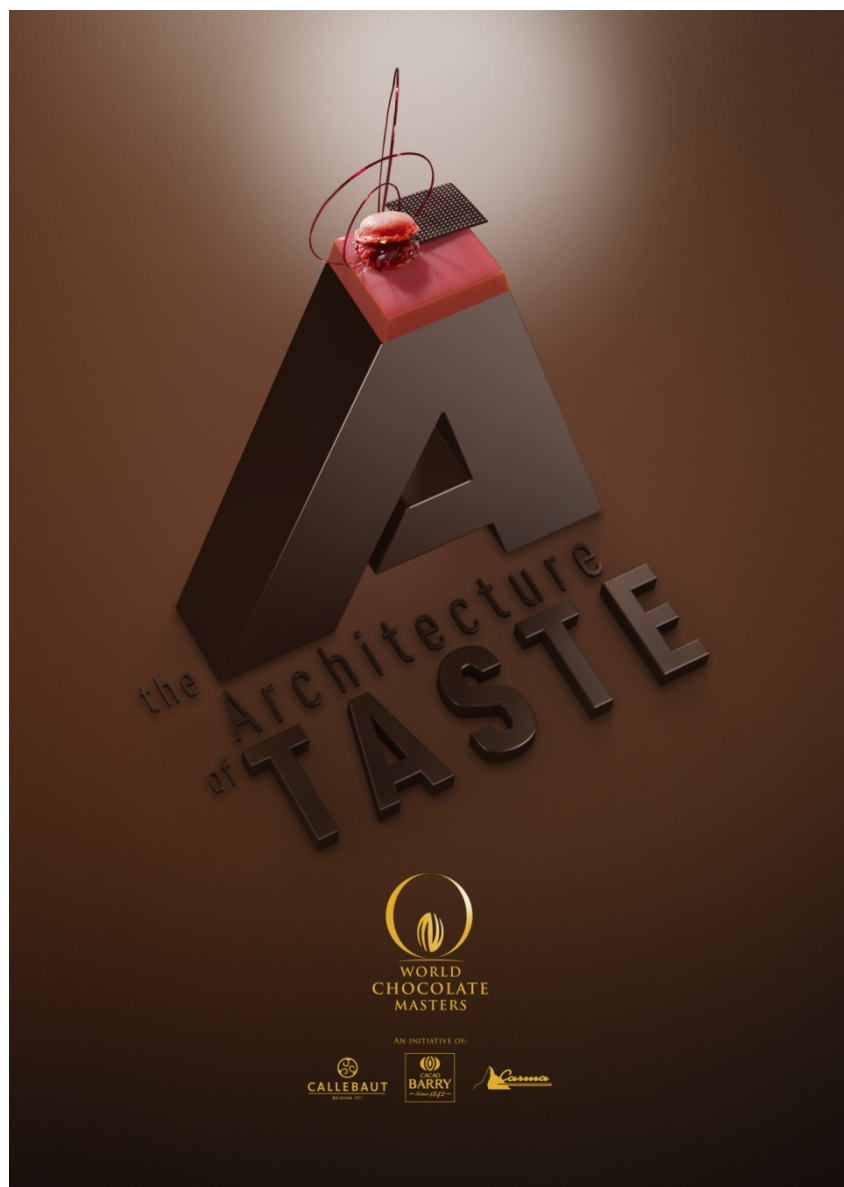




## QUINTA EDIÇÃO DA “WORLD CHOCOLATE MASTERS”

### REGRAS PARA A SELEÇÃO SUL-AMERICANA

### COMPETIÇÃO COM DURAÇÃO DE UM DIA





## I. A quinta edição da competição World Chocolate Masters

### Uma competição de prestígio internacional que desafiará sua criatividade com o chocolate!

Quer você seja um *chocolatier* ou *chef* de confeitaria, suas ideias para trabalhar com o chocolate são brilhantes. Agora, você terá uma oportunidade ímpar para mostrar suas habilidades e talentos, e para ser reconhecido internacionalmente. Como? Participando da “World Chocolate Masters”, uma competição de prestígio internacional em que suas habilidades e criatividade com o chocolate são essenciais.

### Seleção Sul-Americana para a quinta edição da competição World Chocolate Masters

De setembro de 2012 até maio de 2013, as três principais marcas *gourmet* de chocolate de alta qualidade – Callebaut, Cacao Barry e Carma – organizam a Seleção Sul-Americana em que *chocolatiers*, mestres confeitadores e outros profissionais da área de chocolate competirão para conquistar o título de “South American Chocolate Master”.

Como parte das atribuições da competição, cada candidato fará uma escultura artística de chocolate em tamanho grande, um *entremet* de chocolate, um bombom moldado e uma sobremesa gastronômica de chocolate. Para a última tarefa, cada candidato fará a sua própria criação de uma receita clássica sul-americana, refletindo a tradição da região.

Um júri profissional julgará as criações, levando em consideração a apresentação, o sabor e as habilidades técnicas.

### O tema: A Arquitetura do Sabor

O tema da Seleção Sul-Americana e da final intitula-se “A Arquitetura do Sabor”.

#### Definição do tema:



**Sabor é harmonia e contraste.** É doce e azedo. É amar o que se conhece e ter curiosidade pelo desconhecido. Sabor é cor e textura. É emoção e sofisticação. E, ao mesmo tempo, o sabor é uma percepção que difere de uma pessoa para outra.

**Sabor é arquitetura.** É a construção de camadas e dimensões diferentes. O sabor pode inspirar pessoas por sua grandeza. Pode até mesmo ser um marco, eterno e monumental, quando criado com uma inspiração nova e grandiosa. Ou pode ser simples e puro, reconfortando indivíduos na sua intimidade.

**A arquitetura do sabor** é o tema desta edição da World Chocolate Masters. *Patissiers* e *chocolatiers* tornam-se arquitetos. Analisam e compõem com sabores. Imaginam e montam com texturas. Estudam e projetam novas formas. E, acima de tudo, **inovam**. Criam uma nova arquitetura do sabor, onde o chocolate tem um papel principal.

### Premiação dos vencedores

O vencedor da Seleção Sul-Americana receberá o título de “South American Chocolate Master 2012-2013”, qualificando-se para participar da final da World Chocolate Masters, na qual os melhores artesãos competirão pelo título de “World Chocolate Master”.

### Quais os benefícios para os participantes?

Os participantes não desfrutarão apenas de uma experiência inesquecível, como também serão reconhecidos pelos melhores artesãos no mundo do chocolate! Além disso, poderão contar com a cobertura da mídia internacional e os vencedores receberão também um pacote de prêmios.



## II. WCM Seleções sul-americanas: Condições gerais

### 1. Como se inscrever para a Seleção Sul-Americana da World Chocolate Masters

#### 1.1 Envie o formulário oficial de inscrição

Preencha o formulário de inscrição, que pode ser encontrado no website oficial da competição World Chocolate Masters [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com), e envie-o para [fernando\\_brull@barry-callebaut.com](mailto:fernando_brull@barry-callebaut.com) até 30 de outubro de 2012. Preencha todas as informações solicitadas, incluindo seus dados pessoais e experiência profissional até a presente data.

Envie **duas** receitas de sua própria criação com fotografias juntamente com a inscrição:

- Uma receita de um *entremet* de chocolate
- Uma receita de um bombom de chocolate

Envie também uma fotografia de uma escultura artística em chocolate que você criou.

Isso nos ajudará a avaliar o seu conhecimento profissional, habilidade e experiência com chocolate.

#### 1.2 O Comitê Organizador tem a palavra final sobre a sua inscrição

Sua inscrição para participar da Seleção Sul-Americana da “World Chocolate Masters” de 2012-2013 será avaliada. Observe que as receitas fornecidas serão usadas apenas para avaliar suas habilidades como parte de sua inscrição e não serão julgadas durante a competição sul-americana.

#### 1.3 Confirmação

Os representantes da Barry Callebaut comunicarão aos candidatos se foram aceitos ou não no dia 15 de novembro de 2012.

#### 1.4 Regras

Ao ingressar na competição, cada candidato declara estar em total acordo com os regulamentos para a participação na Seleção Sul-Americana da quinta edição da World Chocolate Masters, conforme definido a seguir.

#### 1.5 Cancelamento da participação

O candidato poderá retirar sua inscrição para participar da seleção sul-americana da World Chocolate Masters notificando a sua decisão, por escrito, até o dia 15 de dezembro de 2012. No caso da retirada após esta data, o Comitê Organizador poderá cobrar até €1.500 por custos decorridos com a inscrição do candidato que resolver abandonar a competição.

### 2. Condições para a participação na Seleção Sul-Americana da World Chocolate Masters

As inscrições para a participação na Seleção Sul-Americana estão abertas para todos que atenderem os critérios estabelecidos a seguir. O Comitê Organizador decidirá quem poderá participar da competição com base na experiência profissional dos candidatos e nas receitas submetidas. Se o número de candidatos for insuficiente, o Comitê Organizador poderá cancelar a competição.

#### 2.1 Ocupação Profissional

Esta competição é aberta para qualquer indivíduo que trabalhe nos seguintes setores: profissionais da área de confeitaria e chocolataria, restaurantes, *catering* e treinamento culinário profissional, exceto os membros do Barry Callebaut Ambassador Club e funcionários da Barry Callebaut.



## 2.2 Nacionalidade

Os candidatos devem ser cidadãos de algum dos países sul-americanos ou já ter residido e trabalhado oficialmente em um desses países por um mínimo de cinco anos, apresentando justificação.

## 2.3 Idade

Os candidatos devem ter nascido antes de 1º de janeiro de 1992.

No caso de informações erradas, incluindo inscrição com informações incorretas ou incompletas, o Comitê Organizador tem o direito de excluir o candidato da competição – da Seleção Sul-Americana e/ou da World Chocolate Masters.

## III. WCM Seleção Sul-Americana: Regras da competição

### 1. As receitas

Cada candidato enviará para o Comitê Organizador os nomes e as receitas de todas as criações que pretende apresentar. Isso deverá ser feito 10 dias antes da competição sul-americana por e-mail ([fernando\\_brull@barry-callebaut.com](mailto:fernando_brull@barry-callebaut.com)) e em formato digital num cartão de memória USB. É preciso usar o formato de receita que pode ser baixado do site da World Chocolate Masters. Somente este **formato de receita** será aceito para a sua participação.

### 2. O tema da competição: A Arquitetura do Sabor

Todas as esculturas artísticas expostas dos candidatos devem corresponder ao tema da World Chocolate Masters: “Arquitetura do Sabor”. Cada candidato poderá imaginar e fazer sua própria interpretação desse tema. O tema deverá também ser refletido nos demais produtos realizados. O júri avaliará a interpretação e representação criativas do tema. Os pontos serão atribuídos pela maneira como o tema é representado na escultura artística exposta e nas demais criações.

### 3. O desenvolvimento das criações

Receitas inovadoras e criativas são altamente valorizadas pelo júri. Cada candidato irá preparar as suas criações no local da competição, na frente do júri.

Os candidatos trabalharão sozinhos durante a competição. Esta é uma competição para indivíduos e os candidatos poderão contar com ajuda apenas para carregar e descarregar seus materiais e para transportar as esculturas artísticas de exposição, depois de criadas, no interior do local da competição. Observe que os candidatos não poderão contar com a ajuda de auxiliares para lavar utensílios durante a competição.

Exceto quando especificado em contrário, o candidato deverá trazer todos os ingredientes (exceto chocolate) pesados individualmente e claramente identificados. Todos os equipamentos trazidos devem ser rotulados com o nome do candidato.

Os candidatos receberão, antecipadamente, um comunicado do representante local da Barry Callebaut sobre os materiais ou equipamentos fornecidos pelos nossos patrocinadores.

Os candidatos não devem trazer chocolate, mas devem encomendá-lo ao Comitê Organizador até o dia 15 de janeiro de 2013, aproximadamente seis semanas de antecedência da data da competição. Eles devem usar o **formulário** que será enviado aos participantes para fazer o pedido do chocolate; máximo de 5 kg de cada tipo.

Os chocolates padrão amargo, ao leite e branco serão fornecidos em derretedeiras durante a competição.

O Comitê Organizador fornecerá dolma, avental e chapéu de chef, que devem ser usados durante toda a competição e na cerimônia de entrega dos prêmios.



Os candidatos serão julgados por suas habilidades técnicas e destreza, assim como sua criatividade com o chocolate.

No dia da competição, os participantes devem trazer:

- Escultura artística de chocolate desmontada
- *Entremet* de chocolate desmontado
- Sobremesa clássica revisitada desmontada

Eles terão 9 horas para concluir todas as tarefas:

- Montar a escultura artística de chocolate
- Preparar e montar e decorar o entremet de chocolate
- Preparar e montar o bombom moldado
- Preparar a sobremesa gastronômica de chocolate
- Preparar e montar a sobremesa clássica revisitada

### 3.1 Escultura artística de chocolate

Cada candidato montará, no local, uma escultura artística de exposição que corresponda ao tema da competição: “A Arquitetura do Sabor.”

Dimensões da base: Uma base preta medindo 60 cm x 60 cm e com 10 cm de altura deverá ser levada pelo participante. Nenhuma parte da escultura artística poderá se estender além da base de 60 cm x 60 cm.

Altura da escultura artística: Altura mínima de 1 m e máxima de 2 m, excluindo a base preta.

Especificações: Os candidatos montarão os componentes pré-preparados de sua escultura artística no local, durante a competição. Os componentes pré-preparados podem ser levados ao local para a montagem durante a competição. Podem ser trazidos os elementos estruturais compostos de 1 peça (por exemplo, um elemento esculpido). Elementos estruturais compostos de diferentes peças (por exemplo, uma flor com diversas pétalas) não podem ser trazidos já montados, mas devem ser montados no local (cada pétala deveria ser trazida separadamente para montagem durante a competição). O Comitê Organizador fornecerá os chocolates amargo, ao leite e branco derretidos.

Importante: se determinados componentes da peça de exposição tiverem sido feitos com a utilização de um molde, o molde deverá ser trazido para a competição.

A escultura artística consistirá em produtos de chocolate 100% acabados e outros produtos derivados do cacau (manteiga de cacau, pó de cacau, pequenos pedaços, cascas de cacau e massa de cacau). Não é permitida a utilização de açúcar como ingrediente puro. Somente os corantes feitos de manteiga de cacau poderão ser usados, como também o pó nas cores bronze, prata e ouro.

O júri poderá perfurar as peças de amostra para inspecioná-las. Peças que contenham elementos proibidos serão automaticamente desqualificadas.

Julgamento: A escultura artística será julgada sobre sua base, na área de trabalho de cada candidato.

Apresentação: Após o julgamento, a escultura artística será mudada de lugar. Será permitido o auxílio para movimentar a peça. Os candidatos não poderão utilizar uma base ou apoio suplementar.



### 3.2 Bombom moldado

Cada candidato deverá fazer bombons moldados da seguinte maneira:

- Quantidade: Mínimo de 48 e máximo de 60 unidades (as unidades excedentes devem ser armazenadas corretamente. Quinze bombons serão reservados para fotografias)
- Especificações: Os bombons deverão ser totalmente preparados no local durante a competição.
- Nota importante: Para esta tarefa, os próprios candidatos devem temperar o chocolate.

**Cada bombom deverá pesar entre 8 g e 13 g, incluindo as decorações.**

Com exceção do chocolate que será fornecido pela organização, os candidatos deverão trazer todos os ingredientes, moldes e demais materiais necessários.

### 3.3 Entremet de chocolate

Cada candidato fará um *entremet* de chocolate, levando em consideração o tema arquitetônico da competição no que tange à estrutura e à execução.

- Quantidade: Dois *entremets* idênticos, cada um deles para servir oito pessoas.
- Composição: O *entremet* deve ter um gosto explícito de chocolate.
- Especificações: Suplementos para o *entremet* (cremes, caldas, bolacha champagne, coberturas, etc.) podem ser previamente preparados, porém a montagem, acabamento e decoração devem ser feitos durante a competição.
- A forma e dimensões podem ser selecionadas livremente.
- Peso por *entremet*: entre **900 g e 1.100 g**, incluindo a base de papelão dourado e decorações.
- Apresentação: O candidato apresentará os *entremets* ao júri e, em seguida, cortará um *entremet* no número de fatias solicitadas e servidas nos pratos fornecidos pelo Comitê Organizador.
- 1 *entremet* será experimentado pelo júri
  - 1 *entremet* será utilizado para fotografias

### 3.4 Sobremesa gastronômica de chocolate

Cada candidato irá preparar uma sobremesa gastronômica em que o chocolate é o ingrediente dominante.

- Quantidade: Sete pratos de sobremesa (incluindo um para fotografias)
- Especificações: Esta sobremesa de chocolate deve ser verdadeiramente uma “sobremesa gastronômica”, composta de pelo menos quatro texturas ou elementos diferentes (por exemplo, creme, mousse, uma camada crocante, molho, etc.). A sobremesa deverá conter uma quantidade de chocolate ou cacau suficiente para garantir um gosto distinto de chocolate. Ela deverá ser preparada totalmente durante a competição. Não será permitido trazer biscoitos nem outros produtos acabados.
- Apresentação: Os candidatos trarão os pratos, copos ou outros itens de apresentação das sobremesas e têm liberdade total para selecionar a apresentação de sua sobremesa gastronômica. As sobremesas serão julgadas por sua apresentação e sabor.



### 3.5 Sobremesa clássica revisitada

Quantidade: Uma única criação para servir oito pessoas ou oito criações individuais (2 porções serão reservadas para fotografias).

Cada candidato irá preparar uma “receita clássica revisitada” de **pudim/flan** usando seu próprio estilo criativo e imaginação. As receitas devem conter chocolate e/ou pasta de nozes (ex. Praliné).

Os elementos básicos da receita podem vir prontos para a montagem e o acabamento, que serão feitos durante a competição.

Deve-se manter os elementos básicos da receita.

O exemplo a seguir mostra como se poderia explorar a “releitura de uma receita clássica”. Este é apenas um exemplo para lhe ajudar a entender como o “Religieuse”, uma receita francesa clássica, poderia ser revisitado.



**Receita clássica original**



**Receita clássica inovada**

Apresentação: Os candidatos apresentarão suas criações defronte ao júri usando seus próprios materiais. A Comissão Organizadora fornecerá os pratos para servir, se necessário.



## IV. WCM Seleção Sul-Americana: Informações práticas

### 1. Data e local da competição

A data da Seleção Sul-Americana da Quinta Edição do World Chocolate Masters será dia 22 de fevereiro de 2013, em local a ser divulgado no site [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com).

### 2. Cronograma

A Seleção Sul-Americana levará um dia. Cada candidato receberá um cronograma pessoal antes do início da competição. Esse cronograma poderá ser diferente do apresentado abaixo.

Os candidatos podem administrar seus cronogramas, mas devem entregar cada uma das tarefas designadas na hora determinada.

#### 9 horas de trabalho

07:00:	Presença de todos os candidatos e membros do júri
07:30:	Início da competição
10:00:	Degustação e avaliação dos bombons moldados
12:00:	Degustação e avaliação da receita clássica revisitada
13:30:	Degustação e avaliação da sobremesa gastronômica
15:00:	Degustação e avaliação do <i>entremet</i> de chocolate
16:30:	Apresentação e avaliação das esculturas artísticas
	Final da competição para os candidatos
17:30:	Divulgação dos resultados / prêmios / coquetel

A alocação dos espaços de trabalho e o momento exato das diferentes degustações serão decididos por sorteio.

No final do dia da competição, o espaço deverá estar completamente limpo; todos os materiais pessoais deverão ser retirados. Se este requisito não for observado, o júri poderá deduzir pontos da pontuação final!

### 3. Ingredientes e equipamentos

Os candidatos devem trazer todo material e ingredientes para o trabalho, exceto o chocolate. Os ingredientes devem ser trazidos previamente pesados, em recipientes individuais, mas devem ser rotulados com clareza. Todos os ingredientes precisam ser pesados e rotulados separadamente.

### 4. Avaliação pelo júri

O júri será composto por peritos no processamento de chocolate, que trabalham ativamente nos setores de confeitaria, chocolates, restaurantes ou *catering*, ou fornecem treinamento profissional.

O júri avaliará cada candidato nos seguintes aspectos:

- A escultura artística de chocolate: 20%
- Os bombons moldados: 16%
- O *entremet* de chocolate: 16%
- A sobremesa gastronômica de chocolate: 16%
- A receita clássica revisitada: 16%
- Métodos de trabalho (profissionalismo, limpeza da área de trabalho e uso apropriado do chocolate): 16%





### **O que o júri está buscando?**

Em cada umas das criações designadas, o júri pretende encontrar os seguintes itens:

#### **Escultura artística:**

- Conformidade com o tema e com as regras
- Equilíbrio e harmonia: homogeneidade e proporção dos elementos
- Habilidades artísticas
- As diferentes técnicas utilizadas
- Toques finais
- Criatividade, originalidade e o efeito de ver “algo surpreendente” (o quão impressionante é a peça?)

#### **Bombons moldados:**

- Conformidade com o tema e com as regras
- Aspecto visual: qualidade da cristalização e habilidades de moldagem
- Aspecto sensorial: sabor geral
- Textura geral
- Criatividade

#### **O entremet de chocolate:**

- Conformidade com o tema e com as regras
- Aspecto visual: aparência geral
- O corte do entremet: a precisão e técnica do corte
- Aspecto sensorial: sabor geral, sabor explícito do chocolate, temperatura apropriada no momento da degustação
- Textura geral
- Criatividade

#### **A sobremesa gastronômica:**

- Conformidade com o tema e com as regras
- Aspecto visual: aparência geral
- Aspecto sensorial: sabor geral e sabor explícito do chocolate
- Criatividade

#### **A receita clássica revisitada:**

- Conformidade com o tema e com as regras
- Aspecto visual: aparência geral
- Aspecto sensorial: sabor geral e sabor explícito do chocolate
- Textura geral
- Criatividade e o efeito de “algo surpreendente”

#### **Métodos de trabalho:**

- Habilidades técnicas
- Higiene geral e limpeza do espaço de trabalho
- Fluxo de trabalho e organização dos materiais
- Atitude profissional



## 5. Quem vence a competição?

- O candidato que obtiver a pontuação mais alta receberá o título de **“South American Chocolate Master”**. O vencedor da Seleção Sul-Americana estará qualificado para a Final da World Chocolate Masters, onde competirá pelo título de **“World Chocolate Master” e receberá um atrativo pacote de prêmios [para obter mais detalhes: consulte as regras de competição para as finais]**.
- Serão anunciados também os vencedores do segundo e terceiro lugares.

## 6. Prêmios

Será concedido o prêmio da melhor criação em cada categoria: melhor peça de exposição, melhor bombom moldado, melhor *entremet* de chocolate, melhor sobremesa gastronômica de chocolate e melhor receita clássica revisitada.

O vencedor do título oficial de **South American Chocolate Master** poderá ganhar apenas um dos prêmios da categoria de melhor criação (aquela na qual sua pontuação for a mais elevada).

Os demais prêmios das categorias individuais serão concedidos ao vencedor de cada categoria, exceto quando o vencedor for o próprio **South American Chocolate Master**; neste caso o prêmio irá imediatamente para o segundo colocado.

## 7. Condições gerais

- Todos os candidatos trabalharão sem auxílio de terceiros.
- Se as regras da competição não forem observadas em uma determinada criação, o júri poderá desclassificar aquela criação específica, reduzindo-a da pontuação final do candidato.
- A decisão do júri é final e não está aberta para discussão ou disputa.
- O Comitê Organizador poderá alterar ou adaptar as regras e modificar ou cancelar a competição a qualquer momento conforme necessário. Ele compromete-se a notificar imediatamente todos os candidatos sobre tais mudanças.
- Erros de impressão, grafia ou quaisquer outros erros não poderão ser usados contra o Comitê Organizador da Seleção Sul-Americana do World Chocolate Masters. A versão em inglês das regras é considerada a referência oficial das regras vinculantes das Seleções Regionais para a World Chocolate Masters.
- Ao participar da Seleção Sul-Americana do World Chocolate Masters, cada candidato estará cedendo ao Comitê Organizador do World Chocolate Masters e à Callebaut, Cacao Barry e Carma o direito de publicar seu nome, endereço e fotografia, como também o direito de identificá-lo como um candidato na competição.
- O Comitê Organizador respeita a confidencialidade de todas as inscrições e não publicará nem compartilhará tais inscrições com terceiros antes que o candidato seja oficialmente selecionado para participar da Seleção Sul-Americana do World Chocolate Masters.
- Todas as receitas e materiais fotográficos relacionados à competição para o título de World Chocolate Masters podem ser usados para publicações editoriais e comerciais pela imprensa, pelo Comitê Organizador e pelas marcas das organizações Callebaut, Cacao Barry e Carma. O Comitê Organizador fará esforços para garantir que, no caso de alguma publicação, o nome do autor da receita seja mencionado no artigo ou imagem relevante. Os participantes abrem mão de seus direitos a propriedades intelectuais em tais publicações. Os candidatos aceitam explicitamente que uma ou mais publicações (divulgações?) de sua participação possam ser providenciadas pelo Comitê Organizador, Callebaut, Cacao Barry e Carma. O candidato contribuirá voluntária e gratuitamente para que isto ocorra.
- Os prêmios não podem ser trocados por dinheiro ou por outros bens.



- Ao participar da Seleção Sul-Americana para a World Chocolate Masters, o candidato confirma sua aceitação plena das atuais regras da competição.
- A Barry Callebaut dará uma “bolsa-auxílio” para os competidores para ser utilizado para transporte (passagem e táxi), refeição e/ou hospedagem. Os pagamentos serão feitos como reembolso mediante apresentação de notas fiscais e/ou recibos. Os valores variam de acordo com a cidade de cada participante, conforme tabela abaixo:

<b>Local</b>	<b>Valor</b>
Grande São Paulo	R\$ 600
Cidades fora da Grande São Paulo	R\$ 1.200
Cidades fora do Brasil	R\$ 2.000

#### **8. Comitê Organizador**

A World Chocolate Masters é uma competição organizada da Barry Callebaut. O Comitê Organizador pode ser contatado no seguinte endereço:

**Barry Callebaut Brasil – World Chocolate Masters**  
**Al Ministro Rocha Azevedo, 38 conj 902/903 – Cerqueira César**  
**São Paulo – SP – Brasil**  
**fernando\_brull@barry-callebaut.com**  
**www.worldchocolatemasters.com**

Todas as solicitações de informações podem ser enviadas para este endereço ou para seu contato local da Barry Callebaut.