

# CAKE & BAKE MASTERS

CIUDAD DE MÉXICO

AWARDS 2018

presentados por:



**30 ABRIL**

INICIAN  
CONVOCATORIAS



**CONVOCATORIA**  
**COMPETENCIAS CAKE AND BAKE MASTERS 2018**  
**Presentadas por SMEG**

Cake & Bake Masters 2018, invita a todos los amantes del apasionante mundo de la pastelería, repostería, chocolatería, a que participen en esta nuestra 3era edición, en la cual estamos buscando ideas creativas, innovadoras y frescas, para que exploten los colores, sabores, texturas y armonía en cada una de sus creaciones.

En esta ocasión contamos con Best Theme Cake en “Awesome Museum ” donde Cake & Bake Masters premiará al más increíble pastel tallado y decorado ya que serán parte de la exposición de pasteles más asombrosa a nivel Latinoamérica, igualmente gozaremos las competencias en vivo de “ Best Cake Artist”, donde premiaremos los mejores cake designer que ejecutarán en vivo un pastel en 3D. En esta nuestra 3era edición la competencia Best Chocolatier se fusiona con Patisserie Master para dar origen a “Chocolatier & Patisserie Master” en la que necesitarás de todas tus técnicas, creatividad y talento. Prepara tu mejor proyecto de repostería y manda tu bosquejo, que esta vez la competencia será aún más grande.

Te esperamos, la cita es del 2 al 4 de noviembre del 2018, en Pepsi Center y WTC de la CDMX y si quieres convertirte en el siguiente ganador de “Cake & Bake Masters Awards 2018”, realiza tu registro, envía los requisitos necesarios para participar en las competencias en vivo además para estar en la exposición de pasteles del evento más grande de Pastelería en México.

¡Mucha suerte a todos los competidores y nos vemos en Cake & Bake Masters 2018!

## CONVOCATORIA DE COMPETENCIA en Vivo "Cake Artist"

La cuota de inscripción para cualquier competencia de **Cake and Bake Masters 2018** es de \$99.00 pesos mexicanos por registro, independientemente de que sean seleccionados o no. Los competidores pueden inscribir como máximo una pieza o trabajo por categoría de la competencia correspondiente.

La cuota de inscripción inicial incluye un pase de entrada a la zona de exposición para los competidores de las competencias por los 3 días valorada en \$99 pesos.

Toma en cuenta que los lugares para cada competencia son limitados y hay alta demanda de inscripciones, sobre todo para las competencias en vivo, por lo que te recomendamos preparar con calma y dedicación tu registro y proyecto para demostrar todas tus habilidades y conocimientos de chocolatería, pastelería y repostería para ser un **CAKE & BAKE MASTER**.

Se recibirán las postulaciones a partir del 1 de junio de 2018 hasta el 10 agosto del 2018. Se deberá registrar en la página web del evento e ingresar:

- a) Identificación oficial de los competidores
- b) Boceto y descripción general del proyecto.
- c) Currículum Vitae (no es necesario tener estudios en gastronomía).
- d) Fotografías de trabajos similares del proyecto a presentar.
- e) Talla de Medidas de Filipina (ambos competidores)
- f) Carta responsiva. (anexa a la convocatoria)
- g) Reglamento Firmado.

El pago de su registro deberá de hacerse en el sistema de la página:

[www.cakeandbakemasters.com](http://www.cakeandbakemasters.com)

Las postulaciones deben ser recibidas por nuestra oficina, **vía registro en línea**, a más tardar el 10 agosto a las 11:59 pm hora central de la Ciudad de México.

Tras la recepción de su formulario de inscripción y el pago, el sistema les envía un correo electrónico de confirmación. En caso de no ser finalista en alguno de las competencias inscritos **NO HABRÁ REEMBOLSO**.

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

Para cualquier asunto con respecto a las competencias y envió de inscripciones favor de enviar a este correo E-mail: [ana@cakeandbakemasters.com](mailto:ana@cakeandbakemasters.com)

### ACERCA DE LOS ORGANIZADORES

**Cake & Bake Masters** es un evento de nivel internacional, que cuenta con el respaldo de grandes personalidades de la industria de la repostería y el chocolate para desarrollar las competencias, por lo que exige a los competidores el mayor respeto y profesionalismo, mismo que será evaluado por un panel de distinguidos jueces Nacionales e Internacionales.

## 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 por el representante del patrocinador de cada categoría por competencia.

## LAS CATEGORÍAS

Cake & Bake Masters reconoce la habilidad y experiencia en la industria, está abierta para chocolateros y pasteleros que se encuentren en un nivel intermedios y avanzados los cuales serán preseleccionados por un comité de expertos. Para ser de esta competencia una de las más grandes en México.

## LOS PREMIOS

Cake & Bake Masters y su grupo de patrocinadores tienen grandes premios que se ofrecerán en esta tercera edición, donde todos y cada uno de los **competidores** estarán en la carrera para ganarlos, por lo que será la competencia más importante en México

## **CAKE & BAKE MASTERS – en vivo “Cake Artist”**

- 1er Lugar > \$ 1500 USD\*+ reconocimiento
- 2do Lugar > Cámara EOS Rebel T6 + reconocimiento
- 3er Lugar > Batidora SMEG + reconocimiento

Los premios son por equipo.

**\*\*La decisión de los jueces y todos los premios son inapelables.**

## Información General

Competencia de Pastelería en vivo: "CAKE ARTIST" en Vivo con la temática "OBRA MAESTRA DE LAS BELLAS ARTES"

1. Se trata de una participación en equipos de 2 concursantes, en esta categoría no se aceptan participantes individuales.
2. Se desarrollará el domingo 4 de noviembre de 2018 de 10 a 16 horas, el juez titular indicará el arranque y finalización de la competencia. Podrá modificar o extender el tiempo en caso de considerarlo necesario.
3. Los participantes deberán estar pre-inscritos y haber aprobado la preselección hecha por el comité organizador y cumplir con las entregas y normas de registro que se especifican en esta convocatoria.
4. Puede participar en cuantas competencias deseé, si cumple con los requisitos por competencia.
5. Todo el trabajo debe ser creación original del competidor y seguir el tema "OBRA MAESTRA DE LAS BELLAS ARTES" la cual será una reinterpretación de alguna obra de las bellas artes como la danza, la escultura, la música, la pintura, la literatura; la arquitectura o el cine en un pastel.
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.
5. NO podrán participar los ganadores de ediciones anteriores de Cake & Bake Masters.
6. Todo el pastel deberá armado, confeccionado y tallado durante el evento, los adornos prefabricados SÍ están permitidos en esta ocasión siempre y cuando se especifiquen (boceto) en el diseño del pastel y éstas no superen el 20 % de las decoraciones del pastel final. (Las decoraciones deberán de ser comestibles y no podrán ser comprados o hechos por otras personas ajenas a los competidores).
7. 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~~ texturizadores. Se encuentra permitido el uso de alambre, cinta floral, etc, para los componentes florales.
8. El organizador proporcionará los insumos básicos para realizar su pastel como seria fondant, así como equipo pesado básico. Los concursantes deberán de llevar todas sus herramientas, moldes, texturizadores para realizar sus pasteles, así como ingredientes necesarios no contemplados en la convocatoria para los acabados finales de su pastel. (anexo 1 de la convocatoria que será enviada a los participantes aceptados).
9. Los participantes deberán de traer el bizcocho que necesitaran para la elaboración del pastel ya que está sujeto a calificación por sabor, (la receta del pastel será solicitada para los elegidos a competir) los ingredientes para preparar el relleno, serán otorgados por el patrocinador.
10. Se deberán utilizar los ingredientes proporcionados por el Comité Organizador y en el caso de requerir otros ingredientes, éstos deberán ser suministrados por los participantes y colocarlos en recipientes sin marcas expuestas.

11. Todos los pasteles serán construidos y decorados durante el evento.
12. Los pasteles a competir deberán cumplir con un mínimo de 75% de área comestible (pastel: bizcocho con relleno) en caso de no cumplir con el porcentaje podrá ser sujeto a descalificación.
13. La competencia se llevará a cabo el día 3 del evento, donde tendrán que rellenar, esculpir, cubrir el pastel con fondant y decorarlo. Se realizará el 4 de noviembre de 10 a 16 horas. El participante que no cumpla con estos tiempos será descalificado.
14. 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.
15. TABLAS O BASES (incluye acrílico, vidrio, triplay) Deberán de ser cubiertas de FONDANT, en blanco o color y puede tener textura o no, dependiendo del modelo del pastel. (Deberá ser suministrada por los participantes de la competencia)
16. La base que elijan para montar su pastel deberá girar para permitirle a los jueces puedan apreciar el trabajo realizado.
17. Se podrán usar productos alimenticios, por ejemplo, papel de arroz, grenetina, coco, productos a base de azúcar o gel en su caso, arroz inflado, malvaviscos.
18. Se podrán utilizar PILARES, palos de madera, barras de acrílico y otros medios de apoyo para elevar los pasteles.
19. Sólo se podrá utilizar pintura 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 dentro del proyecto.
20. Solo se permitirá cobertura de fondant para los pasteles, no podrá ser utilizado merengue o betún como cobertura, pero si como elemento de decoración.
21. El pastel debe tener por lo menos 80 centímetros de altura, con una base de tamaño mínimo de 50 x 50 centímetros y máximo de 100 x 100 cm. de ancho. El límite máximo de altura será de 130 centímetros.
22. El Comité Organizador de Cake and Bake suministrará la mesa donde se tendrán que montar el pastel ya terminado para ser sometido a evaluación, apreciación y degustación de los jueces.
23. Su pastel sólo se moverá a favor de solucionar problemas de espacio y lucimiento de todos los proyectos.
24. Después de la competencia y premiación, todos los pasteles serán dispuestos para donación en un banco de alimentos.
25. Los pasteles y proyectos que no cumplan con los requisitos descritos en la competencia serán descalificados de la competencia.
26. 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)

27. Todo competidor que suba al estrado deberá portar la filipina oficial del evento Cake and Bake Masters México 2018 con los logotipos de los patrocinadores (proporcionada por el evento).

28. Cake and Bake Masters México, no se hace responsable por la pérdida de objetos personales, por lo tanto, deberán estar atentos en todo momento de sus herramientas y objetos personales.

## PERSONAS QUE NO PUEDEN PARTICIPAR EN LA COMPETENCIA

1. Directivos y empleados de Cake and Bake Masters.
2. Ex jurados de las competencias de los años anteriores.
3. Familiares de los jurados hasta tercer grado de consanguinidad.
4. Staff directo de los expositores o patrocinadores del evento.
5. Ganadores del primer lugar de las ediciones anteriores en la misma categoría de competencia.

### **ELEMENTOS A CALIFICAR:**

Todos los pasteles serán calificados por los Chefs de Main Stage de la 3da edición de C&BM, durante y al fin de la competencia de acuerdo a la disponibilidad de cada uno de nuestros chefs invitados.

Dentro de la escala de calificación se tomará en cuenta la utilización de los ingredientes suministrados por los patrocinadores y el sabor del pastel, por lo que el cuidado en el manejo adecuado de alimentos según la norma será primordial en esta competencia y se podrá descalificar a quien no cumpla con este requisito.

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

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

- **PRESENTACIÓN / LA EJECUCIÓN EN VIVO:** La técnica, limpieza, orden y trabajo en equipo, así como el desarrollo de todas las habilidades para improvisar y resolver eventualidades serán valoradas asimismo la atención al detalle y la elección de todos los componentes.
- **COBERTURA, SABOR Y TEXTURA:** Que la aplicación del fondant sea excelente en su forma y igualmente se calificara la textura, consistencia y sabor del bizcocho, así como la combinación con el relleno.
- **GRADO DE DIFICULTAD:** Dominio de la técnica y complejidad del pastel tamaño o minuciosidad de o sus elementos decorativos.
- **IMPACTO VISUAL:** es decir, el atractivo general del pastel, el equilibrio y la armonía en el diseño, composición y color.

- **LA EJECUCIÓN DEL DISEÑO:** Uso innovador o ideas originales nunca antes vistas de algún material, herramienta o un nuevo enfoque de alguna técnica, así como la aplicaron las habilidades artísticas de: modelado de flores o figuras, trabajo con duya, pintura, pasta de azúcar, etc.

Los porcentajes se distribuirán de la siguiente manera.

Presentación / Ejecución en vivo	25%
Cobertura, Sabor y Textura	20%
Grado de Dificultad	20%
Impacto Visual	15%
Ejecución del Diseño	20%
Total Posible	100%

**\*\*La decisión de los jueces y todos los premios son inapelables.**

#### PREMIACIÓN

La información detallada de la ceremonia de premiación y sus tiempos, estará disponible en la página [www.cakeandbakemasters.com](http://www.cakeandbakemasters.com) en la sección donde se detalla el programa del evento.

Otras disposiciones:

1. Los ganadores deberán participar en las fotografías y entrevistas para los medios de comunicación según se les requiera. Es indispensable que todos los competidores de las competencias estén presentes durante la ceremonia de premiación del evento Cake and Bake Masters México.
2. La premiación está sujeta a los ajustes del evento, se recomienda checar el itinerario diario del evento y estar pendiente al anuncio oficial.
3. La entrega de premios se realizará durante los 10 días hábiles posteriores a la realización de la competencia en Ciudad de México, los ganadores recibirán la información adecuada y oportuna.
4. Los ganadores serán notificados al finalizar las competencias en la ceremonia de premiación. En el caso de que un ganador no reclame su premio dentro de los diez (10) días siguientes calendario a la notificación, perderá el derecho al premio.
5. El Competidor acepta que la el Comité Organizador de Cake and Bake no actúa como un agente, o intermediario de del competidor.
6. Con el fin de evitar cualquier duda, el Comité Organizador de Cake and Bake tendrá la titularidad exclusiva de todo y cualquier derecho de propiedad intelectual,



incluyendo derechos de autor, a cualquier publicación o medio provisto usando las Fotos de los competidores, y trabajos realizados y presentados antes, durante y después de la competencia.

7. Los ganadores serán completamente responsables de cualquier impuesto o cargo relacionado con la recepción de cualquiera de los premios.

8. Todos los competidores aceptados deberán imprimir por duplicado esta convocatoria y firmar en cada hoja de manera autógrafa y enviarla por correo certificado a las oficinas centrales del comité organizador, a más tardar 10 días posteriores de haber recibido la notificación de haber sido aceptados en la competencia.

Imprime y conserva una copia de la convocatoria y reglas de competencia.

¡MUCHA SUERTE A TODOS! [www.cakeandbakemasters.com.mx](http://www.cakeandbakemasters.com.mx)  
Contacto: [ana@cakeandbakemasters.com](mailto:ana@cakeandbakemasters.com)