



## 1. Presentatie

### **Een prestigieuze wedstrijd op wereldniveau rond creativiteit met chocolade.**

Wie als chocolatier of patissier schitterende ideeën heeft met chocolade, krijgt een unieke kans om zich internationaal te bewijzen! Hoe? Door deel te nemen aan de **"World Chocolate Masters 2005"**, een nieuwe, prestigieuze wedstrijd waarin vakkunde en creativiteit met chocolade centraal staan.

### **Wereldwijd nationale selecties voor de "World Chocolate Masters 2005"**

Van mei 2004 tot april 2005 organiseert Barry Callebaut over de hele wereld nationale selectierondes voor deze wedstrijd waarin chocoladeverwerkers uit onder andere de patisserie- en de chocolateriesector het tegen elkaar opnemen.

De deelnemers krijgen drie duidelijk gescheiden opdrachten. Enerzijds moeten ze vooraf een aantal vastgelegde creaties voorbereiden en deze op de dag van de wedstrijd aan de jury voorstellen. Dit onderdeel bestaat uit 2 verschillende pralines, een chocoladegebak en een chocolade sierstuk. Een professionele jury beoordeelt élk van de creaties op smaakharmonie, uitzicht en technische aspecten.

Het tweede luik van de wedstrijd speelt zich af in de "Mystery Box". In deze volledig uitgeruste werkruimte krijgen alle kandidaten hetzelfde gamma "Mystery" ingrediënten en werkmaterialen ter beschikking om, onder het toezicht van de technische jury, één praline te creëren die past bij het opgelegde thema. Daarnaast maken ze er de decoratie voor het meegebrachte gebak. Hierbij wordt ook de kandidaat zelf beoordeeld op zijn/haar technische capaciteiten en creatieve inbreng.

In het derde deel van de wedstrijd stellen de kandidaten al hun creaties kort voor aan de jury.

### **Het thema: Surrealisme**

De deelnemers moeten het wedstrijdthema volgens hun eigen interpretatie duidelijk maken in élk van hun creaties. Voor de editie 2005 is het thema "Surrealisme". Dit geldt voor de meegebrachte én voor de ter plaatse te bereiden creaties! Het wordt dan ook een bijzondere uitdaging om dit thema zowel in de recepten als in de presentatie creatief en sfeervol uit te werken!

### **Bekroning van de winnaars**

De winnaar van een nationale wedstrijd ontvangt de titel van **"Chocolate Master 2004"** voor zijn/haar land én wordt afgevaardigd naar de finale van de World Chocolate Masters 2005. De beste vaklui uit alle hoeken van de wereld zullen daar in een spectaculaire finale wedijveren voor de titel van **"World Chocolate Master 2005"**.

Bovendien kan in ieder deelnemend land één kandidaat beloond worden met de **"Chocolate Creativity Award 2004"** voor zijn/haar land! Deze titels worden ongetwijfeld een grote commerciële troef naar hun klanten toe!

### **Wat winnen de deelnemers?**

Alle deelnemers doen niet alleen een onvergetelijke ervaring op, ze krijgen ook de belangstelling van de crème de la crème uit de chocoladewereld! Bovendien kunnen ze rekenen op de belangstelling van de vakpers, wat een behoorlijk duwtje in de rug kan geven voor hun (internationale) carrière.

En dan is er uiteraard nog een indrukwekkende prijzenpot : op nationaal niveau wordt een pot van € 2500 verdeeld onder de nationale "Chocolate Master 2004" en de winnaar van de "Chocolate Creativity Award 2004". In de finale wordt een prijzenpot van niet minder dan €75.000 verdeeld onder de finalisten!



## 2. De Nationale Selecties

### **1. Hoe inschrijven voor de nationale selecties van de "World Chocolate Masters"?**

#### **1. Bezorg ons uw inschrijvingsformulier**

Vul het inschrijvingsformulier in bijlage volledig in en stuur het naar het aangegeven adres. Gelieve alle informatie nauwkeurig in te vullen, inclusief persoonlijke gegevens zoals beroepservaring tot op vandaag.

Bezorg ons, samen met uw aanvraag, **2 recepten** van uw hand, bij voorkeur mét een foto:

- een recept van een chocoladegebak dat u hebt gerealiseerd
- een recept van een praline die u hebt gerealiseerd.

Deze recepten moeten ons een duidelijk beeld geven van uw professionele kennis en ervaring in het verwerken van chocolade.

Voeg hieraan ook een **foto** toe van een **chocolade sierstuk** dat u hebt gecreëerd.

#### **2. Het Organiserend Comité beslist over uw deelname**

Uw inzending dient als beoordelingscriterium voor uw eventuele toelating tot de nationale selecties voor de **"World Chocolate Masters 2005"**. Ze wordt in geen geval gebruikt in de eindbeoordeling van uw prestaties door de jury in de wedstrijd zelf.

#### **3. Bevestiging**

Iedereen die zich inschrijft voor de nationale selecties van de "World Chocolate Masters", wordt door het Organiserend Comité schriftelijk op de hoogte gebracht van zijn/haar eventuele toelating vóór uiterlijk 1 maand voor de wedstrijd.

#### **4. Reglement**

Hierbij ingesloten vindt u het volledige reglement voor deelname aan de nationale selecties van de "World Chocolate Masters 2005". Door in te schrijven, verklaart u zich volledig akkoord met dit reglement.

### **2. Reglement**

#### **2.1. Wie kan deelnemen aan de nationale selectierondes van de "World Chocolate Masters 2005"?**

Iedereen die voldoet aan de volgende 3 criteria kan zich inschrijven voor deelname. Indien een te hoog aantal deelnemers per land wenst in te schrijven, dan beoordeelt het Organiserend Comité op basis van de curriculum vitae en de ingestuurde recepten en foto's welke kandidaten ook effectief worden toegelaten.

##### **1. Beroep**

Alle deelnemers moeten tewerk gesteld zijn als chocolatier of patissier.

##### **2. Nationaliteit**

Elke deelnemer moet de nationaliteit bezitten van het land waarvoor hij/zij deelneemt of er minstens 1 jaar officieel verblijven en werken.

##### **3. Leeftijd**

Deelnemers moeten geboren zijn voor 1 januari 1983.



## **2.2. Wat wordt er verwacht van de deelnemers aan de nationale selectierondes van de "World Chocolate Masters"?**

### **1. De recepten**

Uiterlijk 20 dagen vóór de nationale wedstrijd, bezorgt iedere deelnemer schriftelijk de namen en een korte beschrijving van beide pralines, het gebak en het sierstuk aan het Organiserend Comité. Gelieve per creatie de naam, de voornaamste ingrediënten en andere eigenschappen door te geven in max. 10 getypte lijnen.

Op de dag van de wedstrijd zelf, moet de deelnemer 10 bundels met de recepten van alle creaties die door hem of haar voorgesteld zullen worden, voorleggen aan de jury, evenals 1 digitale kopie (diskette voor PC of Cdrom). Ieder recept moet voorzien zijn van een gedetailleerde ingrediëntenlijst, de werkwijze en een schema van de opbouw.

### **2. Het thema**

- Alle creaties moeten uitgewerkt worden in functie van het thema "Surrealisme". Dit thema, dat afkomstig is uit de kunstwereld, kan zeer breed geïnterpreteerd worden. Dit betekent dat zowel een "abstract" als een "figuratieve" benadering mogelijk zijn, in een eigen interpretatie van de deelnemer. De deelnemer kan zich laten inspireren door bestaande kunstwerken, of een eigen interpretatie uitwerken. Het verdient de voorkeur om dit thema zowel in de vormgeving als in de smaak – of in een combinatie van beiden – weer te geven.
- Elke deelnemer mag dit thema vrij invullen, zowel in zijn/haar keuze van ingrediënten, als in de presentatie van de creaties.
- De creatieve invulling en de herkenbaarheid van het thema maken deel uit van de beoordelingscriteria die de jury zal hanteren in het toekennen van de punten.

### **3. De creaties**

Innovatieve en creatieve recepten worden extra gewaardeerd door de jury!

#### 3.1 Mee te brengen naar de wedstrijd

Elke deelnemer dient de volgende creaties afgewerkt mee te brengen op de dag van de wedstrijd. Deze zijn op erewoord door de kandidaat eigenhandig en alleen bereid.

Het is niet toegelaten om de creaties van een kandidaat te markeren of te signeren met zijn/haar naam of andere herkenbare indicaties (vb. logo).

#### **3.1.1. Chocoladegebak**

Elke deelnemer brengt een zelf bereid chocoladegebak mee.

*Hoeveelheid:* 3 identieke taarten voor 8 personen

*Samenstelling:* Het gebak dient een uitgesproken chocoladesmaak te hebben.

*Specificaties:* Het chocoladegebak wordt volledig bereid, maar niet gedecoreerd meegebracht. Ter plaatse moet de decoratie bereid en op het gebak aangebracht worden (zie 3.2.1).

De vorm en afmetingen van het gebak kunnen door de kandidaat zelf bepaald worden. Maximum gewicht van een taart is 1 kg.

*Presentatie:* - 1 à 2 taarten worden ter degustatie aan de jury voorgelegd

- de 3de wordt gepresenteerd aan de pers en voor fotografie, tot aan het einde van de wedstrijd.

Op goudkarton (door de kandidaat te voorzien).

De kandidaat snijdt zelf het gebak voor de jury in het gevraagde aantal porties en dresseert de stukken op borden (door de organisatie ter beschikking gesteld) tijdens de praktische proef in de "Mystery



Box". De bediening van de jury wordt door het Organiserend Comité verzorgd.

### 3.1.2. Pralines

Elke deelnemer brengt 2 verschillende originele en creatieve pralines mee.

*Hoeveelheid:* Minimum 50 stuks per soort

*Specificaties:* De pralines moeten volledig afgewerkt meegebracht worden.  
1 praline is uitzonderlijk creatief en innovatief in vorm en smaak  
1 praline is commerciëler.

In beide pralines moet het wedstrijdthema duidelijk herkenbaar zijn.

Alle types / vormen van pralines zijn toegelaten.

Maximum gewicht per praline : 15g

*Presentatie:* Een 10-tal pralines per soort wordt gepresenteerd op een chocolade sierstuk dat meegebracht wordt door de deelnemers (zie onder).  
De overige worden gedegusteerd en beoordeeld door de degustatiejury. Deze worden bij de aanvang van de wedstrijd aan het Organiserend Comité overhandigd.

### 3.1.3. Chocolade sierstuk

Elke deelnemer brengt een sierstuk mee dat duidelijk naar het wedstrijdthema verwijst.

*Hoeveelheid:* 1 stuk

*Afmetingen van het voetstuk:* Maximum 40 cm x 40 cm

*Specificaties:* Alle gebruikte ingrediënten moeten eetbaar zijn.  
Het sierstuk bestaat voor 100% uit chocolade en andere van cacao afgeleide producten. Enkel kleurstoffen op basis van cacaoboter zijn toegelaten.

Het gebruik van harde materialen als steun of andere verstevigende of decoratieve materialen is absoluut verboden. Hieronder vallen o.a. de volgende materialen :

- Dragant (pastillage)
- Lijm of lijmpistool
- Vernis

De jury behoudt zich het recht voor om de sierstukken te doorprikken ter controle. Stukken die verboden elementen bevatten, worden automatisch gediskwalificeerd.

De kandidaten krijgen 1 uur om hun sierstuk ter plaatse te assembleren. De Organisatie voorziet hiertoe getempereerde donkere, melk en witte chocolade.

*Presentatie* Het sierstuk wordt op een sokkel geplaatst die door Barry Callebaut ter beschikking wordt gesteld. Het is **niet** toegelaten om een zelf meegebrachte sokkel, achtergrond etc. te gebruiken indien die niet uit chocolade is gemaakt of geen deel uitmaakt van het sierstuk zelf. Op het sierstuk presenteert de kandidaat 10 pralines van beide meegebrachte soorten.

Alle creaties moeten een eenheid vormen.



### 3.2 Ter plaatse te creëren

Elke deelnemer bereidt ter plaatse de volgende 2 creaties in de "Mystery Box".

De "Mystery box" is een werkruimte die volledig wordt ingericht met alle benodigdheden voor chocoladebewerking.

Daarnaast wordt er voor iedere deelnemer een identieke reeks "Mystery" ingrediënten ter beschikking gesteld waarmee hij/zij binnen een tijdspanne van 2 uur 1 praline én de decoratie voor het meegebrachte gebak dient te creëren.

De deelnemer moet de opgelegde creaties uitvoeren met het ter beschikking gestelde materiaal en de ingrediënten in de Box. Enkel volgend materiaal dient door de deelnemer zelf meegebracht te worden :

- klein materiaal (messen, schrapers, kommen, transfert-folie etc)
- professionele kledij : neutrale witte vest zonder merk of logo. Een toque wordt door Barry Callebaut ter beschikking gesteld.

Tijdens deze praktische proef worden de deelnemers beoordeeld op hun vakkundigheid en technische capaciteiten. Ook de creativiteit van de deelnemers wordt hier beoordeeld.

Voor de praktische proef worden verschillende types chocolade voorzien, gesmolten, maar niet voorgekristalliseerd (getempereerd)! Callets/drops/pistoles zullen eveneens beschikbaar zijn.

#### 1. Decoratie voor het meegebrachte gebak

Elke deelnemer maakt op de dag van de wedstrijd ter plaatse de decoratie voor zijn/haar zelf meegebrachte chocoladegebak.

*Hoeveelheid* : voor 3 identieke taarten

*Specificaties* : de decoraties worden bereid in de "Mystery Box" met de ingrediënten en machines die door de organisatie ter beschikking worden gesteld.

#### 2. Eén "Mystery" praline

*Hoeveelheid* : Minimum 20 stuks

*Specificaties* : Deze pralines worden volledig gecreëerd en bereid in de Mystery Box, uitsluitend met de ingrediënten en werkmaterialen die door het Organiserend Comité ter beschikking worden gesteld.  
Alle technieken en methodes zijn toegelaten.  
Het creatief uitwerken van het thema wordt door de jury extra aangemoedigd.

### 3.3 Voorstelling van alle creaties aan de technische vakjury

Iedere deelnemer dient alle door hem/haar bereide creaties kort aan de technische jury voor te stellen. Belangrijke punten zijn de inspiratiebronnen, de werktechniek enz. Het doel van dit onderdeel van de wedstrijd bestaat erin om de motivatie van de kandidaten en hun werkmethodes naar voren te brengen.

De degustatiejury zal geïnformeerd worden over de te beoordelen pralines en het gebak op basis van de vooraf ingestuurde beschrijving. Het Organiserend Comité brengt de degustatiejury op de hoogte om zo veel mogelijk de neutraliteit bij het proeven te garanderen.



### **2.3. Praktische details**

#### **1. Datum en plaats van de nationale wedstrijd**

- De nationale selecties voor België vinden plaats op de volgende data en locatie:

Data van de nationale selecties: **dinsdag 28 september 2004**

Locatie: **"CINEMEC" – Brood & Banket Idee 2004**

**Laan der Verenigde Naties 150**

**Ede (tussen Utrecht & Arnhem)**

**Nederland**

#### **2. Tijdsschema**

- Alle creaties vermeld onder punt 3.1 moeten op de dag van de wedstrijd volledig afgewerkt meegebracht worden, op de decoratie van het gebak na.

- De planning van de dag ziet er als volgt uit:

09:45u	Aanwezigheid van alle deelnemers en technische jury. Verwelkoming door de Voorzitter van de jury.
10:00u-11:00u :	Degustatie pralines door de degustatiejury
10:00u-11:00u :	Vorbereiding : monteren van het sierstuk.
11:15u-12:15u :	Mondelinge presentatie van de pralines en sierstukken aan de technische jury (5-10 minuten/kandidaat). Versnijden van gebak door deelnemers.
12:15u-13:00u :	Degustatie van het chocoladegebak Beoordeling van het sierstuk door de technische jury. Verwijderen van alle meegebrachte ingrediënten en niet toegelaten materiaal uit de werkboxen
13:00u-15:00u :	Praktische proef in de "Mystery Box". Schoonmaken van de werkruimte door de deelnemers.
15:00u-15:30u :	Degustatie van de "Mystery" praline door de degustatie jury.
15:30u-16:15u :	Voorstelling van de "Mystery" praline en het gebak aan de technische jury (5-10 minuten/deelnemer)
17:00u	Bekendmaking van de resultaten

- Iedere deelnemer ontvangt voor de aanvang van de wedstrijd een gedetailleerd persoonlijk werkschema dat kan verschillen van bovenstaand schema.
- Bij een hoog aantal deelnemers kan het nodig blijken om de nationale wedstrijd over meerdere groepen of dagen te spreiden. In dat geval zal pas na de laatste groep op de laatste wedstrijddag bekend gemaakt worden welke deelnemer de hoogste puntenscore behaalde en mag deelnemen aan de finale.

#### **3. Ingrediënten en uitrusting**

- Enkel chocolade en andere ingrediënten van Callebaut, Cacao Barry en Carma zijn toegestaan, met uitzondering van ingrediënten die niet in het productassortiment beschikbaar zijn zoals room, fruit, suiker...



#### **2.4. Evaluatie door de jury**

- De jury bestaat uit experts op het terrein van de chocoladeverwerking die actief zijn in de wereld van de patisserie, chocolaterie, restaurant- of cateringkeuken of het beroepsonderwijs.
- De jury zal elke deelnemer beoordelen op:
  - zijn/haar technische vakkundigheid (40% van de punten):
    - = het professionalisme in het werk en de creaties van elke deelnemer (15%)
    - = de afgewerkte creaties : uitzicht en originaliteit in vorm, structuren en samenstelling (15%)
    - = het werk in de "Mystery Box" (10%)
  - zijn/haar chocolade sierstuk, inclusief de harmonie tussen de verschillende elementen die erin opgenomen zijn (30%)
  - de smaak van de creaties (30%)

#### **2.5. Wat valt er te winnen ?**

- De deelnemer die over de hoogste totaalscore voor zijn/haar land behaalt, ontvangt de titel van nationale "**Chocolate Master 2004**". Dit houdt ook in dat hij/zij mag deelnemen aan de internationale finale om mee te dingen naar de titel van "**World Chocolate Master 2005**" en een deel van de prijzenpot van minimum €75.000 die onder de finalisten zal verdeeld worden (voor meer details : zie reglement finale).
- De deelnemer die over de gehele lijn de meeste creativiteit met chocolade uitstraalt, ontvangt van de jury de "**Chocolate Creativity Award 2004**" voor zijn/haar land.
- Onder de nationale "Chocolate Master 2004" en de winnaar van de nationale "Chocolate Creativity Award 2004", wordt een prijzenpot van €2500 verdeeld. Alle deelnemers ontvangen bovendien een chocoladepakket van Barry Callebaut t.w.v. €250.

#### **2.6. Algemene voorwaarden**

- Elke deelnemer realiseert de stukken zonder hulp van derden.
- De beslissing van de jury is bindend en onbetwistbaar.
- Indien nodig, kan het Organiserend Comité de regels ten allen tijde aanpassen of veranderen. In dat geval zal het Comité alle deelnemers hiervan schriftelijk op de hoogte brengen ten laatste 10 dagen voor de wedstrijd.
- De recepten en het fotomateriaal van de wedstrijd, de creaties en de deelnemers kunnen door de pers, het organiserend comité of door Barry Callebaut gebruikt worden voor redactionele of commerciële publicaties. Het organiserend comité zal er in de mate van het mogelijke op toezien dat – in geval van publicatie – de naam van de auteur van het recept vermeld wordt in het desbetreffende artikel of publicatie. Elke deelnemer verbindt zich ertoe om in geval van publicatie af te zien van intellectuele of eigendomsrechten.



### **Bijlage 1 : Inschrijvingsformulier**

Voornaam: .....  
Familienaam: .....  
Geboortedatum: ..... Geslacht: M / F  
Nationaliteit(\*): .....  
Privé-adres: .....  
Postcode: ..... Stad: .....  
Land: .....  
Tel: ..... Gsm : .....  
Fax: ..... E-mail : .....

#### Behaalde diploma's of getuigschriften

Geef hieronder op welke diploma's u behaalde.

1. Diploma's: ..... Jaar : .....  
Naam school of instantie ..... Plaats : .....
2. Diploma's: ..... Jaar : .....  
Naam school of instantie ..... Plaats : .....
3. Diploma's: ..... Jaar : .....  
Naam school of instantie ..... Plaats : .....

#### Beroepservaring

Gelieve hieronder te vermelden waar en wanneer u beroepservaring heeft opgedaan.

Geef steeds de naam op van de werkgever of de instantie waar u werkte of stage liep.

1. Functie: ..... Jaar : .....  
Naam werkgever/instituut ..... Plaats : .....
2. Functie: ..... Jaar : .....  
Naam werkgever/instituut ..... Plaats : .....
3. Functie: ..... Jaar : .....  
Naam werkgever/instituut ..... Plaats : .....

#### Prijzen of deelnames aan wedstrijden

Indien u reeds deelnam aan professionele wedstrijden, gelieve ze dan hieronder te vermelden. Vul ook in of u eventueel prijzen behaalde.

1. Naam wedstrijd: ..... Jaar : .....  
Behaalde titel/graad..... Plaats : .....
2. Naam wedstrijd: ..... Jaar : .....  
Behaalde titel/graad..... Plaats : .....
3. Naam wedstrijd: ..... Jaar : .....





Behaalde titel/graad..... Plaats : .....

Uw motivatie:

Wat is voor u de belangrijkste motivatie om deel te nemen aan de "World Chocolate Masters"? Wat wil u bereiken met uw deelname?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Vergeet niet om met dit inschrijvingsformulier 2 van uw persoonlijke recepten en eventueel foto's mee te sturen:

- een recept van een chocoladegebak die u hebt gerealiseerd
- een recept van een praline die u hebt gerealiseerd
- een foto van een chocolade sierstuk dat u ooit creëerde

Uw toelating tot de nationale selectie zal na evaluatie door de jury bevestigd worden uiterlijk 1 maand voor de wedstrijd.

(\* ) Indien u niet de nationaliteit hebt van het land waarvoor u wenst deel te nemen, gelieve dan een bewijs mee te sturen van verblijf of werk van tenminste 1 jaar.