

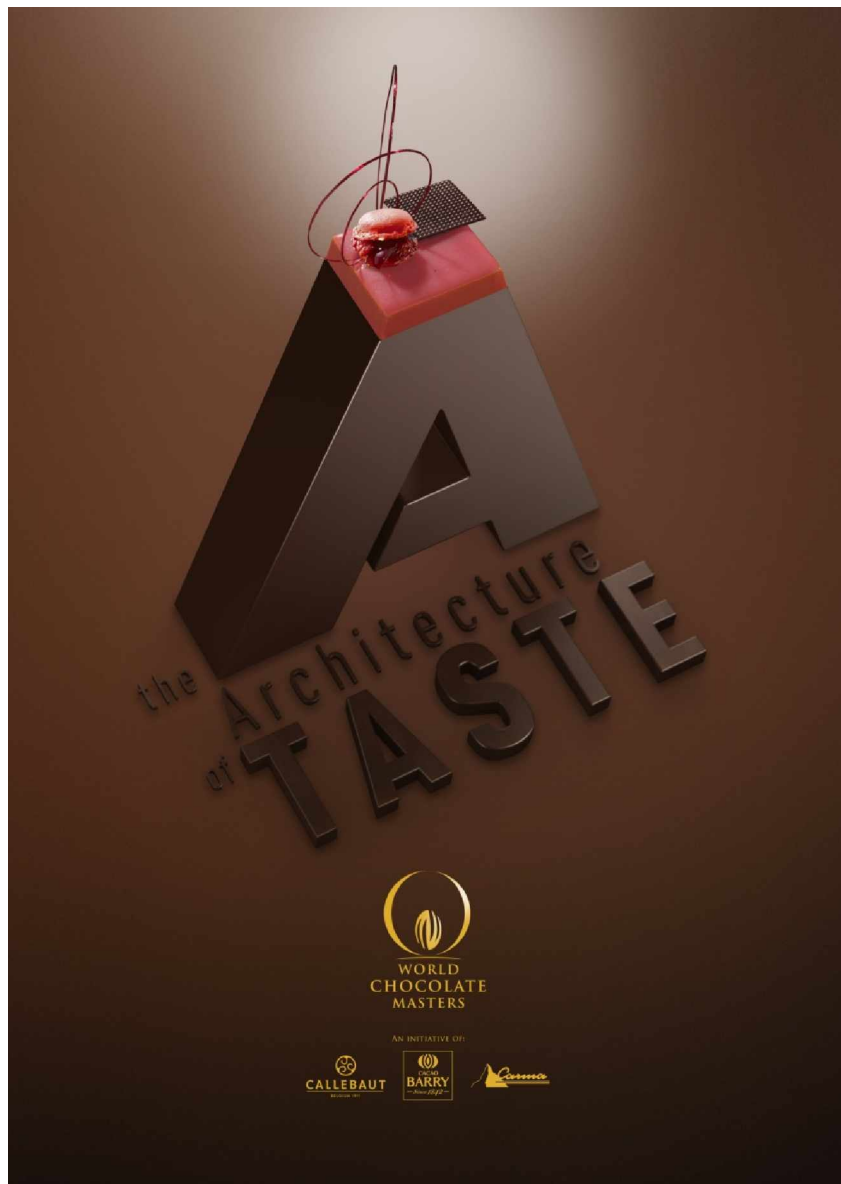


AN INITIATIVE OF:



## VIJFDE EDITIE VAN DE WORLD CHOCOLATE MASTERS

### REGLEMENT VOOR DE NATIONALE SELECTIE





## I. De vijfde editie van de World Chocolate Masters wedstrijd.

**Een prestigieuze wereldwijde wedstrijd die een uitdaging is voor uw creativiteit.**

Of u nu een chocolatier of patissier bent, u heeft heel wat innovatieve ideeën om met chocolade te werken. Callebaut, Cacao Barry en Carma bieden u de kans om uw vaardigheden en talenten internationaal bekend te maken. Hoe? Door deel te nemen aan de "World Chocolate Masters", een prestigieuze internationale wedstrijd waarbij uw vaardigheden en creativiteit met chocolade centraal staan.

### **Wereldwijde nationale selecties voor de vijfde editie van de "World Chocolate Masters"**

Van september 2012 tot mei 2013, zullen de drie toonaangevende Gourmet merken erkend voor kwalitatief hoogwaardige chocolade: Callebaut, Cacao Barry en Carma nationale selecties organiseren. Hierin kunnen chocolatiers, patissiers en andere chocolade professionals strijden voor de Nationale Chocolate Masters titel.

Voor de wedstrijdopdrachten zal elke deelnemer een groot chocolade showsierstuk, een chocoladegebak opgebouwd uit verschillende lagen, een gemouleeerde praline en een gastronomisch chocolade dessert maken. Voor de laatste opdracht, zal elke deelnemer een klassiek recept dat in zijn of haar land de traditie weerspiegelt op een hedendaagse manier voorstellen.

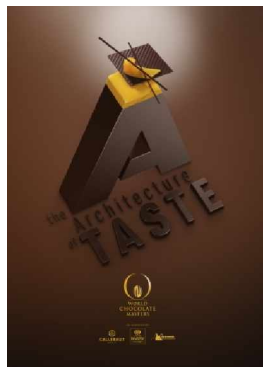
Een professionele jury beoordeelt de creaties, rekening houdend met de presentatie, smaak en technische vaardigheden.

### **Het thema: "The Architecture of Taste"**

Het thema voor zowel de nationale selecties als de finale is "De architectuur van de Smaak".

#### **Definitie van het thema:**

**De smaak is de harmonie, en het contrast.** Het is zoet-zuur. Smaak is houden van wat je kent en de nieuwsgierigheid om te ontdekken wat op vandaag nog onbekend is. De smaak is de kleur en de textuur. Het is een complex geheel van emoties. Terzelfdertijd is de smaak ook de perceptie die de ene persoon van de andere kan onderscheiden.



**De smaak is de architectuur.** Het is de constructie van verschillende lagen en dimensies. De smaak kan mensen beroeren door zijn grootsheid. Het kan zelfs een mijlpaal betekenen, tijdloos en monumentaal wanneer het grote vernieuwing met zich meebrengt. De smaak kan ook eenvoudig en puur zijn, die mensen raakt in hun diepste binnenste.

**"De Architectuur van de Smaak"**, is het thema van deze World Chocolate Masters. Patissiers en chocolatiers worden ware architecten. Ze analyseren en componeren de smaken. Ze zullen texturen ontwerpen en assembleren. Ze bestuderen en realiseren nieuwe vormen. En bovendien: ze zullen **innovatief** uit de hoek komen. De kandidaten van deze wedstrijd ontwerpen een nieuwe architectuur van smaak, waarin chocolade een fundamentele rol speelt.



## **Beloning winnaars**

De winnaar van elke nationale selectie zal worden bekroond met de titel van "**Nationale Chocolate Masters 2012 - 2013**". Met deze titel wordt u rechtstreeks gekwalificeerd als deelnemer voor de finale van de World Chocolate Masters, waar 's werelds beste vaklui zullen strijden om de titel van "World Chocolate Master".

## **Waarom moet u zich inschrijven?**

Alle deelnemers zullen niet alleen genieten van een onvergetelijke ervaring, maar krijgen daarnaast ook erkenning van toonaangevende vakmensen in de wereld van de chocolade! Daarnaast zullen de deelnemers een internationale media-aandacht van zowel de consumentenpers als de vakpers mogen genieten. Daarenboven is er ook nog eens het prijzenpakket die de winnaars toegekend krijgen.

## **II. De Nationale Selectie: algemene voorwaarden**

### **1. Hoe in te schrijven voor de nationale selecties van de World Chocolate Masters**

#### **1.1 Stuur het officiële aanvraagformulier**

Vul het registratieformulier in, die kan worden gedownload van de World Chocolate Masters website [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com) en stuur deze ingevuld naar **[felicie\\_vinckier@barry-callebaut.com](mailto:felicie_vinckier@barry-callebaut.com)** vòòr **1 april 2012**. Gelieve alles in te vullen, met inbegrip van uw persoonlijke gegevens en uw professionele ervaring tot op heden.

- Stuur samen met uw aanvraag, **twee** eigen recepten/creaties door met bijhorende foto's.
  - Een recept van een chocolade taart samengesteld uit verschillende lagen.
  - Een recept van een praline
  
- Stuur ook een foto van een chocolade showsierstuk die u hebt gemaakt.

Dit zal ons helpen om uw professionele kennis, vaardigheden en ervaring met chocolade te beoordelen.

#### **1.2 Het organisatiecomite heeft de uiteindelijke beslissing over uw aanvraag**

Uw aanvraag zal behandeld worden als toelating om deel te nemen aan de nationale selecties 2012-2013 van de "World Chocolate Masters". Let op: de recepten die wij van de deelnemers ontvangen worden alleen gebruikt om uw vaardigheden te beoordelen als onderdeel van uw aanvraag. Deze zullen niet worden gebruikt als beoordeling tijdens de wedstrijd.

#### **1.3 Bevestiging**

Uw contactpersoon binnen Barry Callebaut zal de kandidaat op de hoogte houden of de aanvraag al dan niet werd goedgekeurd. Dit zal binnen de twee weken na het indienen van de aanvraag gebeuren.



#### **1.4 Regels**

Door deelname aan de wedstrijd, verklaart elke deelnemer zijn of haar goedkeuring van het reglement van de vijfde nationale selecties van de "World Chocolate Masters" zoals hieronder gedefinieerd.

#### **1.5 Annulering van deelname**

Een deelnemer kan zijn/haar inschrijving voor de nationale selectie van de "World Chocolate Masters" schriftelijk annuleren tot 3 maanden vóór de wedstrijd. In geval van annulering na deze datum kan het organiserende comité, alle kosten die reeds gemaakt werden ten laste van de deelnemer leggen.

### **2. Voorwaarden voor deelname aan World Chocolate Masters Nationale selectie.**

Het organisatiecomité van de World Chocolate Masters zal beslissen welke landen nationale selecties kunnen organiseren. Aanvraag voor een deelname aan de nationale selecties is open voor iedereen die voldoet aan de onderstaande criteria. Het organiserende comité van het desbetreffende land bepaalt op basis van beroepservaring en de recepten die werden ingestuurd wie kan deelnemen. Als het aantal ingeschreven kandidaten per land onvoldoende is, heeft het organiserende comité van het land in kwestie het recht om de wedstrijd te annuleren.

#### **2.1 Beroep**

Deze wedstrijd is toegankelijk voor iedereen actief in de wereld van de patisserie, chocolaterie, restaurant- of cateringkeuken of het beroepsonderwijs, met de uitzondering van de Barry Callebaut Ambassadeurs Club en de werknemers van Barry Callebaut.

#### **2.2 Nationaliteit**

Elke deelnemer moet de nationaliteit bezitten van het land waarvoor hij/zij deelneemt of er minstens 5 jaar officieel verblijft en werkt.

#### **2.3 Leeftijd**

Deelnemers moeten geboren zijn vóór 1 januari 1992.

In geval van misbruik, verkeerde informatie of een inschrijving met onjuiste of onvolledige data, behoudt het organiserend comité zich het recht, de deelnemer uit te sluiten van de "World Chocolate Masters".

### **III. Reglement voor de nationale selectie van de "World Chocolate Masters 2012"**

#### **1. De recepten**

Uiterlijk 10 dagen vóór de nationale wedstrijd, bezorgt iedere deelnemer schriftelijk de namen en de recepten aan het organiserend comité per mail en op USB-stick. Gelieve het document te gebruiken die op de World Chocolate Masters Website te vinden is om uw recept door te geven [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com). Enkel deze documenten voor de ingestuurde recepten worden geaccepteerd.

Barry Callebaut Belgium – World Chocolate Masters  
Aalstersestraat 122  
9280 Lebbeke-Wieze  
Belgium

Tel : +32 53 73 03 28 – Fax : +32 53 73 05 40 / email: [worldchocolatemasters@barry-callebaut.com](mailto:worldchocolatemasters@barry-callebaut.com)



## **2. Wedstrijd thema: The Architecture of Taste**

Tijdens de nationale selecties moeten de chocoladesierstukken uitgewerkt worden in functie van het wedstrijdthema “De architectuur van de smaak”. Dit thema kan uitgewerkt worden volgens de eigen interpretatie van de deelnemer. Het thema dient ook terug te komen in de realisatie van alle andere opdrachten (gebak, dessert, pralines).

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. Het maken van de creaties**

Innoverende en creatieve recepten worden zeer gewaardeerd door de jury. Elke deelnemer bereidt de creaties ter plaatse.

Elke deelnemer werkt alleen tijdens de wedstrijd. Dit is een individuele competitie en de deelnemers worden alleen geholpen bij het laden en lossen van hun materiaal en met het verplaatsen van het afgewerkte showsierstuk binnen de wedstrijdplaats. Hou rekening dat de deelnemers zich niet mogen laten bijstaan om hun materiaal tijdens de wedstrijd te laten afwassen.

Tenzij anders vermeld, moet elke deelnemer naar het wedstrijdterrein komen met alle ingrediënten (behalve chocolade) individueel gewogen en met een duidelijke etiketering. Alle materialen en onderdelen die gebruikt worden moeten voorzien zijn van zijn of haar naam.

Het materiaal of apparatuur die door onze sponsors wordt voorzien, zal u door uw contactpersoon gecommuniceerd worden.

**Chocolade mag niet meegebracht worden**, maar moet 6 weken voor de wedstrijddatum besteld worden bij het organiserende comité. Deelnemers worden gevraagd om chocolade te bestellen via het bijgevoegde document. De bestelling kan niet meer zijn dan 5 kg per referentie.

De volgende standaard chocoladereferenties zullen tijdens de wedstrijd verkrijgbaar zijn in tempereermachines:

- Callebaut: 811nv 53.4%
- Callebaut 823 nv 34%
- Callebaut W2NV 28%

Chocolade voor de chocoladesierstukken zullen ook verkrijgbaar zijn in een tempereermachine.

Het organiserend comité zal een witte jas en koksmuts voorzien. Beide moeten op elk moment van de wedstrijd en bij de prijsuitreiking gedragen worden.

Deelnemers worden beoordeeld op hun vakmanschap en technische vaardigheden, maar ook op hun creativiteit met chocolade.



De deelnemers hebben 15 uur gespreid over twee dagen de tijd om alle opdrachten te voltooien.

### 3.1 Chocoladesierstuk

Elke deelnemer maakt ter plaatse een chocoladesierstuk dat past in het wedstrijdthema “**The Architecture of Taste**”.

<i>Afmetingen van het voetstuk</i>	Een zwart voetstuk van 60 cm x 60 cm en 10cm hoog zal voorzien worden door het organiserende comité. Het sierstuk mag nergens de afmetingen van het voetstuk van 60x60cm overschrijden.
<i>Hoogte van het sierstuk</i>	Minimum 1m hoog - maximum 2m hoog, exclusief het zwarte voetstuk
<i>Specificaties</i>	<p>Het volledige sierstuk moet tijdens de wedstrijd gemaakt worden.            Er mogen geen vooraf gemaakte onderdelen meegebracht worden! Het organiserende comité voorziet voorgekristalliseerde standaard donkere, melk en witte chocolade in geautomatiseerde tempereermachines.            Het chocolade sierstuk bestaat voor 100% uit chocolade en andere van cacao afgeleide producten (cacao boter, cacao poeder, nibs, cacao bonen, cacao massa). Suiker als zuiver ingrediënt is niet toegestaan.            Enkel kleurstoffen op basis van cacaoboter zijn toegelaten alsook goud, zilver en koper in blad- of poedervorm.</p> <p>De jury behoudt zich het recht voor om de sierstukken te doorprikken ter controle. Stukken die verboden elementen bevatten, worden automatisch gediskwalificeerd.</p>
<i>Beoordeling</i>	Het chocoladesierstuk zal worden beoordeeld op het voetstuk op de werkplaats van de deelnemer.
<i>Presentatie</i>	Het chocoladesierstuk zal na de beoordeling verplaatst worden. Extra hulp om het sierstuk te verplaatsen wordt toegestaan. Het is niet toegelaten om een bijkomende sokkel of achtergrond etc. te gebruiken indien die niet uit chocolade is gemaakt en deel uitmaakt van het sierstuk zelf.

### 3.2 Gemouleerde praline

Elke deelnemer maakt een gemouleerde praline

<i>Aantal:</i>	Minimum 48 stuks en maximum 60 stuks (overgebleven stuks moeten apart bijgehouden worden). Twee pralines zullen gefotografeerd worden.
<i>Specificaties:</i>	Deze pralines worden volledig ter plaatse tijdens de wedstrijd gemaakt.
<i>Belangrijk:</i>	Op de wedstrijd, moeten de deelnemers hun chocolade zelf tempereren. Het is verboden om automatische tempereermachines te gebruiken.

**Elke praline moet tussen 8g en 13g wegen, inclusief de decoratie.**



De deelnemers nemen alle ingrediënten, moules en andere benodigdheden zelf mee.  
De chocolade wordt door de organisatie voorzien.

### 3.3 Chocloadegebak met verschillende lagen

Elke deelnemer maakt een chocoladegebak rekening houdend met de verschillende lagen, en de verschillende structuren in de opbouw van het gerecht. Dit gebak wordt terug gemaakt in het thema “The Architecture of Taste”

<i>Aantal</i>	Twee identieke taarten, voor 8 personen
<i>Samenstelling</i>	Het gebak dient een uitgesproken chocoladesmaak te hebben.
<i>Specificaties</i>	Het chocoladegebak wordt volledig bereid en gedecoreerd tijdens de wedstrijd. Enkel de taartbodem of biscuit mag voorgebakken meegebracht worden. Het gebruik van een voorgebakken taartbodem is echter niet verplicht. De vorm en afmetingen van het gebak kunnen door de kandidaat zelf bepaald worden. Gewicht per taart: tussen 900 g en 1.100 g (inclusief goudkarton en decoraties).
<i>Presentatie</i>	De deelnemer zal de taart presenteren aan de jury. Daarna wordt de taart versneden volgens het aantal die wordt opgegeven door het organiserend comité. De stukken worden op borden gepresenteerd die door de jury zal voorzien worden. - 1 taart zal worden geproefd door de jury - 1 taart zal gefotografeerd worden

### 3.4 Gastronomisch chocoladessert

Iedere kandidaat creëert en bereidt ter plaatse een dessert, waarin chocolade een belangrijke rol speelt.

<i>Aantal:</i>	6 borden (inclusief één voor fotografie)
<i>Specificaties:</i>	Dit chocolade dessert moet een echt 'gastronomisch dessert ' zijn, bestaande uit minimum vier verschillende texturen of elementen (bijv. roomijs, mousse, een krokant laagje, saus enz.). Het dessert moet genoeg chocolade of cacao bevatten om een onderscheidend chocoladesmaak te bekomen. Het dessert moet volledig ter plaatse gemaakt worden tijdens de wedstrijd. Het is niet toegestaan om koekjes of andere afgewerkte producten mee te brengen.
<i>Presentation:</i>	De deelnemer brengt alle borden, glazen of andere presentatieonderdelen voor het dessert zelf mee. Hij/zij is volledig vrij in het kiezen van de presentatie van het gastronomisch dessert. Zowel presentatie als smaak van het dessert zullen worden gejureerd.



### 3.5 Klassiek recept gerestyled

*Aantal* U heeft de keuze om acht individuele creaties (2 zullen gefotografeerd worden) of 1 creatie voor 8 personen te maken.

*Specificaties:* Elke deelnemer zal het recept Javanais restylen. Dit betekent dat u het klassieke recept met behulp van eigen creatieve stijl en fantasie voorstelt. Recepten moeten chocolade en / of notenpasta (s) bevatten.

De belangrijkste delen van het recept bijvoorbeeld (bv. Soezenbeslag voor Religieuse) mogen (voorgebakken) meegenomen worden om dan verder af te werken.

Het voorbeeld hieronder toont u hoe een klassiek recept werd gerestyled. Dit is enkel een voorbeeld om u aan te tonen hoe het klassieke Frans recept “Religieuse” gerestyled werd.



**Origineel klassiek recept**

**Klassiek recept heruitgevonden**

*Presentatie:* De kandidaten zullen hun creaties presenteren voor de jury met hun eigen materiaal. Het organiserende comité zal borden voorzien om de creatie te serveren.

## IV. Nationale selectie: Praktische informatie

### 1. Datum en locatie voor de nationale wedstrijd

De Belgische nationale selectie vindt plaats op 30 september, 1, 2 en 3 oktober 2012, tijdens de beurs Broodway in Kortrijk Xpo.





## **2. Tijdschema**

De kandidaten worden door loting verdeeld in 2 groepen. Groep A ( 4 kandidaten) neemt deel op zondag (30/09) en maandag (1/10) en groep B (4 kandidaten) neemt deel op dinsdag (2/10) en woensdag (3/10).

De wedstrijd wordt gespreid over vier dagen.

Iedere deelnemer ontvangt voor de aanvang van de wedstrijd een gedetailleerd persoonlijk werkschema die kan verschillen van onderstaand schema.

<b>Groep A</b>	<b>Groep B</b>
zondag 30/09 (dag 1)	dinsdag 2/10 (dag 1)
maandag 1/10 (dag 2)	woensdag 3/10 (dag 2)

Kandidaten kunnen hun eigen schema's beheren , maar moeten alle opdrachten op tijd inleveren.

### **Dag 1: 8 werkuren (zondag & dinsdag)**

- 7u00 Aankomst kandidaten + Lossen/Uitladen + klaarzetten materiaal
- 9u30 Inspectie werkboxen
- 10u00 Start wedstrijd
- 18u00 Einde werktijd deelnemer + presentatie en evaluatie showpiece

### **Dag 2: 7 werkuren (maandag & woensdag)**

- 8u30 Aankomst kandidaten + klaarzetten werkboxen
- 9u00 Inspectie werkbox
- 9u30 Start wedstrijd
- 13u30 Degustatie en jurering van gemoueerde pralines
- 14u30 Degustatie en jurering van chocoladegebak
- 15u30 Degustatie en jurering van dessert op bord
- 16u30 Degustatie en jurering van het klassiek recept gerestyled

### **Woensdag 3/10: Uitreiking Groep A en groep B**

- 17u30

De toekenning van de werkruimtes en de timing van de verschillende degustaties worden door een loting bepaald.

Op het einde van elke wedstrijddag, moet de werkruimte volledig worden schoongemaakt. Op het einde van de tweede dag, moet al het persoonlijke materiaal weg zijn. Indien deze regel niet gevolgd wordt, kan de jury beslissen om strafpunten van de eindscore af te trekken!

## **3. Ingrediënten en materiaal**

De kandidaten voorzien zelf alle werkmaterialen en ingrediënten, behalve de chocolade. De ingrediënten mogen vooraf gewogen in potjes meegebracht worden, maar moeten duidelijk geëtiketteerd zijn.



#### **4. Evaluatie door de jury**

De jury bestaat uit experts in chocoladeverwerking, die actief zijn in de wereld van de patisserie, chocolaterie, restaurant- of cateringkeuken of het beroepsonderwijs.

De jury zal elke deelnemer beoordelen op:

- het **chocoladesierstuk (20% van het totaal aantal punten)**
- de **gemouleeerde praline (16% van het totaal aantal punten)**
- het **chocoladegebak (16% van het totaal aantal punten)**
- het **gastronomische chocolade dessert (16% van het totaal aantal punten)**
- het **klassieke recept gerestyled (16% van het totaal aantal punten)**
- werkmethode deelnemers (inclusief professionalisme, netheid op de werkplaats, en de juiste technische verwerking van chocolade) (**16% van het totaal aantal punten**)

Technische vaardigheden worden geëvalueerd in elk van de opdrachten

#### **Waarop zal de jury letten?**

Bij elke creatie, zal de jury letten op:

##### **Artistiek chocolade sierstuk:**

- Zich aan het thema en de regels houden
- Evenwicht en harmonie: eenheid en de proporties van de elementen
- Artistieke vaardigheden
- De verschillende werkwijzen
- Afwerking
- Creativiteit en originaliteit

##### **Gemouleeerde praline:**

- Zich aan het thema en de regels houden
- Visueel aspect: kwaliteit van de kristallisatie en de vaardigheden in het mouleren
- Smaakbeleving
- Textuur
- Creativiteit en originaliteit

##### **Het chocoladegebak:**

- Zich aan het thema en de regels houden
- Visueel aspect
- De doorsnede van de taart: hoe mooi is de doorsnede en de technieken die gebruikt werden
- Smaakbeleving: onderscheidende chocoladesmaak / correcte temperatuur op het moment van degustatie
- Textuur
- Creativiteit en originaliteit

##### **Het gastronomische dessert:**



- Zich aan het thema en de regels houden
- Visueel aspect
- Smaakbeleving: algemene smaak en de duidelijk aanwezige chocoladesmaak
- Creativiteit en originaliteit

#### **Het klassieke recept gerestyled:**

- Zich aan het thema en de regels houden
- Visueel aspect
- Smaak: algemene smaak en de duidelijk aanwezige chocoladesmaak
- Textuur
- Creativiteit en originaliteit

#### **Keuken vaardigheden (beoordeeld in alle opdrachten)**

- Technische vaardigheden
- Algemene hygiëne / netheid van werkruimte
- Werkwijze en snelheid/ organisatie van werkmateriaal
- Professionele houding

#### **5. Wie wint?**

- De deelnemer die de hoogste totaalscore behaalt, ontvangt de titel van “**Belgian Chocolate Master**”. De winnaar van de Nationale selectie zal gekwalificeerd worden voor de World Chocolate Master finale. Hij of zij zal dan meedingen naar de titel van “**World Chocolate Master**” en een aantrekkelijk prijzenpakket ontvangen (*voor meer details: zie reglement finale*).
- De tweede en derde plaats worden tevens bekend gemaakt.



## **6. Prijsuitreiking**

Er zal een prijs voor de beste creatie in elke categorie worden toegekend: beste chocolade sierstuk, beste gemouleeerde praline, beste chocoladegebak, beste gastronomische chocolade dessert, beste heruitgevonden klassiek recept.

De winnaar van de officiële titel van “Nationale Chocolate Master” kan enkel één van de beste categorie prijzen winnen (diegene waarvan hij/zij de hoogste score krijgt). De andere categorie prijzen worden gegeven aan de winnaar van elke categorie. Behalve wanneer de winnaar dezelfde is als de Nationale Chocolate Master, in dit geval gaat de prijs meteen naar de tweede winnaar.

## **7. Algemene voorwaarden**

- Elke deelnemer realiseert alle creaties zonder hulp van derden, verklaring op erewoord.
- Indien het wedstrijdreglement niet wordt gevolgd voor een bepaald onderdeel, dan kan de jury beslissen om dat onderdeel te diskwalificeren uit de eindscore van de kandidaat.
- De beslissing van de jury is bindend en onbetwistbaar.
- Indien nodig, kan het organiserend comité de regels ten allen tijde aanpassen of veranderen, de wedstrijd aanpassen of annuleren. In dat geval zal het comité alle deelnemers hiervan schriftelijk zo snel mogelijk op de hoogte brengen. Drukfouten, spellingfouten of elke andere fout kan niet gebruikt worden tegen het organiserend comité van de World Chocolate Masters.
- Het Engelse reglement is de officiële referentie voor de Nationale Selectie van de World Chocolate Masters
- Door deelname aan de World Chocolate Masters, geeft elke deelnemer aan het organiserend comité van de World Chocolate Masters, Callebaut, Cacao Barry en Carma het recht om zijn/haar naam, adres, foto te publiceren alsook hem te identificeren als deelnemer van deze wedstrijd.
- Het organiserend comité respecteert het vertrouwelijk karakter van alle aanvragen en zal deze niet publiceren of delen met derden alvorens de aanvrager officieel geselecteerd werd als een deelnemer van de World Chocolate Masters.



- Alle recepten en het fotomateriaal met betrekking tot de World Chocolate Masters, kunnen door de pers, het organiserend comité of door de organiserende merken Callebaut, Cacao Barry en Carma 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. Dit houdt in dat elke deelnemer uitdrukkelijk aanvaard dat een of meerdere publicaties over zijn/haar deelname kan worden verzorgd door het organiserend comité, Callebaut, Cacao Barry en Carma. Hij/zij zal hier vrijwillig aan meewerken, vrij van kosten.
- Prijzen kunnen niet worden ingeruild voor geld of andere zaken.
- Door deelname aan de World Chocolate Masters, bevestigt de deelnemer zijn/haar volledig akkoord met het huidige wedstrijdreglement.

#### **8. Organiserende comité**

The World Chocolate Masters is een organisatie van Barry Callebaut.  
Het organiserend comité kan gecontacteerd worden op volgend adres:

**Barry Callebaut Belgium – World Chocolate Masters**  
**Aalstersestraat 122**  
**9280 Lebbeke-Wieze**  
**Belgium**  
**Tel : +32 53 73 03 28 – Fax : +32 53 73 05 40**  
**worldchocolatemasters@barry-callebaut.com**  
**www.worldchocolatemasters.com**

Voor vragen of andere informatie kan u contact opnemen met

**Felicie Vinckier**  
**Trade Marketeer Assistant Gourmet BeLux**  
**felicie\_vinckier@barry-callebaut.com**  
**Tel: 053/730 328**