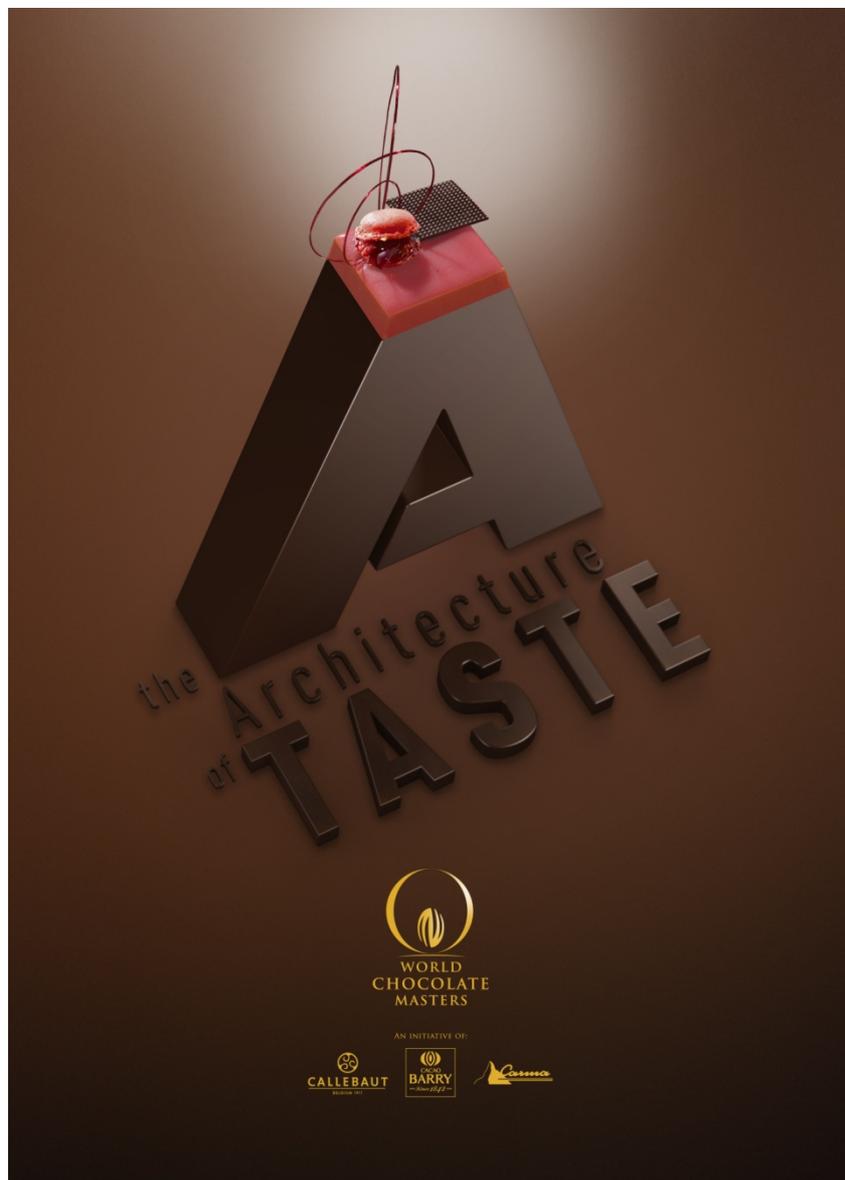




QUINTA EDICIÓN WORLD CHOCOLATE MASTERS
REGLAMENTO PARA LAS SELECCIONES NACIONALES
1 DÍA DE COMPETENCIA





I. La Quinta edición del World Chocolate Masters

¡Un prestigioso concurso internacional que reta su creatividad para trabajar el chocolate!

Ya sea usted chocolatero, pastelero, o simplemente tenga ideas brillantes para trabajar el chocolate, ahora tiene la singular oportunidad de darse a conocer a escala internacional. ¿Cómo? Participando en el World Chocolate Masters, un prestigioso concurso para el cual sus habilidades y creatividad son la clave.

Las selecciones nacionales del World Chocolate Masters 2013 se llevarán a cabo en el mundo entero.

De septiembre de 2012 a mayo de 2013, las tres marcas líderes de chocolate de calidad, Callebaut, Cacao Barry y Carma, organizan en todo el mundo las selecciones nacionales de participantes para este concurso, en las cuales chocolateros, pasteleros y otros profesionales del chocolate deberán competir entre sí a escala nacional.

A cada concursante se le asignará la elaboración de una pieza artística de chocolate de gran tamaño, un pastel de chocolate, un bombón moldeado y un postre gastronómico de chocolate. Como última asignación, cada concursante deberá de “reinventar” la clásica receta de Pastel 3 Leches.

Un jurado de profesionales evaluará todas las obras basándose en la presentación, el sabor y la aplicación de técnicas.

El Tema: La Arquitectura del Sabor.

El tema para la selección nacional, así como para la final del WCM 2013 será La Arquitectura del Sabor.

Definición del Tema

El Sabor es armonía y contraste. Es dulce y agrio. Sabor es amar lo que conoces y tener curiosidad por lo que no conoces aún. Sabor es color y textura. Es emocionante y sofisticado, y al mismo tiempo, sabor es la percepción que difiere de una persona a otra.



Sabor es Arquitectura. Es construir capas y diferentes dimensiones. El Sabor puede mover a las personas con su grandeza. Puede inclusive, ser un paisaje, monumental y eterno, cuando éste está hecho a base de nuevas visiones. De igual manera, el sabor puede ser simple y puro, confortante en la intimidad de cada ser.

La Arquitectura del Sabor es el tema para esta edición del World Chocolate Masters. Pasteleros y Chocolateros se convierten en Arquitectos. Analizarán y Compondrán su obra con sabores. Concebirán y ensamblarán con texturas. Ellos estudiarán y diseñarán nuevas formas y más aún, innovarán. Crearán una nueva Arquitectura del Sabor, en la que el Chocolate, juega un papel fundamental.



Premios

El ganador del concurso nacional recibirá el título “National Chocolate Master 2012”.

¡Indudablemente, este título representará una importante ventaja comercial de cara a sus clientes!

El National Chocolate Master ganará también un lugar en la siguiente final del World Chocolate Masters, donde alrededor de 20 de los mejores artífices del mundo competirán por el título de “World Chocolate Master 2013”.

¿Y qué hay para los concursantes?

Todos los concursantes ganarán no sólo una experiencia inolvidable, sino ¡el reconocimiento de los principales artífices del mundo del chocolate! Aún más, recibirán la atención de la prensa general y especializada, que puede dar a sus carreras profesionales un impulso especial. Además, por supuesto, se les recompensará con un interesante paquete de obsequios de chocolate y otros valiosos premios.

II. Selecciones Nacionales: Condiciones generales.

1. Cómo inscribirse en la eliminatoria nacional del World Chocolate Masters México.

1.1 Envíe el formulario de solicitud oficial

Llene el formulario de inscripción adjunto, y envíelo a las siguientes direcciones de correo: rene_chavez@barry-callebaut.com a más tardar el 31 de Julio de 2012. Suministre toda la información necesaria y datos personales, incluyendo, aquellos relacionados con su experiencia profesional. Envíenos, junto con su solicitud, dos recetas propias con fotografías.

Estas recetas deben darnos una idea clara de sus conocimientos y experiencia profesional en cuanto al trabajo del chocolate. Además, incluya una fotografía de alguna pieza artística de chocolate que haya elaborado anteriormente.

1.2 El Comité Organizador tomará la decisión definitiva en relación con su participación

Su solicitud se evaluará en cuanto a su posible participación en las rondas de eliminatoria nacional 2012 del concurso World Chocolate Masters. Sin embargo, esta decisión no repercutirá en la evaluación que pudiera hacer el jurado de sus obras durante el concurso.

1.3 Confirmación

El Comité Organizador o sus representantes en cada país les comunicarán por escrito a todos los candidatos a la eliminatoria nacional del World Chocolate Masters la decisión respecto a su participación a más tardar el 15 de Agosto.

1.4 Normas

Se adjunta el reglamento completo de participación en la eliminatoria nacional para el World Chocolate Masters 2012. Al ingresar al concurso, cada participante acepta sin reservas todas las normas allí estipuladas.

1.5 Cancelación de participación

Los candidatos pueden retirar su candidatura al World Chocolate Masters. Sin embargo, ya que hay un número limitado de espacios disponibles, pedimos que en caso de hacerlo, lo notifiquen con su representante local lo antes posible para ofrecer el espacio a otro concursante.



2. Condiciones de participación en la eliminatoria del World Chocolate Masters México.

Toda persona que cumpla con estas tres condiciones puede solicitar su admisión en este concurso. Si el número de solicitudes de un país es excesivo, el Comité Organizador decidirá el ingreso en el concurso basándose en el Curriculum Vitae y las recetas con fotografías que hayan enviado los candidatos. El Comité Organizador del World Chocolate Masters decidirá qué países podrán participar. Si el número de candidatos de un país es insuficiente, el Comité Organizador podrá suspender el concurso.

2.1. Ocupación

Este concurso está abierto a toda persona que labore profesionalmente en los campos de la pastelería, la confitería, la restauración, el catering o la capacitación profesional, con excepción de los empleados de Barry Callebaut, entre ellos, Embajadores y sus familiares que vivan en el mismo domicilio.

2.2 Nacionalidad

Los participantes deben tener la nacionalidad del país al que representen, o deben haber vivido y trabajado oficialmente en ese país al menos durante dos años.

2.3 Edad

Los concursantes deben haber nacido antes del 1° de enero de 1992. Si hubiera abuso o se suministrara información errónea, lo cual incluye la inscripción con datos incorrectos o incompletos, el Comité Organizador se reserva el derecho de excluir al concursante del World Chocolate Masters.

III. Reglas de competencia para la selección nacional de la quinta edición del World Chocolate Masters

1. Las recetas

- Cada concursante deberá proporcionarle al Comité Organizador la lista de las recetas que elaborarán durante el concurso.
- Prepárese para presentar las recetas en una carpeta encuadernada el día de inicio del concurso.
- Todos los concursantes deben entregar 10 cuadernos con las recetas de todas las obras que vayan a presentar ante el jurado, así como una copia en formato digital (archivo Word o PowerPoint en CD o memoria USB, la cual NO será devuelta).
- Indique el nombre de la obra, los ingredientes más importantes y demás características en no más de 5 líneas mecanografiadas.
- Todas las recetas deben incluir una lista detallada de los ingredientes, una descripción del procedimiento de trabajo y un diagrama en corte transversal de la obra. (Para ver el interior)

2. El tema del concurso: La Arquitectura del Sabor

El tema de inspiración y en base al cual se deben elaborar las piezas artísticas de chocolate que participen en la eliminatoria nacional es “La Arquitectura del Sabor”. Cada concursante es libre de interpretar este tema a su manera. Igualmente, el sabor de las demás obras asignadas (pastel, postre, bombón y postre reinventado) deben reflejar este tema. Para la puntuación, el jurado tendrá en cuenta tanto la interpretación creativa del tema como la claridad de su representación.

3. Las obras

Todos los concursantes elaborarán todas las obras necesarias en persona y de forma individual durante el concurso.

Para ello, no podrán recibir la ayuda de nadie en ningún momento del concurso.



Los concursantes deben elaborar sus obras con los ingredientes y los equipos que hayan traído ellos mismos, a menos que se indique lo contrario. No podrán utilizar su propio chocolate, sino que deberán solicitarlo a la organización con antelación.

Todos los concursantes deben llevar filipina de chef, pantalones y zapatos negros. La filipina no debe portar el nombre de la persona o la empresa. El Comité Organizador suministrará el mandil y el gorro. El gorro debe llevarse en todo momento, durante el concurso y la ceremonia de premiación.

A los concursantes se les evaluará por su destreza y habilidades técnicas así como por su creatividad para trabajar el chocolate.

El día de inicio del concurso, los concursantes deben traer:

- Pieza artística desarmada
- Acompañamiento (pastel de chocolate) desarmado
- Reinención de pastel 3 leches desarmado

Los concursantes tienen 9 horas para realizar sus tareas in situ:

- Armado de la pieza artística de chocolate
- Armado y decorado del acompañamiento (pastel de chocolate)
- Bombón Moldeado
- Postre gastronómico de chocolate
- Armado de la reinención del Pastel 3 Leches.

3.1 Pieza artística de chocolate

Todos los concursantes deben armar in situ una pieza artística de chocolate acorde con el tema del concurso: “La Arquitectura del Sabor”.

Dimensiones de la base:	60 cm x 60 cm (máximo)
Altura de la base:	10 cm (máximo)
	<ul style="list-style-type: none"> • Ninguna parte de la pieza artística puede sobrepasar la base de 60 cm x 60 cm.
Altura de la pieza artística:	Mínimo: 1 m; máximo: 2 m
Especificaciones:	<p>La pieza artística debe armarse íntegramente durante el concurso. ¡No puede traerse ninguna parte ya ensamblada! La pieza artística deberá estar compuesta al 100% de chocolate y otros productos derivados del cacao, con excepción de hojas y polvo de oro, plata y cobre. Sólo pueden utilizarse colorantes a base de manteca de cacao. No puede cubrirse de ingredientes pulverizados más del 50% de la superficie de la pieza artística. No se permiten materiales de soporte rígidos o ningún otro tipo de material para reforzar o decorar, incluidos el pastillaje, los pegamentos o pistolas de pegamento y barniz. El jurado se reserva el derecho de pinchar las piezas artísticas para fines de verificación. Las piezas artísticas que contengan elementos prohibidos quedarán automáticamente descalificadas. El Comité Organizador suministrará chocolate oscuro, blanco y de leche fundido estándar.</p>
Presentación:	<p>La pieza artística debe reposar sobre la base suministrada por el concursante. Está prohibido el uso de bases adicionales y superficies de fondo que no estén hechas de chocolate ni formen parte de la pieza artística.</p>



NOTA: Si se utilizó algún molde, se deberá de llevar a la competencia.

3.2 Bombón Moldeado

Todos los concursantes deben elaborar un bombón moldeado.

- Cantidad:
- Mínimo: 45 unidades
 - El jurado probará 15 unidades
 - Otras 15 unidades se presentarán a los fotógrafos

Especificaciones: Estos bombones deben elaborarse 100% in situ el día del concurso. Cada concursante deberá cristalizar su propio chocolate. No podrá hacer uso del chocolate pre cristalizado de las maquinas.

El peso mínimo por praliné es de 8 g.

El peso máximo por praliné es de 13 g (incluida la decoración).

3.3 Acompañamiento (pastel de chocolate)

Todos los concursantes deben elaborar un pastel de chocolate de varias capas.

- Cantidad:
- Dos pasteles idénticos para ocho personas
 - El jurado probará uno de los pasteles
 - El otro pastel se presentará a los fotógrafos

Composición: **EL PASTEL DEBE TENER UN MARCADO SABOR A CHOCOLATE**

Especificaciones: Los pasteles deben ensamblarse y decorarse durante el concurso. Las preparaciones como esponjas, cremosos, etc., se pueden traer hechos con antelación. Los concursantes pueden elegir sin restricciones la forma y las dimensiones. Peso por pastel: entre 1000 g y 1200 g (incluidos el cartón dorado de base y la decoración).

Presentación: El concursante presentará su creación al jurado y cortará el pastel en la cantidad de porciones que sea necesaria, y las servirá en los platos (suministrados por la organización).

3.4 Postre gastronómico de chocolate

Todos los finalistas elaborarán un postre gastronómico cuyo elemento principal sea el chocolate.

- Cantidad:
- Ocho porciones
 - El jurado probará 7 porciones
 - La otra porción se presentará a los fotógrafos

Especificaciones: Este postre de chocolate debe ser un auténtico “postre gastronómico”, que incluya al menos 4 texturas o elementos distintos (p. ej., crema, *mousse*, una capa crujiente, salsa, etc.) **LA CANTIDAD DE CHOCOLATE O CACAO DEBE SER SUFICIENTE PARA DARLE AL PASTEL UN MARCADO SABOR A CHOCOLATE.** El postre debe elaborarse



íntegramente in situ durante el concurso. No se permite traer ningún tipo de galleta u otro producto acabado.

Presentación: Los finalistas deben traer todos los platos, vasos y demás artículos necesarios para presentar los postres. Los concursantes tienen total libertad de elección en cuanto a la presentación de sus postres gastronómicos. Se evaluarán tanto la presentación como el sabor del postre.

3.5 Postre Clásico Reinventado

El Postre Clásico Reinventado para la selección nacional de México es **PASTEL 3 LECHE**

Cantidad: Ya sea una creación que pueda servir a 8 personas u 8 creaciones individuales.

Cada concursante preparará la receta de PASTEL 3 LECHE reinventada, utilizando su estilo creativo e imaginación. La receta deberá incluir chocolate o pasta de nueces (ej. Praline)

Los elementos básicos de la receta pueden ser preparados con antelación y traídos a la competencia por separado. El ensamblaje y decoración deberá hacerse durante la competencia.

Las bases de la receta original se deben de conservar.

El ejemplo de abajo muestra como uno puede explorar la receta clásica reinventada del postre francés “Religieuse”.



Receta Original

Receta reinventada

Presentación: Los candidatos presentarán su postre al jurado utilizando su propio material. El comité organizador proveerá los platos para servicio individual si fuera necesario.



IV. Selección Nacional: Información práctica

1. Fecha y lugar de la eliminatoria nacional

- La fecha y el lugar de todas las eliminatorias nacionales se anunciarán en la página:

www.worldchocolatemasters.com

- **La Eliminatoria de México se llevará a cabo el 10 de Noviembre en la Chocolate Academy México**, ubicada en Prado Sur 250 2º piso, Col. Lomas de Chapultepec, México D.F.

- El 9 de Noviembre todo concursante deberá ingresar su equipo y material al área de competencia, (cada concursante contará con 30 minutos y el horario se le asignará después de haber confirmado su participación).

2. Calendario

Las selecciones nacionales se llevarán a cabo en un día. Cada concursante recibirá una agenda personal antes de iniciar el concurso que puede diferir de la que se encuentra a continuación.

Cada candidato es libre de manejar su tiempo como le convenga, pero debe de entregar sus preparaciones en el tiempo designado.

07:00	Presentación de todos los concursantes y jurados
07:30	Inicio de la competencia
09:30	Calificación y degustación del bombón moldeado
12:30	Calificación y degustación del postre clásico reinventado
13:30	Calificación y degustación del postre gastronómico
14:30	Calificación y degustación del acompañamiento (Pastel de Chocolate)
16:30	Calificación y presentación de las piezas artísticas
	Fin de la competencia y limpieza del área de trabajo
17:30	Proclamación de resultados / Premiación / Coctel

La ubicación de cada concursante, así como su turno de presentación será decidida aleatoriamente

Al finalizar la competencia, el área de trabajo deberá quedar completamente limpia, los materiales personales deberán ser removidos del lugar. Si estos requerimientos no son acatados, el jurado podrá deducir puntos a la calificación final de los concursantes.

3. Ingredientes y equipos

Los concursantes deben traer todos los materiales e ingredientes de trabajo, con excepción del chocolate. Cada concursante deberá solicitar al comité organizador los chocolates que utilizará con anticipación. Pueden traer los ingredientes ya pesados individualmente en envases claramente etiquetados. No puede mezclarse previamente ningún ingrediente.

4. La evaluación del jurado

El jurado está integrado por expertos en el procesamiento del chocolate que ejercen profesionalmente en las industrias de la pastelería, el chocolate, la restauración o el catering, o en la campo de la capacitación profesional.

El jurado asignará la puntuación de los participantes en esta proporción:

- Pieza artística de chocolate 20%
- Bombón Moldeado 16%
- Acompañamiento (Pastel de Chocolate) 16%



- Postre Gastronómico 16%
- Postre Clásico Reinventado 16%
- Organización general del procedimiento, habilidades técnicas, uso apropiado del chocolate, profesionalismo y limpieza 16%

¿Qué calificará el jurado?

Para cada creación asignada, el jurado calificará lo siguiente:

Pieza Artística:

- Congruencia con el tema y las reglas
- Balance y armonía: Unidad y proporción de los elementos
- Habilidades artísticas
- Técnicas y métodos utilizados
- Acabados
- Creatividad y originalidad/ efecto “wow” (¿qué tan impresionante es la obra?)

Bombón Moldeado:

- Congruencia con el tema y las reglas
- Aspecto visual: Calidad de la cristalización y habilidades de moldeado
- Sabor general
- Textura general
- Creatividad

Acompañamiento (Pastel de Chocolate):

- Congruencia con el tema y las reglas
- Aspecto Visual: Apariencia general
- Corte del pastel: Que tan limpio es el corte y la técnica
- Sabor general; distintivo a chocolate / temperatura apropiada de servicio
- Textura general
- Creatividad

Postre Gastronómico:

- Congruencia con el tema y las reglas
- Aspecto visual: Apariencia general
- Sabor: Sabor explícito general a chocolate
- Creatividad

Postre Clásico Reinventado:

- Congruencia con el tema y las reglas
- Aspecto visual: Apariencia general
- Sabor: Sabor explícito general a chocolate
- Creatividad



Métodos de trabajo

- Habilidades técnicas
- Higiene General / Limpieza y orden en el área de trabajo
- Ritmo y fluidez de trabajo / Organización de materiales
- Actitud profesional

5. ¿Quién gana?

- El concursante que obtenga la puntuación total más alta de su país recibirá el título “**National Chocolate Master**”. Los ganadores nacionales irán a la final internacional, donde competirán por el título “**World Chocolate Master 2013**”, así como por parte del premio que se repartirá entre los finalistas (*para conocer más detalles, ver las normas del concurso para la final*).
- Igualmente, se anunciarán los ganadores del segundo y del tercer premio.

6. Premios

- Un premio para la mejor creación en cada categoría será entregado: Mejor pieza artística, mejor bombón, mejor acompañamiento, mejor postre gastronómico y mejor clásico reinventado.
- El ganador del título de “National Chocolate Master” solamente podrá ganar uno de los premios al mejor de cada categoría (En la cual tenga el mejor puntaje).
- Los demás premios al mejor de cada categoría serán entregados al ganador de cada categoría, excepto cuando el ganador sea el mismo que el “National Chocolate Master”, en ese caso el premio se moverá al segundo lugar.

7. Condiciones generales

- Cada concursante debe elaborar todas sus piezas para el concurso sin la ayuda de terceros, bajo palabra de honor.
- Si alguna obra no cumple con las normas del concurso, el jurado puede decidir no tomarla en cuenta para la puntuación final del concursante.
- La decisión del jurado es definitiva y vinculante, y no admite discusión ni disputa.
- El Comité Organizador puede cambiar o adaptar las normas, modificar o cancelar el concurso en cualquier momento si fuera necesario, y se compromete a comunicárselo de inmediato a todos los participantes inscritos. No pueden alegarse errores de impresión, ortografía u otra índole en contra del Comité Organizador de “World Chocolate Masters”.
- Al participar en el “World Chocolate Masters”, cada concursante les cede automáticamente al Comité Organizador de “World Chocolate Masters”, a Callebaut, Cacao Barry y Carma el derecho de publicar su nombre, domicilio y fotografía así como de identificarle como participante de este concurso.
- El Comité Organizador guardará la confidencialidad de todas las solicitudes, y no las publicará ni compartirá con terceros antes de que el candidato sea oficialmente elegido concursante del “World Chocolate Masters”.
- Tanto la prensa como el Comité Organizador y las marcas organizadoras Callebaut, Cacao Barry y Carma pueden utilizar todas las recetas y fotografías relacionadas con el “World Chocolate Masters” para publicaciones editoriales o comerciales. El Comité Organizador se esforzará al máximo para garantizar que se mencione al autor de la receta en caso de que se publique algún artículo o fotografía al respecto. Todos los participantes renuncian a sus derechos sobre la propiedad intelectual de estas publicaciones. Esto implica que todos los



concurantes aceptan explícitamente que el Comité Organizador, Callebaut, Cacao Barry y Carma organicen una o más publicaciones relacionadas con su participación. Cada concursante puede contribuir voluntariamente para estas publicaciones, sin derecho a remuneración.

- Los premios no pueden cambiarse por dinero u otros bienes.
- Al participar en el “World Chocolate Masters”, el concursante confirma estar de acuerdo con todas las normas actuales del concurso.

8. El Comité Organizador

El World Chocolate Masters es una organización de Barry Callebaut.
Puede contactar al Comité Organizador en esta dirección:

Barry Callebaut México

Rene Chavez

Cel: 04455 2728 4786

Ofa: (55) 2871 2908

rene_chavez@barry-callebaut.com

www.worldchocolatemasters.com

Puede solicitar información a la dirección donde envió su aplicación o al contacto de Barry Callebaut de su localidad.