

THE
CAKE **and**
BAKE
awards

PASTEL TEMÁTICO
CONVOCATORIA 2017

CAKE AND BAKE MASTERS AWARDS 2017

MEJOR PASTEL TEMÁTICO

CONVOCATORIA

Cake & Bake Masters 2017 en su 2da. edición, invita a todos los pasteleros, reposteros y chocolateros amateurs y profesionales a Cake & Bake Masters Awards, la competencia de pastelería y chocolatería con mayor convocatoria de México. En esta edición tendremos una nueva competencia “Pâtisserie Master”, donde premiaremos a los mejores reposteros de C&BM, también tenemos una sorpresa en la competencia de “Pastel Temático” ya que en esta edición será parte de la exposición de pasteles más asombrosa de México en el “Awesome Museum by Hershey’s” donde Hershey’s Repostería se une a Cake & Bake Masters para premiar la mejor ejecución de pastel decorado.

La cita será del 27 al 29 de Octubre del 2017, en Pepsi Center y WTC de la CDMX, y si quieres convertirte en el siguiente ganador de “Cake & Bake Masters Awards 2017”, necesitarás de todas tus técnicas, creatividad y talento; prepara tu mejor proyecto de repostería y manda tu bosquejo, que ésta vez la competencia será en grande.

¡Mucha suerte a todos los competidores y nos vemos en Cake & Bake Masters 2017!

ACERCA DE LOS ORGANIZADORES

Cake & Bake Masters es un evento de Nivel Internacional que cuenta con el respaldo de más de 100 marcas líderes dedicadas a la Industria de la confitería, pastelería y chocolatería.

En su segunda edición C&BM cuenta nuevamente con la participación de los más distinguidos chefs pasteleros y chocolateros de todo el mundo así como el gran talento de nuestros chefs mexicanos.

PANEL DE JUECES

El jurado de las competencias que se desarrollen durante el evento será conformado por los Chefs Invitados Internacionales y Nacionales de Cake & Bake Masters, así como el representante del patrocinador de cada categoría por competencia (en su caso).

LAS CATEGORIAS

-Cake & Bake Masters reconoce que la habilidad y experiencia en la industria de la panificación es amplia y variada con los pasteleros procedentes de todos los orígenes y formación.

-Abierto a todos los pasteleros, artistas, artesanos del azúcar y decoradores de pasteles incluyendo profesionales, semi-profesionales, no profesionales y aficionados panaderos. Los participantes deben ser mayores de 18 años y pueden o no haber ganado una competición importante con anterioridad.

-No podrán participar los ganadores de la 1era edición de Cake & Bake Masters Awards así como tampoco, miembros, chefs, representantes, ejecutivos, de marcas expositoras o patrocinadores de C&BM 2017, ni miembros del Comité Organizador de Cake & Bake Masters.

Cada participante tiene la oportunidad de elegir entre las cuatro categorías principales para demostrar su capacidad y creatividad. Se puede concursar con un máximo de 1 proyecto por cada categoría.

En la segunda edición de Cake & Bake Masters tendremos las siguientes categorías:

1. BEST CHOCOLATIER:
 - COMPETENCIA DE ESCULTURA DE CHOCOLATE EN VIVO CON EL TEMA :”El arte Floral Mexicano” (UN DÍA DE COMPETENCIA)
2. PATISSERIE MASTER:
 - DESARROLLO DE UNA MESA DE POSTRES EN VIVO CON EL TEMA CENTRAL “PASTELERIA DE VANGUARDIA”. (UN DÍA DE COMPETENCIA)
3. BEST CAKE ARTIST:
 - COMPETENCIA DE PASTELERIA EN VIVO “Catrina y Catrín, el sabor del día de los muertos en México” (UN DÍA DE COMPETENCIA)
4. MEJOR PASTEL TEMÁTICO
CON EL TEMA “ MI LUGAR FAVORITO DEL MUNDO” (3 DÍAS DE EXPOSICION EN AWESOME MUSEUM BY HERSHEY’S)

ACERCA DE LOS PREMIOS

”Cake & Bake Masters Awards 2017” y su grupo de patrocinadores tienen grandes premios para ésta segunda edición, donde todos y cada uno de los participantes estarán en la carrera para ganárselos, por lo que será la competencia más importante de México.

BEST CAKE ARTIST (competencia en vivo 1 día de competencia, 2 integrantes por equipo)

1er Lugar > \$ 2000 USD* + diploma de reconocimiento

2do Lugar > \$ 1000 USD*+ diploma de reconocimiento

3er Lugar > \$ 500 USD* + diploma de reconocimiento

*El premio es por equipo

BEST CHOCOLATIER (escultura de chocolate, 1 día de competencia, competencia individual)

1er Lugar > \$ 1,500 USD* + diploma de reconocimiento

2do Lugar > \$ 1,000 USD*+ diploma de reconocimiento

3er Lugar > \$ 500 USD* + diploma de reconocimiento

*El premio es por competidor

PÂTISSERIE MASTER (competencia en vivo, 1 día de competencia, 2 integrantes por equipo)

- 1er Lugar > \$ 1,500 USD* + diploma de reconocimiento
- 2do Lugar > \$ 1000 USD*+ diploma de reconocimiento
- 3er Lugar > \$ 500 USD*+ diploma de reconocimiento

*El premio es por equipo

PASTEL TEMÁTICO (3 días de exposición en Awesome Museum, competencia individual)

- 1er Lugar > \$ 1000 USD*+ diploma de reconocimiento
- 2do Lugar > \$ 750 USD*+ diploma de reconocimiento
- 3er Lugar > \$ 500 USD*+ diploma de reconocimiento

*El premio es por competidor

LA DECISIÓN DE LOS JUECES Y TODOS LOS PREMIOS SON FINALES Y NO SON NEGOCIABLES.

REGISTRO

La cuota de inscripción para cualquiera de los concursos de Cake and Bake Masters 2017 es de \$99.00 pesos por participación, independientemente de que sean seleccionados o no. Los participantes pueden inscribir un máximo de una pieza o trabajo por categoría de concurso correspondiente.

La cuota de inscripción inicial incluye un pase de entrada para (el o los) participantes de los concursos por 1 ó 2 días de acuerdo al concurso en el que se quiera inscribir valorada en \$99 pesos por los tres días.

Tenga en cuenta que los lugares para cada competencia son limitados y los premios son espectaculares, por lo que deberás de demostrar todas tus habilidades y conocimientos de pastelería para ser un CAKE & BAKE MASTER- MEXICO

Se recibirán las postulaciones a partir del 1 de Junio de 2017 al 31 de Julio de 2017. El concurso está abierto todos los pasteleros y chocolateros a nivel mundial.

Para hacer su registro deberá enviar:

- a) Identificación Oficial
- b) Boceto y descripción general del proyecto a presentar.
- c) Currículum Vitae (no es necesario tener estudios en gastronomía)
- d) Fotografías de trabajos similares del proyecto a presentar.

El pago de su registro deberá de hacerse en el sistema de la página www.cakeandbakemasters.com

Todas las inscripciones deben mandadas por correo electrónico a la siguiente dirección:

CAKE & BAKE MASTER COMPETITION

E-mail: concursos@cakeandbakemasters.com

Las inscripciones deben ser recibidas por nuestra oficina vía registro en línea a más tardar el 31 de Julio de 2017 a las 23:59 pm horario Central, de la Ciudad de México.

Tras la recepción de su formulario de inscripción y el pago, le enviaremos un correo electrónico de confirmación que incluirá toda la información pertinente para su competencia, directrices e información general. En caso de no ser finalista de alguno de los concursos inscritos **NO HABRÁ REEMBOLSO**.

Su lugar dentro de la competencia no estará confirmado hasta que se haya hecho el pago y que se haya recibido el correo electrónico de confirmación.

Si no recibe un correo electrónico de confirmación dentro de 5-10 días laborales favor de ponerse en contacto con nosotros.

Información general

Competencia de Pastel Temático: Awesome Museum by Hershey's

1. Podrán participar concursantes de cualquier nacionalidad y con una edad mínima de 18 años cumplidos a la fecha de registro.
2. Los competidores **NO** pueden participar con un diseño de cualquier competencia anterior en la que hayan participado; su diseño deberá ser original y único. Si se encuentra en incumplimiento de esta cláusula no tendrá acceso a ningún premio.
3. **NO** podrán participar los ganadores de ediciones anteriores de Cake & Bake Masters.
4. El límite de recepción de los formularios de inscripción y los pagos del concurso Cake & Bake Masters será el 31 de Julio de 2017, tiempo Cd. de México.
5. Todos los pasteles y proyectos a competir deberán ser entregados en el **JUEVES 26 DE OCTUBRE EN WTC SALÓN MEXICA 1 Y 2** en el horario de 16 a 19hrs, **NO** se recibirán pasteles antes ni después de este horario.
NOTA: * Deberán de estar listos para montar, no se recibirán proyectos por terminar.
6. Tomando las precauciones y cuidado necesario de todos los pasteles y proyectos a competir, los organizadores no pueden ser considerados responsables de cualquier pérdida o daño que pueda ocurrir.
7. Los organizadores tienen el derecho de utilizar fotografías que hayan tomado de los competidores y sus pasteles o proyectos con fines comerciales. Todas las fotografías **TOMADAS POR LOS PARTICIPANTES** deberán ser para uso personal.
8. Los pasteles y proyectos de concurso no podrán ser retirados del área de competición hasta después del cierre del evento el domingo 29 de Octubre de 2017 a las 18 horas.

9. Los pasteles y proyectos que no cumplan con los requisitos descritos en el concurso serán descalificados de la competencia.
10. El pastel o proyecto a competir deberá tener su Tarjeta de Identificación, colocada en el centro delantero de la base y el número de catálogo inscrito claramente visible. (Según formato de CAKE AND BAKE MASTERS- MEXICO)
11. La decisión del presidente del jurado es definitiva y no se permitirán controversias al respecto.

Reglas generales para el Concurso Mejor Pastel Temático

1. Competencia individual, donde se desarrollará un pastel con temática: “Mi lugar favorito del Mundo by Hershey’s” donde se sugiere utilizar algún producto de la familia Hershey’s en el diseño del pastel o hacer una referencia a los productos de Hershey’s de manera creativa y no textual.
2. Los participantes deberán estar preinscritos y haber aprobado la preselección hecha por el comité organizador y cumplir con las entregas y normas de registro que se especifican en ésta convocatoria.
3. Se permite un pastel por Concurso.
4. Puede participar en cuantas competencias desee si cumple con los requisitos por competencia.
5. Todo el trabajo debe ser creación original del competidor, para completar su registro deberán enviar por lo menos 15 días antes de la competencia una fotografía del pastel con su nombre visible (sin importar que el pastel aún este en proceso).
6. Los competidores NO pueden participar con un diseño de cualquier competencia anterior en la que hayan participado; su diseño deberá ser original y único. Si se encuentra en incumplimiento de esta cláusula no tendrá acceso a ningún premio.
7. Todo el trabajo deberá ser hecho a mano, los adornos prefabricados NO se permiten en ningún pastel. Deberá de moldear sus propias flores, brotes y follaje, así como las decoraciones y figuras colocadas en y alrededor de su pastel. Se pueden utilizar todo tipo de cortadores y texturizadores.
8. Todos los pasteles deberán ser presentados en Dummy, no se recibirán o cortarán pasteles reales.
9. Todos los pasteles deberán de conservar las características de un pastel de proporciones reales y replicables en un pastel comestible.
10. **NO** está permitido el uso de flores naturales para la decoración de los pasteles para la competencia.
11. **NO** está permitido el uso de pegamento o silicón como un medio de fijación en cualquier

categoría dentro del arte y decoración de pasteles o azúcar.

12. TABLAS O BASES (incluye acrílico y vidrio)

- Deberán de ser cubiertas de FONDANT, en blanco o color y puede tener textura o no, dependiendo del modelo del pastel.
- El tamaño máximo de la base será de 60 cm x 60 cm

13. Se podrán usar productos alimenticios, por ejemplo, papel de arroz, grenetina, coco, productos a base de azúcar o gel en su caso. Se podrá utilizar algún producto de la familia Hershey's cuidando no exceder un 10% de la totalidad del pastel.

14. Se podrán utilizar PILARES, palos de madera, barras de acrílico y otros medios de apoyo para elevar los pasteles.

15. Sólo se podrá utilizar pintura dorada y plateada comestible, matizadores y abrillantadores, así como diamantina. Estos deberán ser enlistados en la hoja de información técnica (que se adjunta). Se sugiere utilizar más de un color e incluir colores vibrantes.

16. Solo se permitirá cobertura de fondant para los pasteles, no deberá ser de merengue o betún.

17. El pastel debe tener por lo menos 3 y hasta 6 niveles, con una base de tamaño mínimo de 40 x 40 centímetros y máximo de 60x60 cm. de ancho. El límite máximo de altura será de 100 centímetros.

Recepción y Entrega de Pasteles

1.-La entrega de pasteles deberá realizarse el Jueves 26 de octubre de 2017 estrictamente en un horario de 16 a 19 hrs. en las mesas de competencias designadas a los concursos, dentro del WTC de la Ciudad de México, Salón Mexica 1 y 2.

2.-Todas los pasteles que lleguen después de este tiempo sólo se aceptarán a discreción de los organizadores de Cake & Bake Masters México, en todos los demás casos, la entrada será rechazada.

3.-El área de recepción de los pasteles será también la ubicación donde se puede recoger sus proyectos al final del evento, el domingo 29 de octubre de 2017. Los trabajos deben permanecer en el área de competencia desde el jueves 26 de octubre de 2017 y hasta las 18 horas del domingo 29 de octubre de 2017. La entrega o retiro de los proyectos antes de este tiempo no está permitido sin la previa autorización por escrito de los organizadores.

4.-A su llegada por favor dirigirse a nuestro registro de competidores en el área de competencias donde se revisará su pastel y se le guiará a su lugar por un representante de C&BM que se encargará de que el

pastel esté colocado correctamente. No coloque su pastel sin la ayuda de un representante. Los pasteles que no se tengan identificados con un decorador serán descalificados de la competencia. Su pastel sólo se moverá a favor de solucionar problemas de espacio y lucimiento de todos los proyectos.

5.-Se tomará un cuidado exhaustivo al mover su y sólo será movido por los miembros del staff de Cake & Bake Masters. Aunque se tenga todo el cuidado razonable para transportar los pasteles, el Organizador **NO** se hace responsable de cualquier pérdida o daño que pueda ocurrir.

6.-Por favor asegúrese de llevar consigo su kit de reparación de pasteles para reparaciones de emergencia. Se podrá asignar una mesa de trabajo ese día para que tenga tiempo y reparar cualquier daño producido durante el transporte y traslado de los pasteles. Las reparaciones no serán posibles una vez que el pastel sea colocado en las mesas de exhibición.

7.-No tenemos el espacio de almacenamiento disponible para cualquier material que sea parte de su pastel así que por favor esté preparado para llevar consigo todo el material utilizado para el montaje de su pastel.

8.-Todo el material ajeno al pastel de la competencia que sea dejado en el área de competencia, será retirado y destruido.

9.-Todos los pasteles deben recogerse a las 18:00 del domingo 29 de Octubre de 2017 en las mesas de competencias dentro del WTC de la CDMX Salón Mexica 1 y 2.

10.-Debido a las restricciones de almacenamiento y el cierre del evento, el organizador dispondrá de los pasteles y proyectos restantes en la Sala después del tiempo indicado.

ELEMENTOS A CALIFICAR:

Todos los pasteles serán calificados por los Chefs de Main Stage de la 2da edición de C&BM, durante y al fin de la competencia de acuerdo a la disponibilidad de cada una de nuestros chefs invitados.

El área de competencia permanecerá cerrada hasta que los jueces hayan terminado de calificar los pasteles.

A continuación enumeramos los puntos que serán calificados por nuestros Master Chefs:

PRESENTACIÓN: En general, la atención al detalle y la elección de todos los componentes. La limpieza de la base, la cobertura y colocación del remate de la base.

Puntuación máxima: 5

COBERTURA: Que la aplicación del fondant sea excelente, la forma y textura del pastel así como el acabado y la simetría general del pastel.

Puntuación máxima: 5

GRADO DE DIFICULTAD: Dominio de la técnica y complejidad del pastel tamaño o minuciosidad de o sus elementos decorativos.

Puntuación máxima: 15

IMPACTO VISUAL: es decir, el atractivo general del pastel, el equilibrio y la armonía en el diseño, composición y color.

Puntuación máxima: 15

LA CREATIVIDAD / ORIGINALIDAD: Uso innovador o ideas originales nunca antes vistas de algún material, herramienta o un nuevo enfoque de alguna técnica.

Puntuación máxima: 15

INTERPRETACIÓN DEL TEMA: el tema de este año es “Mi lugar favorito en el mundo”¿Algún país, una playa, el espacio?, solo tu sabes cual es el lugar que te inspirará para crear este pastel. Un gran pastel del “Awesome Museum by Hershey’s” donde se sugiere incluir algún elemento del presentador de este año.

Puntuación máxima: 20

LA EJECUCIÓN DEL DISEÑO: La excelencia en el diseño y como se aplicaron las habilidades artísticas de: modelado de flores o figuras, trabajo con duya, pintura, pasta de azúcar, etc.

Puntuación máxima: 25

Total posible es 100.

PREMIACIÓN

La información detallada de la ceremonia de premiación y sus tiempos, estará disponible en la página www.cakeandbakemasters.com en la sección donde se detalla el programa del evento.

Los ganadores del 1er Premio C&BM deberán participar en las fotografías y entrevistas para los medios de comunicación según se les requiera. Es indispensable que todos los participantes de los competencias estén presentes durante la ceremonia de premiación del evento Cake and Bake Masters México.

La premiación está sujeta a los ajustes del evento, se recomienda checar el itinerario diario del evento y estar pendiente al anuncio oficial.

La entrega de premios se realizará durante la siguiente semana después del evento en el Gran Hotel de la Ciudad de México, si el ganador no pudiera asistir, se le enviará a la dirección que nos indique o se depositará el premio en la cuenta bancaria de su elección.

¡MUCHA SUERTE A TODOS!

CONTACTO

www.cakeandbakemasters.com.mx

E-mail: competencias@cakeandbakemasters.com

T. 5350 5516