerbsthema auf seine/ihre eigene Weise berücksichtigen. Im Jahr 2005 heißt das Thema „Surrealismus“. Sowohl die mitgebrachten wie auch die vor Ort zubereiteten Kreationen müssen Ausdruck des Wettbewerbsthemas sein! Dem Thema sowohl in den Rezepten wie auch in den Präsentationen aller Schokoladenkreationen Ausdruck zu verleihen, stellt natürlich eine echte Herausforderung dar!

Auszeichnung der Gewinner/innen

Der/die Gewinner/in eines nationalen Wettbewerbs erhält den nationalen Titel „**Chocolate Master 2004**“ für sein/ihr Land und gewinnt ein Ticket zur Teilnahme am Finale des „World Chocolate Masters 2005“. Die besten Fachleute aus der ganzen Welt werden dort um den Titel „**World Chocolate Master 2005**“ antreten.

Außerdem wird in jedem beteiligten Land ein/e Teilnehmer/in mit dem nationalen Titel „**Chocolate Creativity Award 2004**“ ausgezeichnet. Diese Titel werden den Gewinnern zweifellos beträchtliche Pluspunkte bei ihren Kunden einbringen!

Was springt für die Wettbewerbsteilnehmer/innen heraus?

Alle Teilnehmer/innen machen nicht nur eine unvergessliche Erfahrung, sondern erhalten auch viel Aufmerksamkeit von den Spitzenleuten in der Welt der Schokolade! Außerdem können sie auf das Interesse der Fachpresse zählen, was ihrer beruflichen (internationalen) Karriere einen echten Kick verleihen kann.

Und dann ist da natürlich auch noch ein umfangreiches Preispaket: auf nationaler Ebene werden Preisgelder in Gesamthöhe von € 2500 zwischen dem nationalen „Chocolate Master 2004“ und dem/der Gewinner/in des nationalen „Chocolate Creativity Award 2004“ aufgeteilt. Und beim Finale stehen sogar € 75 000 für die Finalist/innen zur Verfügung!

2. Die nationalen Wettbewerbe

1. Wie meldet man sich für die nationalen Wettbewerbe 2004 des „World Chocolate Masters“ an?

1. Einsenden des offiziellen Bewerbungsformulars

Füllen Sie das beigefügte **Bewerbungsformular** aus und senden Sie es an die angegebene Adresse. Bitte geben Sie alle geforderten Informationen an, außerdem Ihre persönlichen Daten wie beispielsweise Informationen zu Ihrer bisherigen beruflichen Erfahrung.

Schicken Sie uns zusammen mit Ihrer Bewerbung **2 Ihrer persönlichen Rezepte**, möglichst mit Foto.

- ein Rezept für einen von Ihnen kreierten Schokoladenkuchen

- ein Rezept für eine von Ihnen kreierte Praline.

Die Rezepte müssen uns eine klare Vorstellung von Ihrem professionellen Können und Ihrer Erfahrung mit der Verarbeitung von Schokolade vermitteln.

Bitte fügen Sie auch ein **Bild von einem Schokoladen-Schaustück** bei, das Sie schon einmal hergestellt haben.

2. Das Organisationskomitee trifft die Entscheidung über Ihre Teilnahme

Ihre Eingabe wird hinsichtlich Ihrer eventuellen Teilnahme an den nationalen Auswahlrunden 2004 zum „World Chocolate Masters 2005“ evaluiert. Dies ist unabhängig von der Beurteilung Ihrer Kreationen durch die Jury bei Ihrer Teilnahme an dem Wettbewerb selbst.

3. Bestätigung

Jede/r, der/die sich für die Teilnahme an der nationalen Auswahl 2004 zum „World Chocolate Masters“ bewirbt, wird über seine/ihre Zulassung durch das Organisationskomitee spätestens einen Monat vor dem Wettbewerb benachrichtigt.

4. Bestimmungen

Beiliegend finden Sie die vollständigen Teilnahmebedingungen für die Teilnahme an der nationalen Auswahl zum „World Chocolate Masters 2005“. Mit der Bewerbung erklären Sie sich mit in den Teilnahmebedingungen festgelegten Bestimmungen voll einverstanden.

2. Teilnahmebedingungen

2.1. Wer kann an den nationalen Auswahlrunden 2004 zum „World Chocolate Masters“ teilnehmen?

Jede/r, der/die folgenden drei Kriterien erfüllt, kann sich für die Teilnahme an diesem Wettbewerb bewerben.

1. Beruf

Alle Teilnehmer/innen müssen als Chocolatier oder Konditor beschäftigt sein.

2. Nationalität

Teilnehmer/innen müssen die Nationalität des Landes haben, für das sie sich bewerben, oder müssen dort offiziell seit mindestens einem Jahr wohnen und arbeiten.

3. Alter

Teilnehmer/innen müssen vor dem 1. Januar 1983 geboren sein.

2.2. Was wird von einem/r Teilnehmer/in an den nationalen Auswahlrunden zum „World Chocolate Masters 2005“ erwartet?

1. Die Rezepte

Spätestens 20 Tage vor dem nationalen Wettbewerb (25.-26.Mai 2004) liefert jede/r Teilnehmer/in dem Organisationskomitee – schriftlich – die Namen und eine kurze Beschreibung der beiden Pralinen, der Kleintorten und des Schaustücks ab, die er/sie auf dem Wettbewerb präsentieren möchte. Bitte geben Sie zu jeder Kreation in max. 10 maschinenschriftlichen Zeilen den Namen, die wichtigsten Zutaten sowie sonstiges Bemerkenswertes an.

Am Tag des Wettbewerbs muss jede/r Teilnehmer/in 10 Kopien der Rezepte aller Kreationen vorlegen, die er/sie der Jury präsentieren möchte, außerdem eine digitale Kopie (Diskette für PC oder CD-Rom). Jedes Rezept muss mit einer detaillierten Zutatenliste, einer Beschreibung des Herstellungsvorgangs sowie einer Querschnittsdarstellung oder einem Plan der Komposition versehen sein.

2. Das Thema: Surrealismus

- Das Thema, zu dem alle Beiträge passen und ausgearbeitet werden müssen, heißt „Surrealismus“. Dieses Thema, das aus den schönen Künsten stammt, kann frei interpretiert werden. Dies bedeutet, dass sowohl „abstrakte“ wie auch „bildliche“ Ansätze möglich sind, ganz nach der eigenen persönlichen Interpretation des Teilnehmers. Der/die Wettbewerbsteilnehmer/in kann sich von existierenden Kunstwerken inspirieren lassen oder seine/ihre eigene Interpretation verwirklichen. Es ist ratsam, das Thema in der Form oder im Geschmack einer jeden Kreation zum Ausdruck zu bringen oder in einer Kombination der beiden.
- Jede/r Teilnehmer/in kann das Thema frei interpretieren, sowohl in der Wahl der Zutaten für die Rezepte wie auch im Design der Realisierungen.
- Sowohl die kreative Interpretation des Themas wie auch seine Erkennbarkeit in den Realisationen sind für die Punktvergabe durch die Jury entscheidend.

3. Die Kreationen

Innovative und kreative Rezepte sind der Jury sehr willkommen.

3.1 Was mitzubringen ist

Jede/r Teilnehmer/in bringt am Tag des nationalen Wettbewerbs die nachstehend genannten Kreationen mit. Sie wurden alle auf Ehre und Gewissen allein durch den/die Teilnehmer/in erstellt.

Es ist nicht erlaubt, die Kreationen mit dem Namen des/der Teilnehmer/in, einem anderen Namen oder einem Markenzeichen (z.B. Logo) zu versehen.

3.1.1 Schokoladenkuchen

Jede/r Teilnehmer/in bringt einen Schokoladenkuchen mit.

Menge: 3 identische Kuchen für 8 Personen

Zusammensetzung: Der Kuchen muss über einen deutlichen Schokoladengeschmack verfügen.

Nähere Angaben: Die Kuchen werden fertig zubereitet, jedoch noch unverziert gebracht. Die Verzierung muss vor Ort zubereitet und auf den Kuchen angebracht werden (siehe 3.1.3).

Form und Größe kann vom Wettbewerbsteilnehmer frei gewählt werden.

Gewicht pro Kuchen: maximal 1 kg.

Präsentation: - 1 bis 2 Kuchen werden der Jury für eine Geschmacksprobe präsentiert.
- 1 wird der Presse und dem Publikum bis zum Ende des Wettbewerbs für Fotos präsentiert.

Auf goldenem Karton (muss von den Teilnehmer/innen mitgebracht werden).

Jede/r Teilnehmer/in schneidet den Kuchen in die geforderte Stückzahl auf und richtet sie während der Arbeit in der „Mystery Box“ auf den Platten (weiß, quadratisch) an (werden von der Organisation zur Verfügung

gestellt). Das Organisationskomitee bedient die Geschmacksjury.

3.1.2 Schokolade/Pralinen

Jede/r Teilnehmer/in bringt zwei verschiedene originelle und kreative Pralinen mit.

Menge: Mindestens 50 Stück von jeder Sorte

Nähere Angaben: Die Pralinen müssen fertig zubereitet mitgebracht werden.

1 Praline soll außergewöhnlich kreativ und innovativ in Form und Geschmack sein,

1 Praline soll eher handelsüblich sein.

Beide Pralinen müssen das Wettbewerbsthema klar ausdrücken.

Alle Sorten und Formen sind zulässig.

Maximales Gewicht pro Praline: 15g.

Präsentation: 10 Stück von jeder Sorte sollen auf dem Schokoladen-Schaustück präsentiert werden, das der/die Teilnehmer/in mitgebracht hat (siehe unten).

Die übrigen Pralinen werden von der Geschmacksjury verkostet und beurteilt.

Sie müssen zu Beginn des Wettbewerbs dem Organisationskomitee zur Verfügung gestellt werden.

3.1.3 Schokoladen-Schaustück

Jede/r Teilnehmer/in bringt ein Schaustück mit, das dem Wettbewerbsthema klar entspricht.

Anzahl: 1 Stück

Abmessungen: maximal 40 cm x 40 cm

Nähere Angaben: Alle Zutaten müssen essbar sein.

Das Schaustück besteht zu 100% aus Schokolade und sonstigen Kakaoprodukten. Nur Farbstoffe auf Basis von Kakaobutter dürfen verwendet werden.

Es ist nicht erlaubt, irgendwelche Materialien als Verstärkung oder sonstiges Stütz- oder Dekorationsmaterial zu verwenden. Dazu gehören:

- Dragee-Füllung (Pastillage)

- Klebematerial

- Glasur

Die Jury ist berechtigt, die Schaustücke zu durchlöchern, um dies zu überprüfen. Stücke, die verbotenes Material enthalten, werden automatisch disqualifiziert.

Das Schaustück kann vor Ort innerhalb einer Stunde zusammengesetzt werden.

Das Organisationskomitee wird für temperierte dunkle, Milch- und weiße Schokolade sorgen.

Präsentation Das Schaustück muss auf einer von Barry Callebaut zur Verfügung gestellten Platte (Holzplatte, 60 x 60 cm) präsentiert werden. Es ist **nicht** zugelassen, einen zusätzlichen Unter- oder Hintergrund zu verwenden, der nicht aus Schokolade besteht oder nicht direkt zu dem Schaustück gehört.

Der/die Teilnehmer/in präsentiert auf dem Schokoladen-Schaustück 10 Pralinen von jeder Sorte.

Alle Kreationen müssen eindeutig eine Einheit bilden.

3.2 Herstellung vor Ort

Jeder Wettbewerbsteilnehmer bereitet in der „Mystery Box“ zwei Kreationen zu. Die „Mystery Box“ ist ein komplett für Schokoladenverarbeitung ausgestatteter Arbeitsplatz. Außerdem steht jedem/r Teilnehmer/in die gleiche Auswahl an „Mystery“-Zutaten zur Verfügung, aus der er/sie innerhalb von 2 Stunden 1 originelle Praline sowie die Verzierung für seine/ihre Schokoladenkuchen zubereiten muss.

Der Wettbewerbsteilnehmer darf die Kreationen ausschließlich aus dem Material und den Zutaten zubereiten, die ihm von dem Organisationskomitee in der Box zur Verfügung gestellt wurden. Nur folgendes Material muss von dem/der Teilnehmer/in mitgebracht werden:

- kleines Arbeitsmaterial (Messer, Schaber, Schüsseln, Folie etc.)

- Berufskleidung: weiße Jacke ohne Firmenlogos. Barry Callebaut wird einen Chefhut zur

Verfügung stellen.

Während dieses praktischen Teils werden die Wettbewerbsteilnehmer nach ihrem handwerklichen Geschick und technischen Können sowie nach ihrer Kreativität beurteilt. Für den praktischen Teil stehen verschiedene Schokoladensorten zur Verfügung, und zwar nur in geschmolzener Form, nicht temperiert! Callets sind vorhanden.

3.2.1 Verzierung der Kleintorten

Am Wettbewerbstag bereitet jede/r Wettbewerbsteilnehmer/in die Verzierung für die mitgebrachten Schokoladenkuchen zu.

Anzahl: 3 identische Kuchen

Nähere Angaben: Die Verzierung darf ausschließlich in der „Mystery Box“ und mit den Zutaten und dem Material zubereitet werden, welches das Organisationskomitee zur Verfügung stellt. Die Verzierungen müssen das Wettbewerbsthema widerspiegeln, entweder an sich oder in Kombination mit den Kleintorten, Formen, Zutaten etc.

3.2.2 Eine „Mystery“-Praline

Menge: Mindestens 20 Stück

Nähere Angaben: Die Pralinen werden komplett in der „Mystery Box“ kreiert und zubereitet, und zwar ausschließlich mit den Zutaten und dem Material, welches das Organisationskomitee zur Verfügung stellt. Alle Techniken und Methoden sind zugelassen. Eine kreative Umsetzung des Themas ist äußerst erwünscht.

3.3 Präsentation aller Kreationen vor der technischen Jury

Jede/r Wettbewerbsteilnehmer/in muss alle seine/ihre Kreationen in wenigen Worten der technischen Jury vorstellen. Dabei sollen vor allem die Inspirationsquelle, die angewandten Techniken etc. zur Sprache kommen. Zweck dieses Wettbewerbsteils ist die Beurteilung der Motivation der Teilnehmer/innen und ihrer Arbeitsmethoden.

Die Geschmacksjury wird über die verschiedenen Pralinen und Kleintorten mittels der kurzen Beschreibungen informiert, welche die Teilnehmer/innen schon vor dem Wettbewerb an das Organisationskomitee geschickt haben. Um die Neutralität zu wahren, informiert das Organisationskomitee die Geschmacksjury.

2.3. Praktische Details

1. Datum und Ort des nationalen Wettbewerbs

- Der nationale Wettbewerb für **Deutschland** wird zu folgendem Zeitpunkt an folgendem Ort stattfinden:

Datum des Wettbewerbs: **25.-26. Mai 2004**

Ort: **Konditoren-Meisterschule in Köln, Köhlstraße 8, 50827 Köln**

(Karte und Anfahrtsbeschreibung liegen bei)

2. Zeitplan

- Alle Realisierungen unter 3.1 müssen am Tag des nationalen Wettbewerbs komplett zubereitet - mit Ausnahme der Verzierung der Schokoladen-Kleintorten - mitgebracht werden.
- Vorgesehener Zeitplan des Tages des nationalen Wettbewerbs:

07:30h: Anwesenheit aller Wettbewerbsteilnehmer/innen und der technischen Jury.

Begrüßung durch den Vorsitzenden der nationalen Jury.

Einreichung der Pralinen und Rezeptbücher bei dem Organisationskomitee.

08:00h-09:00h: Vorbereitung: Zusammenstellung der Schokoladen-Schaustücke.

09:00h-10:00h: Mündliche Präsentation der Pralinen und Schaustücke vor der technischen Jury (max. 10 Minuten/Wettbewerbsteilnehmer).

09:30h-11:00h: Verkostung der Pralinen durch die Geschmacksjury

10:00h-12:00h:	„Mystery Box“-Arbeit der Wettbewerbsteilnehmer/innen Beurteilung der Schaustücke durch die technische Jury.
12:00h-13:00h:	Reinigung des Arbeitsplatzes durch die Teilnehmer/innen. Präsentation der „Mystery-Pralinen“ und Kleintorten vor der technischen Jury (max. 10 Minuten/Wettbewerbsteilnehmer).
12:10h-13:00h:	Verkostung der Schokoladen-Torten und „Mystery-Pralinen“ durch die Geschmacksjury.
15:00h:	Bekanntgabe der Ergebnisse.

- Jede/r Teilnehmer/in erhält vor Beginn des Wettbewerbs einen persönlichen Zeitplan. Dieser kann von dem oben angegebenen abweichen.
- Muss aufgrund einer hohen Teilnehmerzahl mehr als eine Wettbewerbsrunde/ein Tag veranstaltet werden, wird der/die Teilnehmer/in mit der höchsten Punktzahl, der/die am Finale teilnehmen wird, am letzten Wettbewerbstag bekannt gegeben.

3. Zutaten und Ausstattung

- Nur Schokolade und Zutaten der Marken Callebaut, Cacao Barry und Carma sind zugelassen, ausgenommen Zutaten, die in diesen Produktlinien nicht verfügbar sind (Zucker, Obst, Sahne...).

2.4. Die Bewertung durch die Jury

- Die Jury besteht aus Fachleuten der Schokoladenverarbeitung, die in den Bereichen Konditorwaren, Schokolade, Restaurant oder Catering tätig sind und/oder beruflich ausbilden.
- Die Jury wird jede/n Teilnehmer/in beurteilen nach:
 - seinen/ihren technischen Fähigkeiten (**40% der Punkte**):
 - = die Professionalität der Arbeit und Kreationen des Teilnehmers/der Teilnehmerin (15%)
 - = die vollendeten Kreationen: Aussehen und Originalität von Form, Struktur und Zusammensetzung (15%)
 - = die Arbeit des Teilnehmers/der Teilnehmerin in der „Mystery Box“ (10%)
 - seinem/i ihrem künstlerischen Schokoladen-Schaustück inklusive der Harmonie zwischen den verschiedenen beteiligten Elementen (**30%**)
 - dem Geschmack der Kreationen (**30%**)

2.5 Was kann man gewinnen?

- Der/die Teilnehmer/in, der/die die höchste Gesamtpunktzahl in seinem/i ihrem Land erreicht, erhält den Titel **nationaler „Chocolate Master 2004“**. Der Gewinn dieses Titels berechtigt auch zur Teilnahme an dem internationalen Finale, wo er/sie um den Titel **„World Chocolate Master 2005“** antreten wird.
Für alle Finalisten werden die Reise vom Wohnort zum Wettbewerbsort und zurück sowie die Aufenthaltskosten während des Wettbewerbs als Teil des Preispakets von mindestens € 75 000 übernommen, das unter ihnen aufgeteilt wird (für weitere Details siehe die Allgemeinen Regeln für das Finale).
- Der/die Teilnehmer/in, der/die sich am kreativsten im Umgang mit Schokolade erweist, erhält den **nationalen „Chocolate Creativity Award 2004“**.
- Ein Preisgeld in Höhe von **€ 2500** wird zwischen dem nationalen „Chocolate Master 2004“ und dem Gewinner des nationalen „Chocolate Creativity Award 2004“ des nationalen Wettbewerbs aufgeteilt. Außerdem erhält jede/r Teilnehmer/in ein Schokoladengeschenk im Wert von **€ 250**.

2.6. Allgemeine Regeln

- Jede/r Teilnehmer/in muss seine/i ihre Kreationen ohne die Hilfe Dritter realisieren.
- Die Entscheidung der Jury ist endgültig und bindend, sie kann nicht diskutiert oder angefochten werden.
- Das Organisationskomitee kann die Regeln, wenn notwendig, jederzeit ändern oder anpassen: es informiert alle registrierten Teilnehmer/innen per Einschreiben zehn Tage im Voraus über die



Änderungen.

- Die Rezepte und das Fotomaterial dürfen von der Presse, dem Organisationskomitee und Barry Callebaut für Presse- und Werbezwecke verwendet werden. Das Organisationskomitee wird sich dafür einsetzen, dass – im Fall einer Veröffentlichung – der Name des Rezeptautors/der Rezeptautorin in dem entsprechenden Artikel oder bei dem Bild erwähnt wird. Jede/r Teilnehmer/in tritt seine/ihre Rechte an dem intellektuellen Eigentum solcher Veröffentlichungen ab.

Anhang 1: Bewerbungsformular

Vorname:
 Nachname:
 Geburtsdatum: Geschlecht M/W
 Nationalität:
 Persönliche Adresse:
 Postleitzahl: Wohnort:
 Land:
 Tel.: Handy:
 Fax: E-Mail:

Erreichte Diplome/Abschlüsse:

Bitte listen Sie unten alle schon erworbenen Abschlüsse und Diplome auf.

1. Diplome/Abschlüsse: Jahr :
 Name der Schule/Einrichtung Ort :
2. Diplome/Abschlüsse: Jahr :
 Name der Schule/Einrichtung Ort :
3. Diplome/Abschlüsse: Jahr :
 Name der Schule/Einrichtung Ort :

Berufliche Erfahrung:

Bitte beschreiben Sie unten, wo sie Berufserfahrung erworben haben. Geben Sie bitte jeweils den Namen des Arbeitgebers/der Einrichtung an.

1. Position: Jahr :
 Name der Arbeitgeber /Einrichtung Ort :
2. Position: Jahr :
 Name der Arbeitgeber /Einrichtung Ort :
3. Position: Jahr :
 Name der Arbeitgeber /Einrichtung Ort :
4. Position: Jahr :
 Name der Arbeitgeber /Einrichtung Ort :

Preise und Wettbewerbe:

Haben Sie schon an Berufswettbewerben teilgenommen? Listen Sie sie bitte unten auf. Bitte geben Sie auch die Titel an, die Sie dabei gewonnen haben.

1. Name des Wettbewerbs: Jahr :
 Erzielter Titel oder Rang: Ort :
2. Name des Wettbewerbs: Jahr :
 Erzielter Titel oder Rang: Ort :
3. Name des Wettbewerbs: Jahr :
 Erzielter Titel oder Rang: Ort :
4. Name des Wettbewerbs: Jahr :
 Erzielter Titel oder Rang: Ort :

Ihre Motivation:

Was ist der Hauptgrund, aus dem Sie an dem World Chocolate Masters 2005 teilnehmen möchten? Was möchten Sie durch die Teilnahme erreichen?

.....

Bitte vergessen Sie nicht, Ihrem Bewerbungsformular folgende Unterlagen beizufügen:

- ein Rezept für eine von Ihnen kreierte Schokoladen-Kleintorte
- ein Rezept für eine von Ihnen erdachte Praline
- Foto eines schon realisierten künstlerischen Schaustücks

Nach Überprüfung durch die Jury wird Ihre Teilnahme spätestens 1 Monat vor dem Wettbewerb bestätigt.

(*) Falls Sie nicht die Nationalität des Landes haben, in dem Sie sich für die Teilnahme bewerben, legen Sie bitte einen Nachweis Ihres Aufenthaltsorts für mindestens ein Jahr bei.