



WORLD CHOCOLATE MASTERS

20\21



20\21

БРИФ

#WCM_TMR

www.worldchocolatemasters.com

ДОПОЛНИТЬ ПОЖАЛО

на World Chocolate Masters™ – ведущий международный конкурс шоколатье и шеф-кондитеров, полностью посвященный их творческим идеям о роли шоколада в кондитерском мире и гастрономии будущего. Это мировая сцена, способная донести до шеф-кондитеров, фанатов шоколада и членов жюри ваши творческие идеи, видение и талант.

В то же время World Chocolate Masters – нечто большее, чем просто конкурс. Каждый участник вынесет что-то новое для себя. Потому что наши наставники – шеф-кондитеры центров Chocolate Academy™ – отправят вас в путешествие, где вы сможете учиться, узнавать новое, расширять свой кругозор и развиваться.

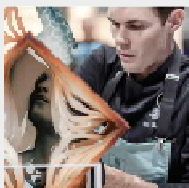
Так пусть ваше путешествие начнется сегодня. Мы сделаем все, чтобы оно получилось незабываемым.

Вперед, за удивительными впечатлениями вместе с командой World Chocolate Masters!



World Chocolate Masters™ является товарным знаком группы Barry Callebaut.

20\21



**ОБЛАДАТЕЛЬ ЗВАНИЯ
WORLD CHOCOLATE MASTER 2018 ГОДА**

Элиас Ледерах, Швейцария

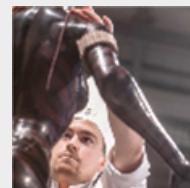
Его чувство совершенства, внимание к деталям и безупречное исполнение — даже в моменты накала страстей — весьма впечатлило жюри. Элиас продемонстрировал инновации и, более того, эффективность проработки и воспроизведения своих идей. Он также представил свою четкую концепцию, которая, по мнению жюри, прослеживалась в каждом задании.



**ОБЛАДАТЕЛЬ ЗВАНИЯ
WORLD CHOCOLATE MASTER 2013 ГОДА**

Давид Комачи, Италия

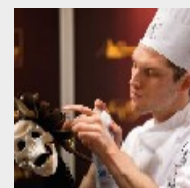
С родины Микеланджело: Давид скромный и невероятно преданный своему делу мастер. Восхищаясь простыми формами, например, треугольной, которые он воспроизводил в каждом из заданий, мастер ошеломил и удивил всех членов жюри. В нем сочетается видение, мастерство и непревзойденное чувство совершенства.



**ОБЛАДАТЕЛЬ ЗВАНИЯ
WORLD CHOCOLATE MASTER 2015 ГОДА**

Винсент Валле, Франция

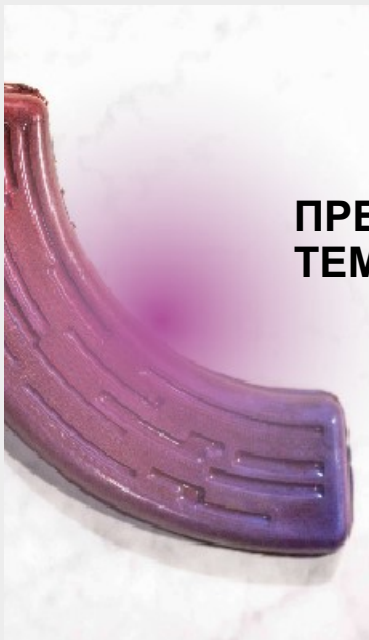
Винсент — это живое воплощение упорства в чистом виде. Он знает, чего хочет, и получает это, несмотря ни на что. Винсент продемонстрировал жюри смелые сочетания вкусов и при этом с неожиданной легкостью смог удивить так, как никто этого не ожидал.



**ОБЛАДАТЕЛЬ ЗВАНИЯ
WORLD CHOCOLATE MASTER 2011 ГОДА**

Фрэнк Хааснот, Нидерланды

У этого творческого гения нет правил, что одновременно придает ему очаровательности и харизмы. Фрэнк любит встряхнуть и взволновать публику. Но он делает это так круто, с потрясающей харизмой, классом и мощью, которые никогда не остаются незамеченными. Фрэнк стал одним из ведущих шеф-кондитеров в мире, переворачивая традиции с ног на голову и выворачивая их наизнанку для создания своего стиля.



ПРЕДПОСЫЛКИ К ВЫБОРУ НОВОЙ ТЕМЫ КОНКУРСА

#TMRW

Мир меняется с невероятной скоростью. И вместе с ним меняются вкусы, потребительские ожидания – и профессия шоколатье, кондитера и шеф. Тренды сообщества перевернуты с ног на голову и вывернуты наизнанку. А где находитесь вы? Какие у вас мечты и устремления? И как вы планируете изменить шоколад и кондитерские изделия будущего?

ЗАГЛЯНИТЕ В БУДУЩЕЕ ШОКОЛАДА УЖЕ СЕГОДНЯ

#TMRW

НЕМНОГО ПРЕДЫСТОРИИ



Последние пару лет СМИ пестрят **мрачными, апокалиптическими заголовками**, как будто конец света уже близок. Такие настроения главным образом спровоцированы неспособностью нынешних поколений находить ответы на важные вопросы: **изменения климата, борьба с последствиями глобальной миграции, обеспечение гендерного равенства, равенство разных культур или убеждений и справедливое распределение благосостояния.**

Тем не менее, остро реагируя на возникшие ситуации, новые поколения проживают жизнь с **большим оптимизмом**: как будто праздник может закончиться уже завтра. В то же время они готовы и хотят **изменить мир к лучшему для всех** – здесь и сейчас.

Как? **С помощью науки, технологий и дизайна.** Эта свежая волна оптимизма будто взрыв свежих и экологических идей – смелая палитра цветов, вкусов, текстур и беспрецедентная вера в будущее.

Как значение имеет эта новая, свежая и оптимистичная волна творчества для кондитеров и шоколатье?

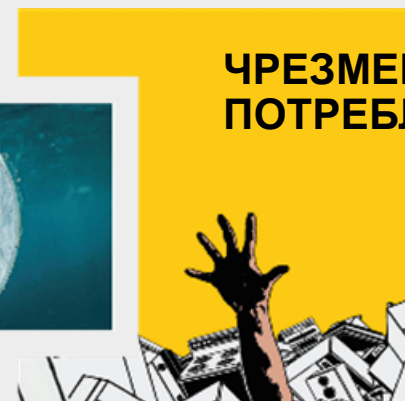


ВСЕ В МИРЕ, РАЗГОВОРЫ, МНЕНИЯ И СОБЫТИЯ ПЕРЕПОЛНЕННЫ АПОКАЛИПТИЧЕСКИМ МЫШЛЕНИЕМ. ВСЕ НАХОДИТСЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ И ПОСТОЯННО ОБСУЖДАЕТСЯ. СОЗДАЕТСЯ ОЩУЩЕНИЕ, ЧТО ВСЕ СИСТЕМЫ – ПОЛИТИЧЕСКИЕ, ФИНАНСОВЫЕ, ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ, СОЦИАЛЬНЫЕ И Т.Д. – ЖДЕТ КОНЕЦ. ТАКОЕ НЕГАТИВНОЕ ВИДЕНИЕ МИРА ВЫЗВАНО ГЛОБАЛЬНЫМИ ПРОБЛЕМАМИ, А ИМЕННО:

20\21



**УГРОЗАМИ
ЭКОЛОГИИ**



**ЧРЕЗМЕРНЫМ
ПОТРЕБЛЕНИЕМ**

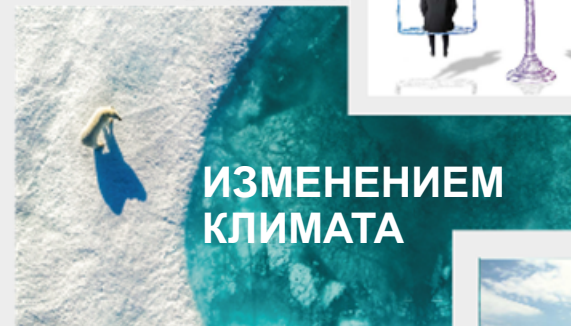


**Б
А
Р
Ь
Е
Р
А
М
И

Н
А
П
У
Т
И

К

Р
А
В
Е
Н
С
Т
В
У**



**ИЗМЕНЕНИЕМ
КЛИМАТА**



ГЛОБАЛЬНОЙ МИГРАЦИЕЙ

ОДНОВРЕМЕННО НОВОЕ,
ОПТИМИСТИЧНО НАСТРОЕННОЕ
ПОКОЛЕНИЕ ПРАЗДНУЕТ НАСТУПЛЕНИЕ
БУДУЩЕГО. МОЛОДЫЕ ВИДЯТ
ПРОБЛЕМЫ. ОНИ ХОТЯТ ИЗМЕНИТЬ МИР
К ЛУЧШЕМУ И ЖИТЬ ВЕСЕЛО.

НОВАЯ КУЛЬТУРА ЕДЫ

20\21



ЭКОЛОГИЧНА

СЪЕДОБНА УПАКОВКА / ЭКОЛОГИЧНАЯ
УПАКОВКА / ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ
ЭКОУСТОЙЧИВЫХ ИСТОЧНИКОВ /
ПОЛНОСТЬЮ ПРОЗРАЧНОЕ СНАБЖЕНИЕ.



РАЗВЛЕКАЕТ

НОВЫЙ ДИЗАЙН / БЕЗУМНЫЕ ИЛИ
ШОКИРУЮЩИЕ ЦВЕТА / НЕВИДИМЫЕ
ПИЩЕВЫЕ ТЕКСТУРЫ

ПИТАЕТ
ЗАРЯЖАЕТ
ЭНЕРГИЕЙ
ПОМОГАЕТ
РАССЛА-
БИТЬСЯ

И ОБРЕТАЕТ
АБСОЛЮТНО
НОВЫЕ ФОРМЫ

ТАКАЯ НОВАЯ
ВОЛНА
ОПТИМИЗМА
ПРИВОДИТ К
БОЛЬШИМ
ПЕРЕМЕНАМ В
НАШЕЙ
ГАСТРОНО-
МИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЕ



КАКОВЫ ПЕРВОПРИЧИНЫ ЭТОГО?

20\21

НАУКА И ТЕХНОЛОГИЯ

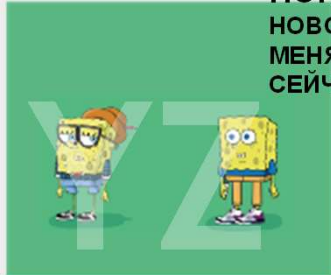
НОВЫЕ ИНСАЙТЫ ПОМОГАЮТ СОЗДАВАТЬ ПОЛЕЗНУЮ, БОЛЕЕ ПИТАТЕЛЬНУЮ ПИЩУ, КОТОРАЯ ДОЛЬШЕ ХРАНИТСЯ И СТАНОВИТСЯ ДОСТУПНОЙ ДЛЯ ВСЕХ!

КАЧЕСТВЕННАЯ ЕДА ДЛЯ ВСЕХ



ДОСТУП К ПИТАТЕЛЬНОЙ, ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ СТАНОВИТСЯ ОСНОВОПОЛАГАЮЩИМ ПРАВОМ ДЛЯ ВСЕХ И КАЖДОГО. ДАЖЕ ЕСЛИ ЭТО ОЗНАЧАЕТ, ЧТО КТО-ТО ДОЛЖЕН НАУЧИТЬСЯ ВЫРАЩИВАТЬ ЕДУ САМОСТОЯТЕЛЬНО. ДВИЖЕНИЕ РАСШИРЯЕТСЯ.

СМЕНА ПОКОЛЕНИЙ:
НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ХОЧЕТ МЕНЯТЬ МИР ЗДЕСЬ И СЕЙЧАС!



НЕТ ОТХОДАМ!

НОВОЕ СОЗНАНИЕ: БОЛЬШЕ ОТДАВАТЬ ПЛАНЕТЕ, ЧЕМ ПОТРЕБЛЯТЬ РЕСУРСОВ



НОВЫЕ ПОКОЛЕНИЯ БРОСАЮТСЯ ИЗ ОДНОЙ КРАЙНОСТИ В ДРУГУЮ: ЗОЖ СЕГОДНЯ, УДОВОЛЬСТВИЯ ЗАВТРА, И НАОБОРОТ...



НЕПРЕРЫВНОЕ КОЛЕБАНИЕ
ГЕДОНИЗМ/ИНТОКСИКАЦИЯ
АЛЬТРУИЗМ/ДЕТОКСИКАЦИЯ

ИНТРИГА ДЛЯ РАСТЕНИЙ И СОРНЯКОВ

БОЛЬШИНСТВО СООБЩЕСТВ ИСПОЛЬЗУЮТ ОДНИ И ТЕ ЖЕ ИСТОЧНИКИ ПИЩИ, ПОЭТОМУ НУЖНО ИСКАТЬ НОВЫЕ ПИТАТЕЛЬНЫЕ, ВКУСНЫЕ И ВОЗОБНОВЛЯЕМЫЕ ПИЩЕВЫЕ ИСТОЧНИКИ. ОКЕАНЫ И ПОДЗЕМНЫЕ КЛАДОВЫЕ, К ПРИМЕРУ: ВОДОРОСЛИ, ГРИБЫ, СОРНЯКИ СТАНОВЯТСЯ НОВЫМИ РЕСУРСАМИ.

НОВОЕ МАСТЕРСТВО

ИДЕИ ЗНАЧАТ БОЛЬШЕ, ЧЕМ НАВЫКИ

ШЕФЫ – ЭТО ПРЕДПРИНИМАТЕЛИ, ЗНАЮЩИЕ, ЧТО ВЕЛИКАЯ ИДЕЯ ЗНАЧИТ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО НАВЫК. ОНИ НАХОДЯТ ОРИГИНАЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ДИЗАЙНА, ИСПОЛНЕНИЯ И ПРОДАЖ.

НОВАЯ
ПРОЗРАЧНОСТЬ



ТЕХНОЛОГИЯ ПОЗВОЛЯЕТ УСТАНОВЛИВАТЬ ИСТОЧНИК И ЭТАПЫ ЦЕПОЧКИ ОТ ФЕРМЫ ДО ПОДАЧИ НА СТОЛ.

#TMRW_**TASTE**
LOOK
FEELS LIKE
ШОКОЛАТЬЕ + НАУКА + ДИЗАЙН + ТЕХНОЛОГИЯ
ФОРМИРУЕМ БУДУЩЕЕ ШОКОЛАДА

Сегодняшняя двойственность,
отраженная в новой теме
World Chocolate Masters, заставляет
задуматься о завтрашнем дне.

#TMRW_ TASTES LOOKS FEELS LIKE

ШОКОЛАТЬЕ + НАУКА + ДИЗАЙН + ТЕХНОЛОГИЯ
ФОРМИРУЕМ БУДУЩЕЕ ШОКОЛАДА

TASTES (ВКУСЫ) = НАУКА + МАСТЕРСТВО

Диетологи и шоколаты объединят усилия для создания десерта 21-го века, восхитительного удовольствия для всех органов чувств, одновременно новаторского (вкус/текстура/внешний вид), но при этом более полезного/сбалансированного/экологичного.

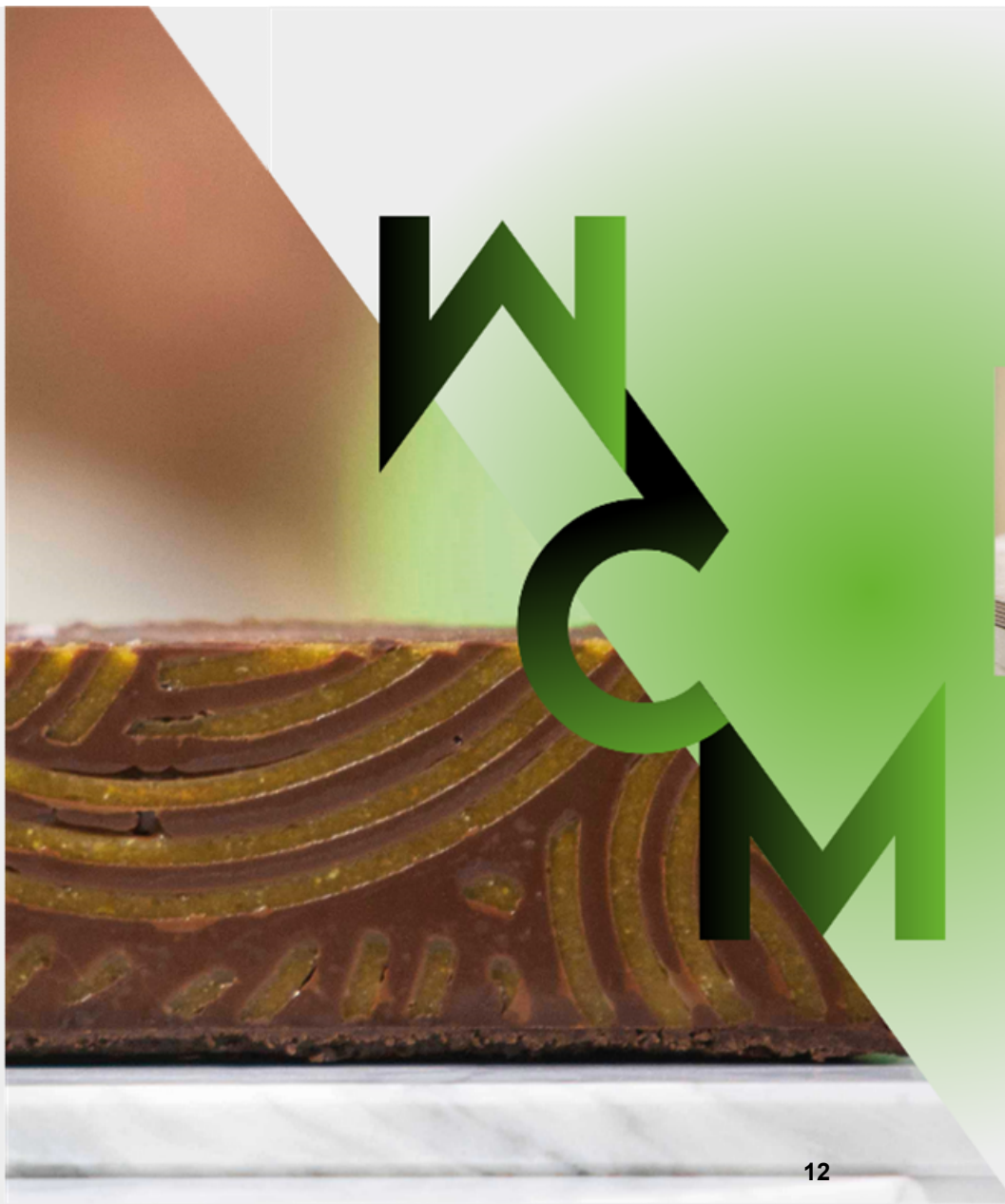
LOOKS (ВНЕШНИЙ ВИД) = ДИЗАЙН

Еда будущего в первую очередь должна соблазнять своим внешним видом. Дизайн трансформирует ее в новые, яркие впечатления для всех органов чувств.

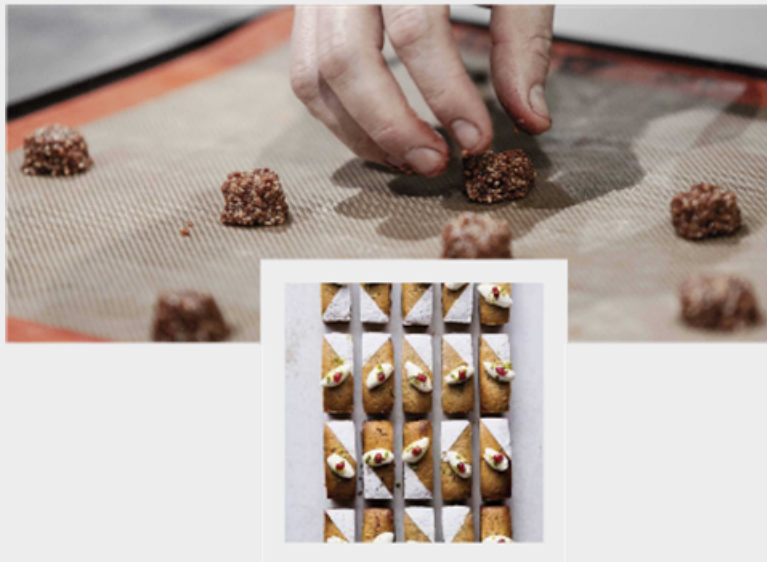
FEELS (ЧУВСТВА) = ЭТИКА, ЭКОЛОГИЯ И ЭКОУСТОЙЧИВОСТЬ = ТЕКСТУРА

Помимо ощущения счастья шоколад будущего должен вызывать у потребителей чувство положительной ответственности. Технология преобразует процесс создания еды в прозрачный и этичный. Это также касается сенсорного аспекта: удивительные, невидимые текстуры в шоколадных шедеврах дополняют чувственный опыт.

20\21



ЗАДАНИЯ:



World Chocolate Masters бросает вызов шоколатье, призывая их **пересмотреть прошлое и создать яркое будущее** при поддержке инноваций в области **дизайна, науки, технологий**.

Жюри ожидает от участников конкурса следующее:

- **Думать, как дизайнеры**, создавая новый интригующий формат конфет, снеков и выпечки. Начните с одного мощного «основного дизайна», который вы можете использовать в своих творческих изысканиях и который будет отражать ваш индивидуальный стиль.
- Использовать совместный вклад **ученых и диетологов** для создания полезных, но всегда вкусных шоколадных десертов, дарящих наслаждение.
- **Действовать как предприниматель**: как бы вы продвигали и продавали свои идеи? Как бы вы выделили их в общем ассортименте?

Задания: презентация о вас и вашем видении, небольшая дизайнерская работа, шоколадный снек, пирожное и конфета.

20\21

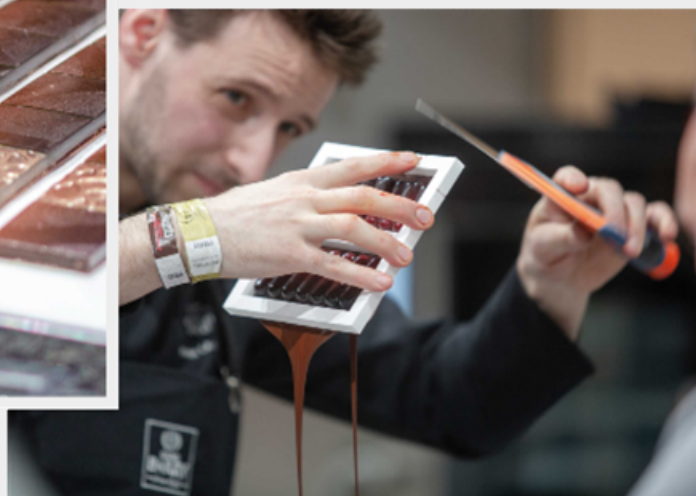
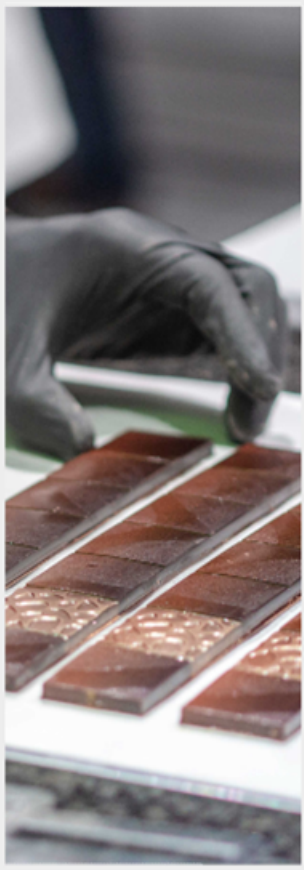
З
А
Д
А
Н
И
Е

1

#ВЫ
#YOU

СПОНСОР





Создайте презентацию, иллюстрирующую Вашу общую идею и видение темы. Что вдохновило вас? / Какова общая нить всех концепций, созданных для WCM? / Как это соответствует теме? / В чем отличие этой идеи, чем она уникальна? / Как бы вы продвигали ее? / Где бы вы продавали ее? / Как бы вы рекламировали ее?

ЧТО:

- Концептуальная/творческая презентация демонстрирует и объясняет ваш выбор.
- Жюри готово услышать вашу историю, мотивацию и видение темы.

ЧТО ОЖИДАЕТ УВИДЕТЬ ЖЮРИ?

- Четкую концепцию, которая описывает и объясняет вид/вкус/ощущения от Вашего продукта:
 - объясните свою дизайнерскую идею и почему она идет общей нитью во всех ваших работах
 - объясните свой выбор ингредиентов и как они отражают тему
 - объясните и продемонстрируйте (фото и видео хорошего качества), как ваши продукты подходят для образа жизни будущего, играя на стремлении к удовольствию/ЗОЖ/приемлемости/оптимизму/гедонизму/ ...
- Мыслите, как дизайнер и сделайте свою презентацию максимально наглядной, в основном, используя визуальные эффекты, ключевые слова и короткие фразы, чтобы донести свои идеи.

ЧТО МОЖНО, А ЧТО НЕЛЬЗЯ

- Представьте свою историю жюри в конце конкурса*. В основном используйте образы и ключевые слова! Используйте умело смонтированное видео.

БАЛЛ

12% от общей суммы баллов



* Правила могут незначительно отличаться в зависимости от места: это относится к срокам, требованиям, количеству продукции, которую нужно представить и т. д. В случае различий, о них будет своевременно сообщаться всем участникам местным организатором World Chocolate Masters.

20\21

#ДИЗАЙН #DESIGN

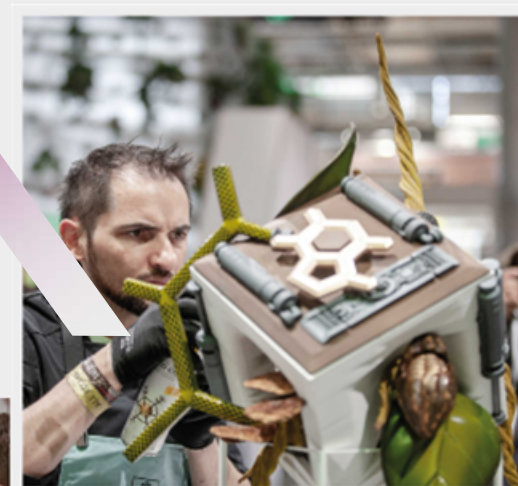
3
А
Д
А
Н
И
Е

2

СПОНСОР



20\21



Представьте себе 5 пространств. В 4 из них расположены дизайнерские решения, отражающие культовые философии. Они сделали мир лучше, красивее и/или улучшили жизнь людей, создав целеустремленный и осмысленный дизайн. Для 5-го пространства вы получите буквенную основу из фанеры #TMRW: это ваша отправная точка. **Создайте свой шоколадный 3D дизайн с помощью полученной буквенной основы #TMRW. Композиция должна быть собрана на рабочем месте участника перед жюри во время проведения соревнования. Когда композиция будет полностью готова, выставите ее на подставку для презентации.** Буквенная основа #TMRW и подставка для презентации будут предоставлены организаторами национального отборочного тура конкурса WCM.

ЧТО:

- Небольшой, но интригующий шоколадный дизайн, отражающий тему #TMRW.
- 100% съедобный – полностью изготовленный из шоколадного кувертюра Сасао Барру и/или какао-продуктов: «пластичный» шоколад, масло какао, какао-порошок, дробленые какао-бобы, какао-ликер и т. д.
- Презентация как минимум 6 различных техник (например, формование, скульптурирование, рисование, растяжение... или даже демонстрация своей уникальной, инновационной техники).

ЧТО ОЖИДАЕТ УВИДЕТЬ ЖЮРИ?

- Жюри внимательно изучит дизайн на основе следующих критериев:
 - Идея в основе дизайна
 - Исполнение: как вы применяли техники/детали в исполнении
 - Последовательность вашей интерпретации темы #TMRW относительно других заданий, которые вы представляете
- Логичная презентация различных техник: убедитесь, что все они хорошо представлены в вашем дизайне.

ЧТО МОЖНО, А ЧТО НЕЛЬЗЯ

КОНЦЕПЦИЯ

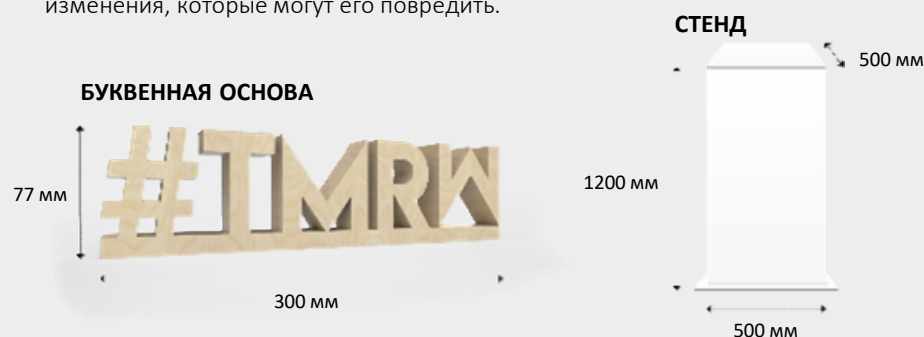
- Сосредоточьтесь на четком дизайне: сильная концепция с мощной формой, в которой каждая деталь имеет значение и играет свою роль. Отбросьте лишнее или то, что ослабляет дизайн. И убедитесь, что ваш дизайн соответствует общей концепции/комплексному видению.

РАЗМЕР БУКВЕННОЙ ОСНОВЫ

- Ограничений по размерам дизайна нет, но ваша работа должна строиться вокруг букв #TMRW.
- Вы получите одну основу для практики в своей мастерской. И одну основу в день конкурса. Основание выполнено из фанеры толщиной 40 мм.
- Нельзя модифицировать, повреждать или менять основу. Но красить ее можно!
- Когда вы закончите, выставите свою работу на подставке. Она должна поместиться на стенде.

РАЗМЕР СТЕНДА (ПОДСТАВКИ)

- Размеры: ВШГ: 120 см x 50 см x 50 см.
- Запрещается менять стенд: сверлить, надставлять или вносить какие-либо изменения, которые могут его повредить.



ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- Дизайн должен быть воссоздан ВЖИВУЮ перед жюри на рабочем столе участника.
- Фрагмент шоколада может весить макс. 5 кг (без основы #TMRW).
- Убедитесь, что шоколадный дизайн можно будет перенести со столешницы на стенд.
- 3D-печать разрешена, НО вам необходимо представить документальные доказательства (фотографии/видео), что дизайн создали именно вы, и печать должна производиться на шоколаде Cacao Barry.
- В дизайне шоколада нельзя использовать формованные детали размером более 15 см (самая длинная сторона).

ЧТО МОЖНО И НЕЛЬЗЯ ГОТОВИТЬ

- Можно приносить цельные формованные или лепные элементы (например, лепесток цветка).
- Нельзя приносить готовое сборное изделие (например, весь цветок с разными лепестками).
- Предварительно формованные/слепленные детали могут быть представлены в готовом цвете.
- В случае, если приносятся готовые детали, жюри может попросить участника повторить технику их приготовления на месте. Это делается в конце конкурсного дня (вне конкурсного времени).
- Разрешено приносить готовые детали. Но жюри попросит участника предоставить документацию/видео фрагменты в доказательство того, что он сам это создал. Руки, лицо и т. д. каждого участника должны быть четко видны.

О ШОКОЛАДНОМ КУВЕРТУРЕ

- Прекристаллизованный* шоколад можно будет получить из автоматических машин для темперирования :

- темный
- молочный
- белый

- Однако участники сами несут ответственность за перекристаллизацию своего шоколада.

ПРОЧЕЕ

- Нельзя использовать сахар в чистом виде для создания деталей шоколадного изделия.
- Разрешается использовать только пищевые красители.
- Шеллак или аналогичные продукты не допускаются.
- Жюри имеет право проткнуть детали шоколадного изделия или провести тест на наличие металла, пластика, металлических, деревянных или любых других материалов, не разрешенных к использованию.
- Не разрешается добавлять вспомогательную основу или фон.

БАЛЛ

22% от общего балла

Чтобы вы могли начать творческое задание #DESIGN, предлагаем вашему вниманию 4 философии дизайна, которые имеют значимость сегодня и завтра. Все четыре из них призваны изменить мир к лучшему. Надеемся, что эти направления вдохновят вас на создание собственного дизайна шоколада.

Внимательно изучите дополнения после этой страницы:

- Объясните 4 философии дизайна. Используйте их как средство вдохновения. Допустимо идти своим путем и создавать собственную философию дизайна.
- Внешний вид основания #TMRW и его размеры.

*Правила могут незначительно отличаться в зависимости от места: это относится к срокам, требованиям, количеству продукции, которую нужно представить и т. д. В случае различий, о них будет своевременно сообщаться всем участникам местным организатором World Chocolate Masters.

БИОМИМИКРИЯ

Многие дизайнеры и архитекторы копируют успешные идеи у природы и применяют их в дизайне и разработке технологии.



На создание своих органических структур Заху Хадид вдохновила сила и гибкость рисунка живых клеток, животных и растений.



«Роза пустыни» от Жана Нувеля в Дохе — новая библиотека, которая становится уникальной достопримечательностью и сложным пространственным объектом.



Разработанные WhalePower лопасти ветряных турбин копируют бугорки у края китовых плавников. Это повышает энергоэффективность ветряных турбин. Даже в местах, где ветра нет, отныне можно генерировать его энергию.

КАК БИОМИМИКРИЯ СПОСОБНА СФОРМИРОВАТЬ ДИЗАЙН ВАШЕГО ИЗДЕЛИЯ?

МИНИМАЛИЗМ

Сводя дизайн к сути всего живого, вы получаете четкие, чистые формы, не отвлекающие внимание от главного. Такой подход применяется в дизайне мебели, архитектуре и мире моды. Концентрируясь только на сути, вы создаете более четкий посыл/функцию/объект.



Иконы стиля, бренды Jil Sander и Arje создают минималистичную, эстетичную и функциональную одежду. Их бесконечные поиски заключаются в удалении неподходящих или ненужных элементов. Благодаря технологиям они вводят новшества в крой и композиции: традиционные швы не применяются, заменяются или становятся невидимыми. И результатом зачастую становится новый эстетический язык.



Одним из основоположников современного минимализма со своими скульптурами из кубиков и простых форм стал Дональд Джадд (США), но у тренда по-прежнему множество исполнений. Вспомните таких дизайнеров, как Studio Nendo и Muller Van Severen.



От предметов повседневного обихода — устройств Apple, например, — до ваз и других предметов: минимализм все еще потрясает своей живостью. У него есть поклонники по всему миру, и в чистых формах он интригует, потому что фокусируется на одной четкой функции — и больше ничего.

КАК МИНИМАЛИЗМ МОЖЕТ ПЕРЕДАТЬ СУТЬ ВАШИХ ИДЕЙ?

ФИЛОСОФИЯ ДИЗАЙНА

20\21

Мир превратился в сообщество потребителей, оставляющих после себя тонны мусора. Тем не менее, все больше и больше дизайнеров стремятся к изготовлению потрясающих вещей частично из отходов. Одна из таких идей заключается в концепции апсайклинга, то есть превращении мусора в долгоиграющие или ценные товары.



Знаменитый ресторан El Celler de Can Roca серьезно озадачил дизайн-студию Andreu Carulla проблемой отходов: в Испании упаковка из полистирола для рыбы и других продуктов питания не подлежит переработке, ее просто выбрасывают, что создает высокую нагрузку на экологию. Студия разработала дизайн прочного стула и процесс апсайклинга, при котором мусорные ящики превращаются в интересную мебель.



Быстрая мода заслужила репутацию одного из самых серьезных потребителей ресурсов и производителей отходов на Земле: ок. 15 миллионов тонн одежды ежегодно попадают на свалки. Такие бренды, как Stella McCartney, берут на себя инициативу и используют одежду, прошедшую апсайклинг, в своих парижских подиумных коллекциях: изделия изготавливаются из ношенной и переработанной одежды и текстиля и приобретают искусный дизайн. Помимо переработки дизайнер Стелла Маккартни также внедряет инновации с использованием биоразлагаемых волокон и тканей.



Тысячи производителей органических фруктовых соков считают фруктовую мякоть отходами, выбрасывая ее. Однако такая мякоть на самом деле содержит половину питательных веществ фрукта или овоща и лишь треть доли сахара. Ряд стартапов отныне превращает оставшуюся мякоть во вкусное и питательное печенье гранола.



В кофейнях также часто выбрасывают листья и вишенки. Некоторые смекалистые компании догадались делать из них чай с питательными и восстанавливающими свойствами, аналогичными зеленому чаю.

КАК АПСАЙКЛИНГ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ВЫПЕЧКЕ И КОНФЕТАХ?

СОЗДАЙТЕ «ВАУ»-ЭФФЕКТ

По словам графического дизайнера Милтона Глейзера, «есть три варианта дизайна – да, нет и «ВАУ»! «Вау» – это то, к чему нужно стремиться». «Вау» – сокращенное обозначение острой интуитивной реакции на визуальные образы. Стремитесь к «вау», и все остальное встанет на свои места. Разве это не то, чего любит добиваться каждый кондитер?



Глейзер убедился в этом во многих созданных им образах, которые на сегодняшний день стали чрезвычайно известными и по-настоящему знаковыми. «ВАУ» исходит от чувства признания и совершенно неожиданного взгляда на вещи. От «Кока-Колы» до Обамы, от «Я♥Нью-Йорк» до свободы творчества: «ВАУ» есть везде.

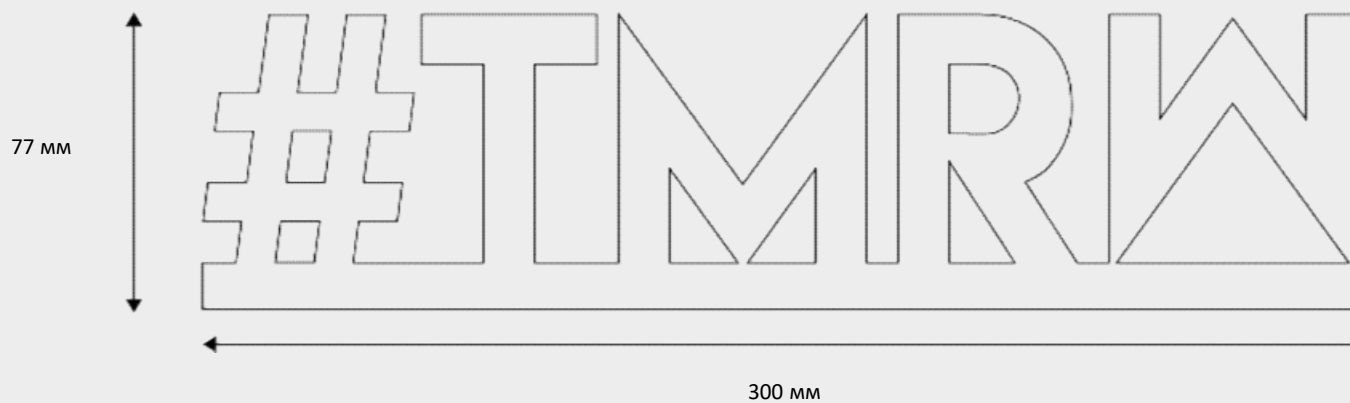


Бразильские братья Кампана не раз потрясли мир дизайна с помощью идей, почерпнутых из культурного наследия своей страны, которые зачастую символизируют хаос в человеческих культурах. От стула Vermelha, изготовленного из веревки и созданного по мотивам бразильского ткацкого ремесла, до стула Favella или деревянных конструкций: везде присутствует механизм узнавания и одновременно удивления. Улицы Сан-Паулу – своего рода мастерская для наших проектов. Всякий раз мы черпаем вдохновение в суматохе и красоте города, в котором живем.

КАК ИЗБАВИТЬ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОТ СКУКИ ЧЕРЕЗ «ВАУ»-ДИЗАЙН ЕДЫ?
КАК ДОНЕСТИ/ПРОДАТЬ СВОЮ ИСТОРИЮ?



ТОЛЩИНА: 40 мм



20\21

З
А
Д
А
Н
И
Е

3

#ВКУС
#TASTE

СПОНСОР



20\21

З
А
Д
А
Н
И
Е

3



Создайте свежее пирожное с нуля с 3 обязательными ингредиентами/вкусами. Ингредиенты: шоколад по вашему выбору из ассортимента Casao Barry /фрукт по вашему выбору/местный ингредиент от местного производителя.

ЧТО:

- Фирменное шоколадное пирожное, свежайшее, приготовленное абсолютно с нуля.
- Свежее означает: «Пирожное дня» – другими словами: свежеприготовленный, готовый, выставленный на витрину и проданный в тот же день.
- Пирожное должно состоять как минимум из 3 различных текстур.
- Оно должно содержать 3 ключевых ингредиента, четко присутствующих и идентифицируемых в продукте: шоколад - фрукт - местный ингредиент по вашему выбору. Жюри предпочитает, чтобы вы начали с нуля, готовя из свежих фруктов.
- У изделия должен быть выраженный шоколадный вкус: используйте любой шоколад Casao Barry по вашему выбору.
- Ограничений по форме или размерам нет.
- Масса одного пирожного от 50 до 75 г

ЧТО ОЖИДАЕТ УВИДЕТЬ ЖЮРИ?

- Простой шоколадный десерт, но со свежей изюминой, легкий, с красивой гармонией вкусов.
- Идеи, ориентированные на будущее.
- Хорошо продуманную и проработанную дизайнерскую идею вашего пирожного – новую, отличающуюся от других и отражающую тему.

ЧТО МОЖНО, А ЧТО НЕЛЬЗЯ

СВЕЖЕСТЬ И НЕ ТОЛЬКО

- Свежее пирожное полностью готовится с нуля ВЖИВУЮ перед жюри.
- Подается индивидуальными порциями.
- Для повышения ощущения свежести мы НЕ допускаем использования морозильной камеры, сухого льда, жидкого азота, охлаждающего спрея или любого другого инструмента, который обеспечивает температуру ниже 0 °C на любом этапе выполнения задания.
- Все компоненты должны быть изготовлены на месте в день презентации. За исключением бисквитов, печенья, сабле и крошки. Слоеное и заварное тесто можно приносить в сыром виде, но выпекать на месте.
- Все компоненты должны быть изготовлены из свежих ингредиентов: фруктов, трав, специй. Тем не менее, мы понимаем, что в определенных странах не в сезон может быть очень сложно найти свежие продукты. Если это так, разрешаются замороженные фруктовые пюре или замороженные фрукты. Это никоим образом не приведет к снятию баллов или меньшему их количеству.
- Минимизируйте использование сахара.
- Ограничений в выборе свежих ингредиентов нет, но все ингредиенты должны быть съедобными и соответствовать законодательным нормам ингредиентов выпечки. Не допускается использование ингредиентов животного происхождения.

ОДИН СОРТ ШОКОЛАДА

- Используйте, как минимум, один обязательный кувертюр из шоколада Сасао Барру, как описано на стр. 39.
- В случае необходимости в других специальных ингредиентах которые доступны в ассортименте Сасао Барру (например, пралине, хрустящие текстуры и т. д.), участник должен использовать их. Ингредиенты-аналоги от конкурентов не допускаются. Исключение составляют лишь случаи, когда конкретного ингредиента нет под рукой, тогда участник может использовать ингредиент другого бренда или приготовить его с нуля.
- Создайте наилучший компонент пирожного из шоколада, чтобы его вкус получился оптимальным, и объясните свой выбор жюри.

ОДИН ФРУКТ

- Свежее пирожное должно содержать один фрукт: на выбор.
- Создайте прекрасную комбинацию с шоколадом.
- Создайте лучший фруктовый компонент для пирожного, чтобы подчеркнуть его текстуру и вкус. Также обоснуйте свой выбор перед жюри каждого из обязательных ингредиентов.

ОДИН МЕСТНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ

- Выберите местный ингредиент.
- Ингредиент должен иметь четко различимый вкус, текстуру или играть функциональную роль в вашем пирожном.
- Опишите его происхождение, расскажите его историю, укажите источник (местный производитель), почему он идеально подходит для вашего нового пирожного.

ПОДАЧА

- Приготовьте **XX** (цифра указывается в каждой конкретной стране в зависимости от количества членов жюри) пирожных для подачи жюри + 2 шт. Дополнительно (одно для фотографии + одно для прессы).
- Подавайте пирожное на тарелке по вашему выбору.

БАЛЛ

22% от общего балла

20\21

3
А
Д
А
Н
И
Е
4

#CHEK

#SNACK

СПОНСОР





Приготовьте снэк полностью из растительного сырья или шоколада (Clean Label или «чистая этикетка»)! Речь идет о здоровом, питательном, сбалансированном перекусе и великолепном вкусе! Обстановка: подача в красивом мобильном городском ресторане здорового питания и быстрого обслуживания.

ЧТО:

- Шоколадный снэк для употребления «на ходу», подразумевающий мгновенное приготовление и/или оформление, возможность употребления повсеместно.
- 100% растительное сырье: другие ингредиенты не допускаются.
- Стремиться к «чистой этикетке», сведя к минимуму использование добавок, красителей и пр. Жюри рассмотрит и оценит ваш рецепт, а также проконтролирует приготовление вживую на месте.
- Шоколад должен доминировать во вкусе.
- Подается как индивидуальная порция (не делится).
- Внешний вид снека является ключевым: визуальный аспект служит первым фактором, определяющим покупку. Так каким же будет ваш снэк? Что выражает его оформление?

ЧТО ОЖИДАЕТ УВИДЕТЬ ЖЮРИ?

- Инновационные идеи, отвечающие потребностям употребления пищи «на ходу» и в уличной еде, но в шоколадной интерпретации.
- Идеи, которые действительно выделяют сладкие закуски среди острой и соленой уличной еды. Поразмышляйте о более широкой интерпретации пикантных закусок, таких как лапша, тако, хот-доги, гамбургеры...
- Ароматы и текстуры, отражающие тему #TMRW.

ЧТО МОЖНО, А ЧТО НЕЛЬЗЯ

- Используйте, как минимум, один обязательный кувертюр из шоколада Сасао Барри, как описано на стр. 39.
- Шоколад должен доминировать в аромате, чувствоваться во вкусе и текстуре.
- Поскольку концепция должна соответствовать мобильному образу жизни, снэк должен быть пригоден для употребления в пищу без столовых приборов (вилки/ложки/ножа/палочек).
- Каждый компонент шоколадного снека для употребления «на ходу» должен быть приготовлен с нуля. За исключением бисквитов, печенья, сабле и крошки. Слоеное и заварное тесто можно приносить в сыром виде, но выпекать на месте.
- Что касается ингредиентов шоколадного снека: ограничений в выборе нет, но все ингредиенты должны быть растительными, съедобными и соответствовать местному законодательству.
- В случае необходимости в других ингредиентах, которые доступны в ассортименте Сасао Барри (например, пралине, хрустящие текстуры и т. д.), участник должен использовать их. Ингредиенты-аналоги от конкурентов не допускаются. Исключения составляют лишь случаи, когда кандидат предпочел работу с местным фермером, например, предлагающим фундук, и решил приготовить домашнее пралине.
- Выбирайте бережливый и экологичный подход: в случае, если участник хочет представить свой снэк в упаковке, она должна быть 100% экоустойчивой; биоразлагаемой, пригодной для переработки или даже съедобной.
- Ограничений по форме и размерам нет: но один снэк должен соответствовать одной порции.

ПОДАЧА

- Приготовьте **XX** (цифра указывается в каждой конкретной стране) пирожных для подачи жюри + 2 шт. Дополнительно (одно для фотографии + одно для прессы).

БАЛЛ

22% от общего балла

20\21

#КОНФЕТА
#BONBON

**3
А
Д
А
Н
И
Е

5**

СПОНСОР





Приготовьте «свежую» конфету #TMRW. Она готовится свежей и хранится не более нескольких дней. Конфета готовится из экологически чистого сырья: никаких Е-добавок, ничего сверхъестественного! Все, что должно быть в составе, это один местный ингредиент на выбор с очень четкой функцией: для улучшения вкуса/полезный «суперфуд»/ и т. д. **Формат:** формованная конфета, с дизайном по вашему выбору из коллекции форм Сакао Баргу.

ЧТО:

- Формованная шоколадная конфета весом макс. 12 г (включая декор) с использованием одного или нескольких кувертюров Сакао Баргу.
- Конфета должна отражать ваше видение #TMRW: свежая идея, превосходный вкус.
- В составе не должно быть Е-добавок/искусственных красителей/ароматизаторов/консервантов/подсластителей/регулярно используемых сахарозаменителей (инвертного сиропа/декстрозы и т. д. ...).
- Конфета должна быть менее сладкой, содержать меньше жира и быть легкой, свежей.
- Шоколадная конфета должна иметь как минимум 2 разные текстуры – в одной из них шоколад Сакао Баргу. Шоколадная оболочка и декор не считаются текстурами.

ПОДАЧА

- Приготовьте **XX** (цифра указывается в каждой конкретной стране) пирожных для подачи жюри + 20 шт. дополнительно (5 для фото + 15 для прессы). Все конфеты должны быть изготовлены в ходе соревновательного дня.

БАЛЛ

22% от общего балла



20\21

**РАСПИСАНИЕ СОРЕБНОВАТЕЛЬНОГО ДНЯ
НАЦИОНАЛЬНОГО ОТБОРОЧНОГО ТУРА
КОНКУРСА
WORLD CHOCOLATE MASTERS**

08 сентября 2021 г.

08:00 Старт конкурса

11:00 Дегустация и оценка свежего пирожного **#TASTE**

12:30 Дегустация и оценка шоколадных снеков **#SNACK**

14:00 Дегустация и оценка конфеты **#BONBON**

16:00 Презентация малой дизайнерской работы **#DESIGN**

16:15 Ваша презентация **#YOU** (3 минуты на одного участника)

17:30 Объявление результатов жюри + коктейльная вечеринка

**В
Р
Е
М
Я**

20\21



СПОНСОР





#UNBOX CREATIVITY

Cacao Barry с гордостью представляет 8-й конкурс World Chocolate Masters, спонсором которого выступает. Больше, чем когда-либо, этот конкурс продвигает новое поколение шеф-кондитеров в их стремлении радовать нас своим удивительным творчеством день за днем. Это путь, который мы пройдем вместе.

Вдохновленные новаторским духом семьи Барри в 1842 году, специалисты Cacao Barry погружаются в мир вкусов какао, чтобы донести их до шеф-кондитеров. За всей линейкой наших вкусов стоит уникальная история, ведь они являются плодом опыта фермеров с видами какао, почвой и методами ферментации. Через инициативу CacaoCollective мы делимся этим инновационным видением с шеф-кондитерами. Ведь мы верим, что уникальные вкусы какао и ноу-хау могут повысить креативность и мастерство шеф-кондитера.

Приятного путешествия под названием World Chocolate Masters.
Cacao Barry желает вам вдохновения и удивительных открытий.

СПОНСОР



Просим каждого участника работать по крайней мере с одним брендом шоколада Casa Barry из списка ниже при выполнении заданий. Каждый из этих шоколадных кувертюров раскрывает характерные вкусы какао из определенных источников, методы культивации и послеуборочной обработки. Мы приглашаем вас изучить их и создать свое собственное видение и идеи вокруг них. В каждое задания можно добавлять любые другие ингредиенты Casa Barry. Полный список можно найти в форме заказа.

HÉRITAGE

Шоколад с непревзойденным сочетанием вкуса и рабочих свойств для базовых кондитерских изделий



Zephyr™
белый с
содержанием
какао 34%



Zephyr™ Caramel
белый с
содержанием
какао 35% и
карамелью

ЧИСТОТА, ПОЧЕРПНУТАЯ У ПРИРОДЫ

Насыщенные природные вкусы для более насыщенного оттенка какао



Lactée Supérieure
молочный с
содержанием
какао 38%



Alunga™
молочный с
содержанием
какао 41%



Extra-Bitter Guayaquil
темный с
содержанием какао
64%



Inaya™
темный с
содержанием
какао 65%



Ocoa™
темный с
содержанием
какао 70%

КУВЕРТЮРЫ С ПЛАНТАЦИИ

Вкусы какао, отражающие сам источник и индивидуальное видение какао-фермера



Alto el Sol
темный с
содержанием
какао 65%



Madirofolo
темный с
содержанием
какао 65%

КУВЕРТЮРЫ ИЗ ОПРЕДЕЛЕННОГО ИСТОЧНИКА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Коллекция вкусов какао со всего мира



Ambre Java™
молочный с
содержанием
какао 36%



Ghana
молочный с
содержанием
какао 40%



Mexique
темный с
содержанием
какао 66%



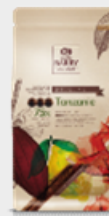
Fleur de Cao™
темный с
содержанием
какао 70%



Saint Domingue
темный с
содержанием
какао 70%



Venezuela
темный с
содержанием
какао 72%



Tanzanie
темный с
содержанием
какао 75%

OR NOIR™

Ваш уникальный шоколад с оттенком индивидуальности



ПРАЛИНЕ

Шелковистые гладкие и текстурированные смеси миндаля, фундука и ароматных фисташек



Amandes Noisettes
25% фундука
25% миндаля



Pistache
70% фисташек



Amandes
50% миндаля



Amandes Valencia
50% миндаля



Noisettes
50% фундука



Noisettes Piémont
50% фундука



Héritage Amandes Noisettes
32,5% фундука
32,5% миндаля

ПАСТА ИЗ 100% ОРЕХОВ

100% натуральные пасты для любителей натурального и уникального



Amandes
100% миндаля



Noisettes
100% фундука

20\21

WQNM



СПОНСОР





БЛИЗОСТЬ К ВАМ: НАША СЕТЬ ШЕФ-КОНДИТЕРОВ ИЗ 21 ЦЕНТРА CHOCOLATE ACADEMY™

Участники конкурса World Chocolate Masters могут учиться, практиковаться и обмениваться идеями с шеф-кондитерами Cacao Barry в 23 CHOCOLATE ACADEMY™ centers. Положитесь на их поддержку в обмене информацией и ноу-хау о кувертюрах Cacao Barry в широком спектре применений. На них также можно рассчитывать, чтобы получить новые знания о науке, питании и трансформации классических кондитерских изделий в современные, приемлемые десерты. Есть вопросы о рецептах, ароматах или какао-историях из серии кувертуров Cacao Barry? Вопросы, касающиеся технической или творческой составляющей заданий?

Положитесь на нашу сеть поваров, они окажут нужную поддержку и обучат вас.
Свяжитесь с местным центром Chocolate Academy™ по адресу:

Адрес Академии Шоколада:

Контактный шеф-кондитер:

Адрес эл. почты:

Номер телефона:

г.Москва, Ленинградский проспект д.72, к.2

БЦ «Алкон»

Вилфрид Овель,

Руководитель Академии Шоколада

communication@barry-callebaut.com

+7 495 136 44 46

СПОНСОР



ОБЩИЕ ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ

1. Условия участия в национальном отборочном туре.

1.1 Род деятельности

Конкурс открыт для всех, кто работает в следующих областях: кондитерской, пекарской деятельности, ресторане, кафе, сфере кейтеринга или в области обучения кондитерскому мастерству, за исключением членов международного клуба послов Cacao Barry, сотрудников Callebaut, Calma, Chocovic и Barry Callebaut.

1.2 Национальность

Претендент должен быть гражданином страны, в которой он подает заявку, проживает или официально работает как минимум 1 год. В случае необходимости, кандидат должен представить официальный подтверждающий документ.

1.3 Возраст

К началу национального отборочного тура претенденту должно быть не меньше 21 года

1.4 Победа в национальном отборочном туре

Конкурсант, набравший наибольший общий балл от профессионального жюри национального отборочного тура будет награжден титулом «Национальный мастер шоколада» и получит возможность принять участие в международном финале конкурса. В случае отзыва или исключения победителя национального отборочного тура, с одобрения организационного комитета WCM можно связаться с занявшим второе место в национальном отборочном туре, чтобы заменить выбывающего финалиста для участия в международном финале. Во время финала финалист будет представлять страну, организовавшую национальный отборочный тур.

1.5 Кодекс этики

Не допускаются письменные и устные проявления расизма или дискриминации. Следует проявлять уважение к членам жюри, шеф-кондитерам, участникам, спонсорам, аудитории и организационному комитету.

1.6 Мошенничество, злоупотребление или недопустимые действия

В случае если в отношении участника установлены факты мошенничества, злоупотребления или недопустимых действий в конкурсе и/или в связи с ним, участник немедленно исключается из конкурса. В случае дезинформации или подачи заявки с неверной или неполной информацией, комитет WCM имеет право исключить участника из национального отборочного тура и/или конкурса World Chocolate Masters.

2. Отмена участия

2.1 Снятие заявки с конкурса

Участник может отозвать свою заявку на участие в национальном отборочном туре, направив письменное уведомление как минимум за 3 месяца до его начала.

2.2 Штраф

Если отмена произведена менее чем за 3 месяца до финала, может взиматься штраф в размере до 1000 евро.

3. Жюри и администрация

3.1 Жюри

Жюри из профессионалов шоколадной, кондитерской или кулинарной индустрии и один председатель выбираются на местном уровне каждой страны-участником – местной организацией World Chocolate Masters. Все члены жюри являются экспертами шоколадной индустрии и/или кулинарной отрасли и известны в своей стране или на международном уровне. Судейство будет осуществляться независимо, с оценкой каждого задания на основе списка критериев, установленных для каждого задания.

3.2 Набор

При наборе членов жюри мы учитываем возраст, профессиональный опыт, посольские миссии, национальность и языковые навыки.

Привлечение в состав жюри лиц, имеющих личное или профессиональное отношение с участниками, знакомых с участниками, будь то в настоящее время или в прошлом, запрещено. Это делается с целью обеспечения непредвзятости и объективности всех членов жюри и их судейских оценок.

3.3 Члены жюри и их права

Жюри возглавляет один председатель. Он (она) выбирается на основе критериев, которые гарантируют его нейтральность и профессиональную объективность, требуемую на таких конкурсах, как World Chocolate Masters. Председатель не имеет права голоса. Он координирует и гарантирует честный ход конкурса и правдивую оценку всех членов жюри.

Члены жюри обязаны правдиво оценивать и присуждать оценки по результатам проведения конкурса.

Председатель жюри имеет право задавать вопросы членам жюри с просьбой разъяснения или обоснования всякий раз, когда он видит нарушения в любой присужденной оценке.

Председатель жюри имеет право отстранить члена жюри от оценки в случае выявления нарушений. При этом все голоса и оценки члена жюри, о котором идет речь, удаляются из общего подсчета.

4. Интеллектуальная собственность

4.1 Рецепты

Каждый участник предоставляет Cacao Barry не ограниченную территориально и по времени, безвозмездную, бессрочную неисключительную лицензию на редактирование, адаптацию, копирайтинг, публикацию, использование, воспроизведение или распространение рецептов в любой форме, любым способом или на любых носителях без дополнительного вознаграждения.

4.2 Информация о шеф-кондитерах

Каждый участник дает согласие на публикацию и/или использование своего имени, города/региона проживания, фотографии, видеоизображения в любой форме, любым способом или средствами массовой информации без дополнительного вознаграждения.

5. Спонсоры и бренды-организаторы

5.1 Бренды и продукты

Все участники должны использовать рекомендованные бренды и продукты, указанные в ходе конкурса. Продукты брендов-конкурентов не допускаются.

5.2 Уважение

Участники обязаны проявлять уважение по отношению к спонсорам и бренду-организатору Cacao Barry, а также спонсорам конкурса во всех своих официальных заявлениях и выражениях. В случае неуважения и ненадлежащего поведения участник может быть дисквалифицирован с уплатой штрафа в размере 1000 евро.

6. Ингредиенты

6.1 Использование ингредиентов

Допускается использование только официально разрешенных пищевых ингредиентов в стране участника.

6.2 Безопасность продукции

Участник несет полную ответственность за применение передового опыта в сфере гигиены и продовольственной безопасности в соответствии с местными стандартами безопасности пищевых продуктов и НАССР. Это относится как к любым предметам и продуктам, приготовленным дома и принесенным на конкурс, так и к работе участника на месте проведения конкурса.

6.3 Оборудование и материалы

Участники несут ответственность за оборудование и материалы, принесенные ими на конкурс. Оргкомитет World Chocolate Masters не несет ответственности за потерю, поломку или кражу оборудования в течение всего периода проведения конкурса. Участники предоставляют список оборудования, которое они намерены привезти на конкурс, своему местному контактному лицу на утверждение.

6.4 Несоблюдение правил

Несоблюдение настоящих правил приведет к немедленной дисквалификации участника. В случае обнаружения факта несоблюдения после конкурса, жюри имеет право пересмотреть его результаты.

7. Прямая трансляция, публикация и продвижение

Каждый участник соглашается на публикацию, воспроизведение и/или иное использование своего ФИО, адреса, голоса, заявлений о конкурсе и/или фотографии или иных сопутствующих материалов без дополнительного уведомления или вознаграждения в составе любого публичного заявления или рекламы, выпускаемой Cacao Barry или от ее имени любым способом, включая печать, трансляцию или сеть Интернет.

8. Работы

- Каждый участник готовит свои десерты на месте проведения конкурса перед жюри, за исключением конкретных предметов, перечисленных в документе «Творческий брифинг» – см. Подробную информацию по каждому заданию.
- Каждый участник работает на конкурсе в одиночку. Это индивидуальное соревнование, и участникам разрешается получать помощь только при транспортировке материалов на место проведения и наоборот. Участникам не разрешается иметь помощников для мытья приборов во время конкурса.
- Полный список материалов и оборудования будет предоставлен местной организацией WCM участнику заблаговременно до начала национального отборочного тура, чтобы гарантировать безупречную подготовку. Все участники получат настоящую информацию одновременно, что гарантирует честный ход соревнования для всех.
- Участникам запрещено приносить шоколад, вместо этого его следует заказать через организацию WCM за шесть недель до начала конкурса. Участники должны использовать приложенную форму для заказа шоколада, максимальное количество – 5 кг на артикул.
- Стандартные артикулы темного, молочного и белого шоколада будут доступны в машинах для темперирования во время конкурса.
- Местная организация WCM свяжется с участниками по поводу требований профессионального дресс-кода (жилет шеф-повара и т. д.).

9. Дата и место проведения национальных отборочных туров

- Полный список дат и мест проведения всех национальных отборочных туров будет доступен на сайте: www.worldchocolatemasters.com
- Во время каждого национального отборочного тура организация WCM исключает аудиторию из рабочей зоны участников. Аудитория имеет доступ только к общественным зонам для наблюдения за ходом конкурса.
- Организация WCM примет все меры, необходимые для обеспечения безопасной и беспрепятственной работы всех участников во время конкурса. Комитет не несет ответственности за действия аудитории, которые могут нанести вред работе участника.

10. График и рабочая зона

- Участники готовятся ко всем 5 заданиям национального отборочного тура, как описано в Творческом брифинге. Местный оргкомитет WCM имеет право вносить поправки или изменения на местном уровне, которые четко сообщаются всем участникам.
- Участники обязаны присутствовать на конкурсе в течение всех дней его проведения, включая дату объявления победителя.
- Все участники управляют своим рабочим временем, но должны представить свою продукцию жюри вовремя в соответствии с индивидуальным графиком. Индивидуальный график сообщается в назначенное время местным организатором WCM.
- Участники имеют право отклонений от графика во время конкурса, организатор WCM сообщит об этом всем участникам и находит общее, приемлемое для всех решение. В случае возникновения спора председатель жюри имеет право на вынесение окончательного решения.

11. Награждение

- Участник, набравший наибольшее число баллов в финале, становится победителем национального отборочного тура и получает звание «Национальный мастер шоколада». Победа в конкурсе дает участнику право перейти в финал конкурса World Chocolate Masters в 2021 году.
- Победитель финала международного конкурса World Chocolate Masters получает привлекательный призовой павет, о котором сообщает местный организатор WCM.
- Также будут объявлены участники, занявшие второе и третье место.
- Жюри в полном составе будет дегустировать и оценивать все работы на основе критериев, описанных в правилах конкурса. Основываясь на своем профессиональном мнении, они награждают лучшие работы в каждой категории:
 - Лучший дизайн #DESIGN
 - Лучший вкус #TASTE
 - Лучший снэк #SNACK
 - Лучшая конфета #BONBON
- Награда от местной прессы (делегацией профессиональных СМИ)

12. Общие условия

- Если для какой-то из работ не выполняются условия конкурса, описанные в Творческом брифинге, жюри имеет право исключить данную работу из подсчета общих баллов конкурсантам.
- Решение жюри окончательное и не подлежит обсуждению или обжалованию.
- Организационный комитет имеет право изменять или адаптировать правила и изменить или отменить конкурс в любое время по мере необходимости и обязуется немедленно уведомить всех зарегистрированных участников о таких изменениях.
- Печатные, орфографические или любые другие ошибки не могут быть использованы против организационного комитета финального конкурса World Chocolate Masters. Версия правил на английском языке остается официальной и обязательной для национального отборочного тура Cacao Barry World Chocolate Masters.
- Каждый участник World Chocolate Masters автоматически предоставляет право организационному комитету World Chocolate Masters, а также организационному бренду Cacao Barry на публикацию своих ФИО, адреса, фотографий, цитат, аудио и видео с изображениями конкурсантов и/или их работ для идентификации участников конкурса.
- Организационный комитет World Chocolate Masters уважает конфиденциальность всех рецептов и обязуется не публиковать или передавать их третьим лицам до финала конкурса.
- Все рецепты, фотографии, имеющие отношение к World Chocolate Masters могут быть использованы для издательства и коммерческой публикации в прессе организационным комитетом WCM и организационным брендом Cacao Barry и официальными спонсорами.
- Организационный комитет WCM приложит максимум усилий, чтобы в случае публикаций все имена авторов рецептов упоминались в конкретной статье или с конкретной фотографией. Каждый участник отказывается от своих прав на объекты интеллектуальной собственности по отношению к таким публикациям.
- Каждый участник однозначно признает, что одна или несколько публикаций о его участии могут быть организованы организационным комитетом WCM и организационным брендом Cacao Barry. Участник готов добровольно способствовать этому без каких-либо вознаграждений.
- Призы не могут быть обменены на денежный эквивалент или другие предметы.
- Участники и члены жюри подтверждают свое полное согласие с действующими правилами конкурса, подписывая декларацию об участии или заявление члена жюри.
- Каждый участник принимает настоящий пункт и обязуется не привлекать Cacao Barry и/или ее филиалы к ответственности за какие-либо понесенные убытки или ущерб (включая, в числе прочего, косвенные или случайные убытки), телесные повреждения, полученные в ходе участия в WCM или международном финале WCM, за исключением ответственности, которую невозможно снять с себя по закону.
- Не допускаются местные спонсоры, являющиеся конкурентами мировых спонсоров.
- Любая ссылка на «Cacao Barry» в настоящих правилах конкурса означает ссылку на Barry Callebaut Belgium NV, компанию, учрежденную и действующую в соответствии с законодательством Бельгии, юридический адрес: Aalstersestraat 122, 9280 Lebbeke, Belgium (Леббеке, Бельгия), номер компании 0438.950.833. Любые права, предоставленные Cacao Barry в соответствии с настоящими правилами конкурса, в равной степени распространяются на каффелированные лица Cacao Barry, то есть на каждую организацию или ассоциацию, право или косвенно контролирующую Barry Callebaut AG, компаний, учрежденной и действующей в соответствии с законодательством Швейцарии, юридический адрес: Pfingstweidstrasse 60, 8005 Zurich, Switzerland (Цюрих, Швейцария).
- Организация WCM и Cacao Barry оставляют за собой право отменить, изменить или дополнить любое из вышеуказанных правил и положений, и толкование таких правил остается окончательным.
- Проведение конкурса World Chocolate Masters и настоящие правила регулируются законодательством Франции. Любые споры, возникающие из конкурса World Chocolate Masters и/или настоящих правил или в связи с ними, которые не могут быть урегулированы путем переговоров между участником и Cacao Barry, подлежат рассмотрению в исключительной юрисдикции компетентных судов г. Парижа, Франция.

20\21

СПОНСОР





20\21