



VI EDICIÓN DEL WORLD CHOCOLATE MASTERS CACAO BARRY

NORMAS DE PARTICIPACIÓN PARA LAS SELECCIONES NACIONALES





I. VI Edición World Chocolate Masters Cacao Barry

¡Un concurso de prestigio internacional, todo un reto para demostrar su creatividad con el chocolate!

Si es usted chocolatero o chef pastelero, si tiene ideas geniales para trabajar el chocolate, esta es una ocasión única para alcanzar notoriedad internacional. ¿Cómo? Participando en el “World Chocolate Masters Cacao Barry”, un prestigioso concurso donde la creatividad y la habilidad son esenciales.

Selecciones Nacionales para la “VI Edición del World Chocolate Masters Cacao Barry”

Desde septiembre de 2014 hasta abril de 2015, las marcas Gourmet Premium Cacao Barry, con el apoyo de Callebaut, Chocovic y Carma, organizan selecciones nacionales, donde chocolateros, chefs pasteleros y otros profesionales del chocolate compiten por el título de World Chocolate Master a escala nacional.

La competición consta de las siguientes pruebas:

- Pieza artística de chocolate
- Bombón de molde
- Pastel del día
- Chocolate to go (para llevar)

El jurado de profesionales evaluará todas las creaciones según la presentación, el sabor y el nivel de dificultad técnica.

Tema

El tema para las Selecciones Nacionales y la final Internacional es la “Inspiración de la Naturaleza”.

Descripción del tema:

La naturaleza resulta ser una fuente de inspiración sensorial, ya sea por sus colores, sabores, el sonido del océano, el cambio de las estaciones. La naturaleza nos rodea y afecta a nuestro estado de ánimo. Al mismo tiempo, queremos ingredientes más puros, auténticos y de buena calidad. La comida es mucho más que eso, la comida cuenta una historia que cada vez más gente quiere escuchar. En esta edición del World Chocolate Masters Cacao Barry, pasteleros, chocolateros y chefs podrán jugar con los colores, las formas, los aromas, las texturas... para deleitar los sentidos del jurado. Queremos invitar a todos los creativos chocolateros de todo el mundo para que nos expliquen cómo dan forma y transforman productos naturales en una historia deliciosa. Nos gustaría invitarles para que sean autores y compartan sus piezas jugando con el cacao y el chocolate.



La recompensa de los ganadores

El ganador del concurso nacional recibirá el título de “Spanish Chocolate Masters 2014 - 2015”. Participará en la próxima Final donde los mejores artesanos del mundo entero se disputarán el título de “World Chocolate Master”.

¿Qué ofrece a los concursantes?

Los participantes no sólo disfrutarán de una experiencia inolvidable sino que también lograrán el reconocimiento de los profesionales líderes del mundo del chocolate. Además, los concursantes obtendrán cobertura en la prensa internacional tanto general como especializada. Así como un premio para el ganador.

II. Selecciones Nacionales: condiciones generales

1. ¿Cómo inscribirse en las selecciones nacionales del World Chocolate Masters Cacao Barry?

1.1 Remita el formulario de inscripción oficial

Rellene el formulario de participación que puede descargar en la web de World Chocolate Masters Cacao Barry www.worldchocolatemasters.com y remítalo a cristina_guevara@barry-callebaut.com antes del 31 de julio de 2014. Facilite toda la información solicitada, sin olvidar información personal y experiencia profesional hasta la fecha.

Adjunte al formulario, un dossier en el que muestre sus habilidades, fotografías de sus piezas artísticas y currículo.

Nos ayudará a valorar sus conocimientos, aptitudes y experiencia con el chocolate.

1.2 El Comité Organizador tomará la decisión final respecto a su participación

Su solicitud de participación será evaluada por el Comité Organizador para la Selección Nacional del World Chocolate Masters Cacao Barry.

1.3 Confirmación

Los representantes nacionales del Comité Organizador notificarán a los candidatos si están admitidos o no durante el mes de septiembre.

1.4 Normas

Al inscribirse, cada candidato acepta la totalidad de las condiciones estipuladas en las selecciones nacionales para esta edición del World Chocolate Masters Cacao Barry definidas a continuación.



1.5 Anulación de la participación

El candidato puede retirar su candidatura para las Selecciones Nacionales del World Chocolate Masters Cacao Barry notificándolo por escrito hasta tres meses antes del concurso oficial. En caso de anulación pasado este plazo, el Comité Organizador podrá facturar al candidato los gastos incurridos hasta la fecha por su participación en el concurso.

2. Condiciones de participación en las selecciones nacionales del World Chocolate Masters Cacao Barry

El Comité Organizador del World Chocolate Masters Cacao Barry decidirá qué países participarán en las Selecciones Nacionales. Toda persona que reúna las condiciones siguientes puede inscribirse para participar en el concurso. El Comité Organizador seleccionará a los candidatos basándose en la experiencia profesional y las recetas enviadas con la solicitud. Si el número de candidatos por país es insuficiente, el Comité Organizador podrá anular el concurso.

2.1. Actividad

El concurso está abierto a toda persona cuya actividad profesional se desarrolle en los sectores de la pastelería, la confitería, la restauración, el catering o la enseñanza profesional, exceptuando a los empleados de Barry Callebaut, y los miembros del Club de Embajadores Internacionales de Cacao Barry, Callebaut, Cama o Chocovic.

2.2 Nacionalidad

Los candidatos deben tener la nacionalidad del país para el cual se presentan, o deben haber residido o trabajado en éste oficialmente durante al menos 5 años.

2.3 Edad

Los candidatos deben haber nacido antes del 1 de enero de 1993.

En caso de abuso o de información errónea en el formulario de inscripción, el Comité Organizador se reserva el derecho de excluir al candidato de las Selecciones Nacionales y/o de la competición del World Chocolate Masters Cacao Barry.



III. Reglamento del concurso para la VI Edición de las Selección Nacional del World Chocolate Masters Cacao Barry

1. Recetas

Cada participante deberá enviar al Comité Organizador 10 días antes del concurso los nombres y las recetas de las elaboraciones que presentarán ante el jurado por correo electrónico y una copia en formato digital (en soporte llave USB). Utilice el formato de receta que puede descargarse de la web del World Chocolate Masters Cacao Barry. Únicamente se aceptará dicho formato de receta.

Barry Callebaut Ibérica
Rambla Catalunya 6, 1º planta
08007 Barcelona

Tel : +34 93 470 56 73– Fax : +34 93 470 5670/ email: worldchocolatemasters@barry-callebaut.com

2. Tema del Concurso: Inspiración de la Naturaleza

La pieza artística de todo participante debe plasmar el tema “Inspiración de la Naturaleza”. El participante deberá imaginar y reinterpretar el tema. De la misma manera que debe reflejarse en el resto de elaboraciones. El jurado evaluará la interpretación creativa y representación del tema. Se puntuará en función de la interpretación del tema en la pieza artística y las demás elaboraciones.

3. Creación de las recetas

El jurado valorará positivamente las recetas innovadoras y creativas. El candidato preparará sus creaciones in situ, durante el concurso y ante el jurado.

Todas las creaciones deberán ser realizadas por los candidatos de forma personal e individual durante el concurso. Es una competición individual y sólo se podrá ayudar a los participantes en la carga y descarga de material y con el transporte de las piezas artísticas una vez elaboradas durante el concurso. A lo largo del concurso, no está autorizada la asistencia de otras personas para la realización y el acabado de las creaciones ni para lavar utensilios.

Los candidatos deberán preparar todos los ingredientes (salvo el chocolate), marcados y pesados. También deberán etiquetar con su nombre todo equipamiento que traiga.

Si los candidatos van a usar purés de frutas para sus creaciones, tienen que usar los purés de frutas de Capfruit (patrocinador oficial del evento). Para ver la gama de productos y realizar pedidos, consulte la página wcm2015.capfruit.com. Además véase el apéndice 1 sobre la gama de productos de purés de frutas. El comité Organizador informará con antelación de cualquier material o equipamiento que vayan a proporcionar nuestros patrocinadores.

Los participantes no podrán traer el chocolate, deberán solicitarlo con antelación al Comité Organizador seis semanas antes de la fecha del concurso. El participante deberá utilizar el **formulario que se le facilite** para hacer el pedido de chocolate con 5kg máximo por referencia.



Durante el concurso, se suministrarán las referencias de las gamas estándar de chocolate en la máquina de atemperar: chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.

El Comité Organizador suministrará la chaquetilla y el gorro de chef que deben llevar durante el concurso y la ceremonia de entrega de premios.

Se valorará las habilidades y capacidades técnicas de los candidatos, así como su creatividad en el arte de trabajar el chocolate.

Los candidatos disponen de 8 horas para realizar sus creaciones. Véase el horario a continuación sujeto a cambios según el número de participantes.

3.1 Pieza artística (25% de la puntuación final)

Cada candidato ensamblará in situ la pieza artística que ilustre el tema del concurso: “Inspiración de la Naturaleza”.

Dimensiones de la base:

Base negra de 40 cm x 40 cm y 10 cm de alto que el Comité Organizador suministrará.

No hay limitaciones ni para la altura, la anchura ni el volumen.

Especificaciones:

La creatividad, originalidad y las habilidades que se muestren durante la competición y las técnicas serán los aspectos relevantes para la evaluación del jurado.

El candidato deberá ensamblar las partes previamente preparadas de su pieza artística in situ. Las partes preparadas se pueden traer a las instalaciones para el ensamblaje durante el concurso. Las partes que forman la pieza son: parte 1 (elemento esculpido). Los elementos compuestos por diferentes partes (por ej. Flor con pétalos) no puede traerse montado. El ensamblaje debe realizarse in situ (cada pétalo deberá traerse por separado para ensamblarse durante el concurso).

Importante: Si para alguna de las partes de la pieza artística se ha utilizado un molde, deberá traer el molde al concurso.

El Comité Organizador suministrará a los candidatos las referencias de las gamas estándar de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco en las máquinas de atemperar automáticas.

La pieza artística estará compuesta 100% de chocolate y otros productos derivados del cacao (manteca de cacao, cacao en polvo, nibs, masa de cacao). No está permitido el uso de azúcar como ingrediente puro. Sólo se pueden utilizar colorantes a base de manteca de cacao, polvo bronce, plata, dorado y cualquier otro polvo para la decoración.

El jurado tiene derecho a tocar las piezas artísticas para evaluarlas. Aquellas que contengan elementos prohibidos serán automáticamente descalificadas.

Evaluación:

La pieza artística debe disponerse sobre la base en la zona de trabajo de cada participante para que los jueces puedan evaluarla antes de trasladarla al área reservada para la exposición.



Presentación: Tras la evaluación, se transportará la pieza artística para la exposición. Se permite asistencia para mover la pieza. Queda prohibido utilizar una base adicional o un fondo que no forme parte de la pieza

3.2 Bombón de molde (20% de la puntuación final)

Especificaciones: Cada participante elaborará bombones de molde de acuerdo con el tema de “Inspiración de la Naturaleza” utilizando sus propios moldes. Los bombones deberán contener al menos dos capas de diferentes texturas, una de las cuales deberá ser la ganache (las cápsulas de chocolate y los adornos no se consideran una textura). Se espera que el concursante incluya un ingrediente local en el bombón (ingrediente local significa que debe ser un ingrediente típico de su región). Los bombones se moldearán y decorarán durante el concurso.

Cantidad/Peso: Cada concursante deberá elaborar 40 piezas de las cuales 20 servirán para la degustación, 10 para exponer y las otras 10 para fotografía. Cada bombón debe pesar entre 5 y 13 gramos contando la decoración.

Presentación: El Comité Organizador proporcionará los platos para la degustación.

Importante: Los bombones deben elaborarse durante la competición. Para esta prueba los concursantes deberán atemperar el chocolate y no pueden usar las máquinas de atemperar automáticas.

Todos los participantes deberán traer los ingredientes, los moldes y todo material que puedan necesitar, a parte del chocolate que les será proporcionado por la organización

3.3 Pastel del día (20% de la puntuación final)

Especificaciones: Cada participante realizará el pastel del día teniendo en cuenta el tema “Inspiración de la Naturaleza” y utilizando ingredientes frescos. El pastel del día deberá contener al menos tres texturas distintas y un pronunciado sabor a chocolate.

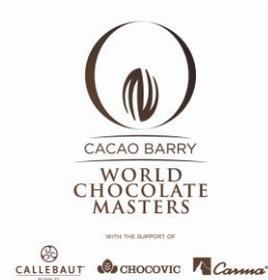
La forma y dimensiones pueden escogerse libremente. La clave para este encargo es la frescura. Los miembros del jurado valorarán a aquellos participantes que no utilicen muchos productos congelados.

Cantidad//Peso Cada participante deberá elaborar:

- Un pastel del día que pese entre 480-780 gramos, el cual se empleará para fotografía.
- Ocho pasteles del día individuales que pesen entre 80-130 gramos, los cuales se emplearán para la degustación.

Presentación: El participante presentará los pasteles al jurado en platos suministrados por el Comité Organizador.

Importante: El pastel del día se preparará íntegramente durante la competición.



3.4 Chocolate to go (para llevar) (20% de la puntuación final)

- Especificaciones:** Los participantes prepararán una elaboración de chocolate para llevar que luego el jurado consumirá sobre la marcha. Para esta prueba los participantes deberán crear todo un concepto, es decir, el snack en sí pero también el envase o recipiente (sin mencionar ninguna marca), como si fuese a venderse en las tiendas o supermercados. El snack/comida para llevar puede ser de pastelería, bollería, un *cupcake*, una tableta de chocolate, helado, etc.
- Cantidad:** 10 creaciones individuales:
- 3 para fotografiar
 - 7 para degustar
- Presentación:** El jurado cogerá el snack de la mesa de trabajo del participante y lo probará mientras éste explica el concepto.
- Importante:** Hacer hincapié en la comida para llevar, Street food, snacks etc.



IV. Selecciones Nacionales: Información Práctica

1. Fecha y lugar del concurso nacional

La selección nacional se celebrará el 3 y 4 de febrero de 2015 en las instalaciones de la Chocolate Academy™, Gurb. El comité organizador podrá alargar o acortar un día el concurso dependiendo del número de candidatos. La fecha y el lugar del concurso nacional se anunciarán en la página web. www.worldchocolatemasters.com

2. Horarios

El concurso dura 2 días. El participante recibirá un calendario personalizado antes del comienzo del concurso, puede variar del que sigue a continuación. Los candidatos se pueden organizar los horarios sin embargo deben entregar cada creación en el tiempo estipulado.

Preparativos (3 horas)

14:00	Instalación
16h00	Preparativos
17h00	Fin de los preparativos

Concurso (8 horas) (por confirmar)

08:00:	Inicio de la competición
11:00:	Presentación y evaluación de la pieza artística
12:00:	Degustación y evaluación del bombón de molde
14:00:	Degustación y evaluación del pastel del día
16:00:	Degustación y evaluación del chocolate to go (para llevar)
	Fin del concurso
17:30:	Proclamación del ganador + Cóctel

La adjudicación de los espacios de trabajo y la hora para cada degustación se determinarán por sorteo.

Al final de cada día de concurso, los espacios de trabajo deben quedar totalmente limpios. Al finalizar el segundo día todo el material personal debe retirarse. ¡En caso de no respetar esta condición, el jurado puede penalizar al candidato y restar puntos!

3. Ingredientes y equipamiento

Los candidatos deben traer su equipamiento y todos los ingredientes salvo el chocolate. Los ingredientes pueden traerse pesados en recipientes, pero deben estar claramente etiquetados. Todos los ingredientes deben pesarse y etiquetarse por separado.

Todo el equipamiento y el material que traigan los candidatos a la competición quedarán bajo su responsabilidad. El Comité Organizador no se hará responsable de ningún equipamiento perdido, dañado o robado durante el periodo de la competición (preparación y competición).



4. Evaluación del jurado

El jurado está formado por expertos en el arte de trabajar con chocolate, activos en el sector de la pastelería, el chocolate, la restauración, el catering o en la enseñanza profesional.

El jurado evaluará a los candidatos según:

- Pieza artística: 25% de la puntuación total
- Bombón de molde: 20% de la puntuación total
- Pastel del día: 20% de la puntuación total
- Chocolate to go (para llevar): 20% de la puntuación total
- Habilidades culinarias: 15% de la puntuación total

¿Qué valora el jurado?

En cada creación, el jurado valora:

Pieza Artística de chocolate:

- Aplicación del tema y reglamento
- Equilibrio y armonía: unidad y proporción de los elementos
- Habilidades artísticas
- Métodos utilizados
- Toques finales
- Creatividad y originalidad / efecto sorpresa (¿Causa impresión?)

Bombón de molde:

- Aplicación del tema y reglamento
- Aspecto visual: calidad de cristalización y habilidades de moldeado
- Sabor del conjunto, respeta el sabor original del chocolate
- Textura
- Creatividad
- Incorporación de ingredientes locales

Pastel del día:

- Aplicación del tema y reglamento
- Aspecto visual: calidad de cristalización y habilidades de moldeado
- Sabor del conjunto; sabor distintivo / temperatura adecuada para la degustación, respeta el sabor original del chocolate
- Textura
- Creatividad
- Restricción del uso del congelador

Chocolate to go (para llevar):

- Creatividad
- Sabor: sabor del conjunto y distintivo del chocolate
- Textura general
- Originalidad del concepto
- Aspecto visual: apariencia general



Habilidades culinarias (evaluadas en cada prueba)

- Habilidades técnicas
- Higiene general/pulcritud del área de trabajo
- Fluidez en el trabajo / organización de los materiales
- Actitud profesional

5. ¿Quién gana?

- El participante que obtenga la puntuación más alta en su país será el “**Spanish World Chocolate Master**”.
Los ganadores de las Selecciones Nacionales se clasificarán para la Final del World Chocolate Cacao Barry, en la que competirán por el título “**World Chocolate Master**” y un atractivo premio
- Se proclamará también el segundo y tercer clasificado

6. Premios

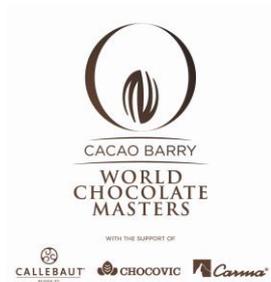
Se otorgará un premio a la mejor creación de cada categoría: Mejor Pieza Artística, Mejor Bombón de Molde, Mejor Pastel del día, Mejor Chocolate to go (para llevar).

El ganador del título oficial del Spanish Chocolate Master sólo podrá ganar el premio de una de las categorías (aquella en la que obtenga mayor puntuación).

El resto de premios por categorías se otorgará al ganador de cada categoría, excepto en el caso que sea el mismo que el ganador del Spanish World Chocolate Master, en este caso, el premio por categoría pasará al segundo clasificado.

7. Condiciones generales

- El participante trabajará sólo, sin ayuda ajena.
 - Si el reglamento del concurso no se respeta para una de las pruebas, el jurado puede decidir descalificar la creación de la puntuación final del participante.
 - La decisión del jurado es definitiva e irrevocable. No se aceptará ningún debate ni oposición sobre la puntuación.
 - **El Comité Organizador puede cambiar o adaptar las reglas, modificar o anular el concurso en todo momento si fuera necesario, y se compromete a notificarlo a los candidatos inmediatamente.**
 - **El Comité Organizador del World Chocolate Masters Cacao Barry declina toda responsabilidad en caso de errores de impresión, ortografía u otra índole. La versión inglesa es la versión oficial y vinculante de la reglamentación del World Chocolate Masters Nacional Cacao Barry.**
 - Al participar en el World Chocolate Masters Cacao Barry, cada candidato autoriza automáticamente al Comité Organizador del World Chocolate Masters Cacao Barry, Callebaut, Cacao Barry, Chocovic y Carma, la publicación de su nombre, dirección y fotografías así como el derecho de identificarlo en calidad de candidato del World Chocolate Masters.
- El Comité Organizador respeta la confidencialidad de la información contenida en los formularios de inscripción y éstas no serán publicadas ni cedidas a terceros antes de que el candidato esté oficialmente seleccionado como candidato del Spanish World Chocolate Masters Cacao Barry.



- Todas las recetas y fotografías relativas al World Chocolate Masters Cacao Barry podrán ser utilizadas para fines de publicación comercial por la prensa, el Comité Organizador y las marcas organizadoras Cacao Barry, Callebaut, Chocovic y Carma. El Comité Organizador hará todo lo que esté en su mano para garantizar que, en caso de una publicación, el nombre del creador de la receta se mencione en el artículo relacionado con la fotografía. Cada candidato renuncia a los derechos de la propiedad intelectual relativos a estas publicaciones.

Todo lo anterior significa que el candidato acepta explícitamente que una o varias publicaciones sobre su participación puedan ser organizadas por el Comité Organizador Cacao Barry, Callebaut, Chocovic y Carma. El candidato se presta a colaborar sin percibir compensación económica por ello.

- Los premios no se pueden intercambiar por dinero ni por cualquier otro bien.
- Al participar en el World Chocolate Masters Cacao Barry, el candidato acepta la integridad de las reglas actuales del concurso.

8. Comité Organizador

World Chocolate Masters Cacao Barry está organizado por Cacao Barry con el apoyo de las marcas Callebaut, Chocovic y Carma.

Se puede contactar con el Comité Organizador en la siguiente dirección:

Barry Callebaut Belgium – Cacao Barry World Chocolate Masters
Aalstersestraat 122
9280 Lebbeke-Wieze, Belgium
Tel : +32 53 73 03 81 – Fax : +32 53 73 05 40
worldchocolatemasters@barry-callebaut.com
www.worldchocolatemasters.com

También puede solicitar información a través de su contacto local Barry Callebaut:

Barry Callebaut Ibérica
Rambla Catalunya 6, 1º planta
08007 Barcelona
Tel : +34 93 470 56 73– Fax : +34 93 470 5670
email: cristina_guevara@barry-callebaut.com