

ПОЛОЖЕНИЕ

МЕЖДУНАРОДНОГО ЧЕМПИОНАТА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА АРТ-КЛАССА КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА

**в рамках
Международного хлебного салона
и оптовой выставки-ярмарки
«ПРОДЭКСПО»**

Беларусь, Минск

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цели

Международный чемпионат кондитерского искусства (далее Чемпионат) проводится ежегодно в Минске (Республика Беларусь) в целях поддержки и продвижения кондитерского производства; совершенствования профессионального мастерства; популяризации профессии «Кондитер».

1.2. Организаторы

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, ЧИУП «Овсянникова и К» – издатель научного, производственно-практического журнала «Пекарь&Кондитер», РУП «Национальный выставочный центр «Белэкспо» при поддержке Министерства образования Республики Беларусь и других заинтересованных.

1.3. Время и место проведения

Чемпионат ежегодно проводится в рамках Международного хлебного салона и специализированной выставки-ярмарки «Продэкспо» в Минске. Точные даты и место проведения сообщается участникам Чемпионата не позднее 6-ти месяцев до его проведения.

II. АРТ-КЛАСС КОНДИТЕРСКОГО МАСТЕРСТВА

2.1. Номинации Арт-класса

D1. Сахарные цветы.

D2. Работа из карамели.

D3. Работа из шоколада.

D4. Скульптура из пастилажа.

D5. Работа из марципана.

D6. Праздничный торт на любую тему.

Отдельно выставляется торт весом 1 кг для дегустации членами жюри.

D7. Эксклюзивный свадебный торт.

Отдельно выставляется торт весом 1 кг для дегустации членами жюри.

D8. Торт-скульптура 3D на любую тему.

D9. Художественная работа из теста.

D10. Пряники 2D, 3D.

D11. Художественная работа из холодных пищевых продуктов (сыра, маргарина, крупы, семян и других).

D12. Художественная работа из овощей и фруктов (скульптура, картина, панно, композиция, выполненная из овощей и фруктов без термической и химической обработки).

D13. Работа из мастики.

D14. Цветы из зефира.

D15. Шоколадные конфеты ручной работы/плитки.

Дополнительно предоставляются дегустационные конфеты

D16. Антигравитационный торт (торт, которые выглядят так, будто его части парят в воздухе, нарушая законы гравитации).

Отдельно выставляется торт весом 1 кг для дегустации членами жюри.

2.2. Условия участия в Арт-классе

Максимальная площадь основания работ Арт-класса Чемпионата – 80х80 см. **Высота работ** не ограничена. Использовать в декорации и каркасе несъедобные элементы, а также флористическую проволоку, ленты **запрещено**. Использовать **в работе определенной номинации** (например D3. Работа из шоколада, D9. Художественная работа из теста), детали, изготовленные из другого съедобного материала **запрещено**. Для всех номинаций использование кандурина допустимо в **минимальных количествах** (5% от всей работы). Клей из термопистолета **запрещён** в работе.

Не делайте плагиат чужих работ, это влияет на оценку вашей работы.

В номинации D1 (Сахарные цветы) может использоваться флористическая проволока, закрытая лентой.

В номинации D6, D7, D8 минимальная высота тортов – 70 см. Торты номинаций D6, D7, D8 могут изготавливаться на макетах и с использованием несъедобных опорных балок, при условии их полного укрытия съедобным материалом. Все элементы декора работ должны быть съедобными. Допускается использование прозрачных фальш-ярусов (высота фальш-яруса не учитывается в высоте торта). Боковая часть подложки, на которой расположен торт, должна быть закрыта лентой. Для украшения можно использовать сахарные и вафельные цветы, которые сделаны по правилам категории D1. Крепление цветов к тарту должно быть закрыто съедобным материалом. Если используете двигающиеся, дымовые, водные элементы, то техническая часть должна быть так же покрыта съедобным материалом.

В номинации D5, D13 можно использовать несъедобный каркас (полностью укрытый съедобным материалом) не более 20% от размера работы.

В номинации D10 штучные пряники 2D, 3D должны быть представлены в количестве не менее 6 штук. Изделия могут быть различными, но объединены одним стилем и темой. Большая 3D работа (от 25 см высота) может быть представлена в единственном экземпляре. Можно приготовить изделия с помощью форм и молдов.

В номинации D15 участник предоставляет на выбор *конфеты ручной работы* 4 вида по 8шт каждого (4 вида начинок) или *шоколад ручной работы* 4 штуки с разными начинками или

композицию из шоколадной плитки и конфет, если они составляют одну общую комбинацию (суммарно должно быть представлено 4 разных начинки). Для начинок могут быть использованы любые пищевые продукты.

Не допускается использование не съедобных материалов.

Возможно использование дополнительных элементов декора из шоколада (без начинки), которые будут дополнять композицию, но не перетягивать внимание на себя.

Подставка для конфет может быть выполнена из любого материала. Использование съедобного материала для покрытия подставки желательно, но не обязательно.

В композиции хотя бы 1 конфета каждого вида должна быть в разрезе.

Текстовое описание начинки (или начинок) - без рецептуры.

Дополнительные представляются *дегустационные конфеты* (минимум 8 шт. по 2 шт. каждой начинки) без декора или 4 батончика, если выставляются шоколадные плитки.

В номинации D16 представляется *съедобный антигравитационный торт*.

Вместе с выставочным тортом участник предоставляет *дегустационный торт* весом не более 1 кг. Торт должен быть покрыт финишным покрытием и выглядеть презентабельно. Начинка торта должна соответствовать начинке, использованной в антигравитационном торте.

Не допускается использование фальшярусов (пенопластовых ярусов). Конструктивная часть антигравитационного торта (фанера, шпильки, столики для вращения и т.п.) должны составлять не более 30% от всего торта (от объема). Разрешается использовать воздушную массу из маршмеллоу и хлопьев в конструктивной части торта, где нет полуфабриката (руки, ноги, мелкие элементы). Разрешается использовать живые цветы (за них баллы не начисляются).

Основа торта не более 60 см (диаметр или сторона). Высота торта не менее 40 см и не более 150 см.

К каждому антигравитационному торту предъявляется чертеж в масштабе 1:3. В чертеже должна быть детально прорисована конструкция с размерами. Чертеж помещается в непрозрачную папку, к которой имеет доступ только судейский состав.

Разрешается в антигравитационном торте использовать спецэффекты при обязательном наличии руководства для судей по использованию и запуску спецэффектов.

Участник проводит презентацию торта не более 3х минут. В презентации необходимо рассказать какие техники использовались в декорировании, продемонстрировать спецэффект (при его наличии).

На все время проведения Чемпионата участнику Арт-класса предоставляется рабочее место (на каждую из заявленных номинаций): стол 80x80 см, эл. розетка 220 В (по запросу).

Один участник может подать заявку в нескольких номинациях.

Претендовать на Гран-при Чемпионата может участник, заявившийся в 3-х номинациях Арт-класса. Необходимое условие: одна из конкурсных работ должна быть представлена в номинации D6, D7 или/и D16.

III. ОБЩИЕ УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

К участию в Чемпионате приглашаются кондитеры – учащиеся учреждений образования; преподаватели и мастера производственного обучения учреждений образования; профессионалы и любители.

Работы Чемпионата не могут быть сняты участниками с экспозиции до окончания Салона. По окончании Салона работы могут быть переданы участнику после согласования с Организатором.

Запрещено афиширование логотипа, названия или рекламы, которые могли бы помочь идентифицировать участника. Каждая работа Чемпионата сопровождается карточкой, предоставляемой Организатором, в которой указан код работы. Участник самостоятельно вписывает название работы.

Все сырье, используемое участниками для изготовления конкурсных работ Чемпионата, должно соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

Участники обязаны выступать в форменной одежде (куртка, колпак, брюки). Организатор оставляет за собой право нанесение на форму Участника логотипов Партнеров.

Организатор сохраняет за собой право дорабатывать Условия участия Чемпионата.

IV. ОФОРМЛЕНИЕ УЧАСТИЯ

Для участия в Чемпионате необходимо заполнить договор-заявку на участие и выслать на электронный адрес Организатора cakes_school@list.ru.

V. ПОРЯДОК ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

5.1. Оценка работ и состав жюри

Оценка конкурсных работ осуществляется членами жюри международного уровня и фиксируется в оценочных листах. В состав жюри входят профессиональные кондитеры высокого класса, неоднократные победители многих международных конкурсов, в том числе международные судьи WACS. Оценочные листы заверяются подписью члена жюри. Решение жюри является окончательным и оформляется протоколом, утверждаемым председателем жюри и представителем Организатора.

5.2. Критерии оценки работ

5.2.1. Конкурсные работы оцениваются членами жюри по следующим критериям:

- внешний вид, эстетическое восприятие, подбор цветов – 0 – 25 баллов.
- категория сложности работы, использование различных техник – 0 – 25 баллов;
- новизна работы, оригинальность концепции и формы, реализация собственных идей – 0 – 25 баллов;
- мастерство исполнения, аккуратность – 0 – 25 баллов.

Работы в номинациях D6, D7, D15, D16 оцениваются по критериям:

- внешний вид, эстетическое восприятие, подбор цветов – 0 – 20 баллов.
- категория сложности работы, использование различных техник – 0 – 20 баллов;
- новизна работы, оригинальность концепции и формы, реализация собственных идей – 0 – 20 баллов;
- мастерство исполнения, аккуратность – 0 – 20 баллов;

– вкус (представляется для дегустации отдельный торт весом 1 кг. в категориях D6, D7, D15 и конфеты (минимум 8 шт. по 2 шт. каждой начинки) без декора или 4 батончика, если выставляются шоколадные плитки в категории D16) – 0 – 20 баллов;

Максимальное количество баллов – 100.

5.2.2. Штрафные санкции

В случае несоблюдения общих правил и положений, жюри имеет право применить штрафные санкции в размере от 1 до 10 баллов за: несоответствие внешнего вида участника, чистоту рабочего места; несоблюдение временных рамок; несоответствие экспозиции участника требованиям номинаций Чемпионата.

5.2.3. Обсуждение работ

Каждому участнику Чемпионата будет предоставлена возможность общения с членами жюри, обсуждения представленных им работ, высказывание замечаний и пожеланий членов жюри.

5.3. Определение победителей

5.3.1. Определение победителей Чемпионата

В зависимости от набранного количества баллов участникам Чемпионата присваиваются следующие **награды в каждой из номинаций:**

- 90 – 100 – золотая медаль и диплом;
- 80 – 89 – серебряная медаль и диплом;
- 70 – 79 – бронзовая медаль и диплом;
- 50 – 69 – диплом.

5.3.2. Гран-при Чемпионата получает участник, представивший работы не менее чем в 3-х номинациях Арт-класса и набравший наибольшее количество баллов.

5.3.3. Подсчет баллов осуществляется по формуле: общее количество баллов, полученных участником / число номинаций = балл участника.

VI. НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ

Вручение наград и дипломов победителям Чемпионата будет проходить на торжественной церемонии с участием членов жюри, соорганизаторов, партнеров, приглашенных гостей, средств массовой информации на главной сцене выставки «Продэкспо».

Победителям и участникам Чемпионата будут вручены сертификаты на участие в поездках на международные конкурсы кондитерского мастерства, обучающие курсы, а также другие призы и подарки от партнеров Чемпионата.

КОНТАКТЫ

По всем вопросам, связанным с проведением и участием в Чемпионате, обращайтесь к Организатору по телефонам:
(+375 17) 302-44-59, (+375 29) 686-41-29.
эл.адрес: cakes_school@list.ru
официальный сайт: www.bcmagazine.by