

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 “Awesome Museum ” donde Cake & Bake Masters premiará la mejor ejecución de pastel tallado y decorado ya que serán parte de la exposición de pasteles más asombrosa a nivel Latinoamérica, igualmente contaremos con la competencia de “ Best Cake Artist”, donde premiaremos los mejores cake designer C&BM2108; 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!

REGISTRO PARA CONVOCATORIA DE COMPETENCIA EN VIVO CHOCOLATIER & PATISSERIE MASTERS.

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. (mencionar cual es la estructura principal de la pieza de chocolate)
- c) Boceto y descripción general de la mesa de postres (mencionar cual será tu pieza principal)
- d) Boceto y descripción del todos los postre al plato incluidos en la competencia (3)
- e) Currículum Vitae (no es necesario tener estudios en gastronomía).
- f) Fotografías de trabajos similares del proyecto a presentar.
- g) Talla de Medidas de Filipina (ambos competidores)
- h) Carta responsiva. (anexa a la convocatoria)
- i) Reglamento Firmado.

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

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 envío de inscripciones favor de enviar a este correo E-mail: 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 –“Chocolatier & Patisserie Master” (*competencia en vivo dos días*)

1er Lugar > \$ 2,000 USD* + reconocimiento por equipo.

2do Lugar > Una cámara CANON EOS REBEL T6 con Lente 18-55+ reconocimiento por equipo.

3er Lugar > Una batidora SMEG +reconocimiento por equipo.

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

Información general de la competencia “Chocolatie & Patisserie Master”

“La Fábula y el Chocolate”

1. Podrán participar en equipos de 2 competidores, de cualquier nacionalidad y con una edad mínima de 18 años cumplidos a la fecha de registro.
2. El límite de recepción de los formularios de inscripción y los pagos de la competencia Cake & Bake Masters será a las 23:59 hrs, del 15 de agosto de 2017, tiempo Cd. de México.
3. Todos los proyectos a competir serán pre aprobados por un comité de expertos, quienes publicarán la lista de los 6 equipos competidores.
4. Los competidores asumirán sus gastos de hospedaje, transporte y viáticos, pruebas y prácticas en todo momento, por lo que Cake and Bake Masters no es responsable por los gastos generados de cada competidor.
5. Puede participar en cuantas competencias deseé, si cumple con los requisitos por competencia.
6. Los competidores seleccionados serán notificados previamente y deberán de llegar el 1 de noviembre 2018 a las 15:00 horas para registrarse y recibir instrucciones del comité organizador.
7. La decisión del presidente del jurado y sus miembros es inapelable.
8. Tomando las precauciones y cuidados necesarios de todos los proyectos a competir, los organizadores no pueden ser considerados responsables de cualquier pérdida o daño que pueda ocurrir al exhibir o mover sus esculturas de chocolate.
9. Los organizadores tienen el derecho de utilizar fotografías que hayan tomado de los competidores y sus proyectos con fines comerciales. Todas las fotografías TOMADAS POR LOS COMPETIDORES deberán ser para uso personal.
10. Los proyectos de competencia, esculturas, postres, o cualquier pieza no podrá ser retirada del área de competencias y serán propiedad de Cake and Bake Masters, mismos que podrán ser exhibidos en las tiendas o sala de exhibición de los patrocinadores del evento.
11. Las esculturas, postres, mesa de postres y/o proyectos que no cumplan con los requisitos descritos en la competencia serán descalificados de la competencia.
12. El proyecto a competir deberá tener una 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 proporcionado por el evento)
13. 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).
14. 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.

Reglas generales para la competencia de “Chocolatier & Patisserie Master”

En este año como ya se mencionó, la competencia de Best Chocolatier se fusiona con Patisserie Master, para así tener en nuestra 3era edición, la competencia “Chocolatier & Patisserie Master” en la que el tema principal es la “LA FÁBULA Y EL CHOCOLATE” la cual constará de dos partes:

- a) En la primera deberán realizar una obra maestra en pieza de chocolate, 6 postres al plato de idéntica composición y por último en esta primera etapa elaborarán 4 variedades de bombones de chocolate.
- b) Para la segunda etapa realizarán el montaje de una Mesa de postres (especificaciones más adelante) todos y cada uno de los elementos de la primera etapa y de la segunda, deberán estar ligados entre sí con la misma temática que hayan elegido como tema a desarrollar, de esta manera serán evaluados en los dos días de competencia.

Así que, prepara tu mejor proyecto y demuéstranos el talento que tienes en este mundo de la Pastelería.

Reglas generales para la competencia de escultura de chocolate:

Primera Etapa (día uno) 2 de noviembre de 2018.

1. Se trata de la participación en equipos de 2 competidores, donde realizaran en dos etapas en la cual no podrán recibir ayuda en ningún momento.
El tema de la edición “Chocolatier & Patisserie Master” 2018 será:
“LA FÁBULA Y EL CHOCOLATE”.
2. Deberá ser una propuesta que evoque una fábula de una manera innovadora, original y creativa.
3. Los competidores 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 esta convocatoria.
4. Todo el trabajo debe ser creación original de los competidores.
5. 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 derecho a ningún premio.
6. NO podrán participar los ganadores del primer lugar de la misma categoría de ediciones anteriores de Cake & Bake Masters.
7. Todo el trabajo deberá ser hecho durante el evento excepto los adornos prefabricados o piezas pre-realizadas sin exceder un total del 35% de la pieza final. La escultura final deberá ser ensamblada en el momento de la competencia.
8. El organizador proporcionará los insumos básicos para realizar las piezas, así como equipo pesado básico. Los competidores deberán de llevar todas sus herramientas, moldes, y soportes especiales.
9. La escultura debe medir como mínimo 1.20 metros y máximo 1.80 metros de altura y máximo 60 centímetros por lado en ancho de la base.

10. La base donde montaran su pieza deberá ser proporcionada por los competidores, sin importar el material, la medida deberá ser 60 x 60 centímetros.
11. La estructura debe contener las siguientes técnicas en una proporción y balance adecuado como son, modelado, esculpido y algún elemento con brillo derivado del temperado.
12. Todas las esculturas serán construidas durante el evento.
13. Sólo se podrá utilizar pintura comestible, y hoja de oro. Estos deberán ser enlistados en la descripción de su proyecto.
14. La escultura deberá realizarse en su totalidad con cacao y sus derivados (manteca de cacao, polvo de cacao, chocolate, chocolate plástico).
15. La escultura sólo se moverá a favor de solucionar problemas de espacio y lucimiento de todos los proyectos.
16. Se tomará un cuidado exhaustivo al mover los proyectos que así se requiera y sólo serán trasladados por los miembros del staff de Cake & Bake Masters. Aunque se tenga todo el cuidado razonable para transportar las esculturas, el Organizador no se hace responsable de cualquier pérdida o daño que pueda ocurrir.
17. El organizador proporcionará los materiales como el chocolate. Una lista con especificaciones del chocolate, cantidad proporcionada y equipo será enviada cada uno de los finalistas para su conocimiento a más tardar 15 días antes de la competencia.
18. Elaborarán 6 postres al plato de idéntica composición, el cual deberá contener al menos 3 texturas diferentes, el postre tendrá como elemento obligatorio el chocolate.
19. Elaborarán 4 variedades de bombones los cuales deberán estar inmersos dentro de la escultura principal de chocolate.
20. La competencia se llevará a cabo el día 1 del evento, es decir el 2 de noviembre. Ese día los competidores tendrán 2 horas, de 8 a 10 am, para dejar sus herramientas y objetos personales e instalarse en su estación de trabajo, así como recibir instrucciones iniciales del comité organizador. Cabe recalcar, que por ningún motivo se le permitirá al competidor el acceso al área de competencias en otro horario.
21. La competencia se realizará el 2 de noviembre de 10 a 17 horas. Los competidores que no cumplan con estos tiempos serán descalificados. A partir de las 17 horas los jueces podrán descalificar a los competidores que no hayan entregado escultura, postres al plato y bombones de chocolate completos para someterla a apreciación y degustación de los jueces, para realizar una evaluación parcial.
Es posible que ese día los jueces den una retroalimentación pública del desarrollo de la primera etapa de la competencia.

Segunda Etapa (día dos) 3 de noviembre de 2018.

1. Realizaran el Montaje de una Mesa de Postres la cual debe de seguir con

la temática de fábula que hayan elegido.

2. Cada equipo tendrá que crear al menos 6 diferentes variedades de postres en los que se incluyen: eclairs, macaroons, broiches, whoopies, panna cottas, mini tartas, alfajores, cookies, scoons, soufflés, madeleines, merengues, brownies, mini cakes, cupcakes, o postres de su propia creación, y el montaje dentro de una mesa. Deberán al menos de crear 10 piezas por variedad de postre y montar un plato con cada uno de sus postres para que puedan ser degustados por los jueces.
3. Para darle más impacto a la presentación de la mesa de postres podrá crear un pastel o escultura de azúcar como pieza central, este elemento no será un elemento obligatorio (altura máxima 80 cm ancho y profundidad libre).
4. Elaboraran dos diferentes postres al plato 6 piezas en idéntica composición.
 - El primero de sus postres deberá contener al menos un ingrediente de su país o estado de la república mexicana. Y deberá contar al menos con 3 texturas diferentes.
 - El segundo de los postres es libre en ingredientes, al menos con 3 o más texturas diferentes.

Todos los postres al plato y la variedad de postres que elijan deberán continuar con la temática y tener armonía en la composición completa.

5. Para el montaje de los postres deberán traer los platos de presentación.
6. Los competidores 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 ésta convocatoria.
7. Los competidores deberán de proveer todos los elementos decorativos para el montaje de sus mesas de postres (Bases, Platos, Pedestales, Escaleras, Escalones Charolas, Bandejas y todo lo necesario para completar sus proyectos).
8. Todo el trabajo debe ser creación original de los competidores.
9. 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.
10. Se tendrán que utilizar los ingredientes y materias primas proporcionados por los presentadores de la competencia como parte fundamental en la preparación de sus postres.
11. Los competidores deberán de llevar todas sus herramientas, moldes y

accesorios para la ejecución de los postres. (El comité organizador proveerá de todo el equipo de cocina pesado, hornos, batidoras, refrigeradores, así como las mesas de trabajo para la realización de la competencia enlistada en el **anexo 1 de la convocatoria que se enviará a los competidores aceptados**).

12. Todos los pasteles, esculturas de chocolate o piezas de azúcar, así como los demás postres deberán ser preparados y decorados durante la competencia. El organizador solo proporcionará los ingredientes básicos para la preparación de postres en general (enlistados en el **anexo 1 de la convocatoria que se enviará a los competidores aceptados**), el resto de los ingredientes deberá ser proporcionado por los competidores.
13. El Comité Organizador de Cake and Bake suministrará la mesa (tipo tablón) donde se tendrán que montar los postres de la competencia, en caso de requerir mantel o elementos decorativos, deberán ser suministrados por los competidores.
14. Se podrán usar productos alimenticios, por ejemplo, papel de arroz, grenetina, coco, productos a base de azúcar o gel en su caso.
15. Se podrán utilizar PILARES, pedestales, barras de acrílico y otros medios de apoyo para la presentación de los pasteles y postres, a excepción de la escultura de chocolate.
16. Se podrán utilizar elementos decorativos no comestibles para el montaje de la mesa de postres cuidando de no exceder un área mayor al 25% del total del área de montaje.
17. Se sugiere el uso de ingredientes de los patrocinadores presentadores de la competencia, en caso de requerir otros ingredientes, estos serán suministrados por los competidores y deberán ser presentados en contenedores sin marcas expuestas.
18. Debido a las restricciones de almacenamiento y el cierre del evento, el organizador dispondrá de los pasteles y proyectos que no hayan sido recogidos por los competidores después de este tiempo
19. La competencia se llevará a cabo el día 2 en vivo durante el evento, por lo que los competidores deberán presentarse y alistarse en el área de competencias a más tardar a las 9 am del 3 de noviembre del 2018.
20. Los competidores deberán portar la filipina del evento proporcionada por el comité organizador en todo momento.
21. En caso de que el ganador rechace o sea incapaz de aceptar el premio según los términos y condiciones establecidos para esta competencia, o que el ganador sea descalificado por cualquier motivo, dicho ganador perderá su derecho al premio y el Comité Organizador de Cake and Bake podrá seleccionar a un ganador alterno entre los competidores restantes según el procedimiento establecido en estos términos y condiciones.

22. Los competidores se inscribirán en esta competencia bajo su propia responsabilidad. Cada Competidor deberá aceptar que independientemente del resultado, no cuestionará los resultados de la competencia, ni presentará ninguna queja o demanda en contra Comité Organizador de Cake and Bake que surjan de la realización de la competencia.
23. Los competidores manifiestan estar de acuerdo en indemnizar, defender y mantener indemne al Comité Organizador y a Cake and Bake Masters, de toda y cualquier responsabilidad frente a terceros por cualquier daño, pérdida, reclamación, acción, demanda o daño de cualquier tipo que surja de o en conexión con la competencia, incluyendo, sin limitación, cualquier reclamación de terceros por violación de derechos de autor o una violación del derecho individual a la privacidad y/o derecho de publicidad.
24. Si, por alguna razón, la competencia no puede completarse como estaba previsto, a causa de, incluyendo pero no limitado a, catástrofes, causa de fuerza mayor, fallas técnicas o cualquier otra causa fuera del control del Comité Organizador de Cake and Bake que corrompa o afecte la administración, fallas técnicas, seguridad, imparcialidad, integridad o conducta apropiada de la competencia, se reservan el derecho, a su sola discreción, de cancelar, terminar, modificar o suspender la competencia sin incurrir en ningún tipo de responsabilidad hacia el Competidor.
25. El Competidor acepta que el Comité Organizador de Cake and Bake no tiene obligación alguna de entregarle una compensación económica al Competidor por los proyectos y trabajos que sean premiado(s) o no.
26. El Competidor reconoce que algunas o todas las Fotos y videos en que sea captado el Competidor y su trabajo antes, durante y después del evento y sus técnicas podrán ser publicadas en los siguientes sitios Web y redes sociales del evento, y de los patrocinadores del evento.
27. Terminada la competencia a discreción del Comité Organizador de Cake and Bake deberá otorgar una licencia no-exclusiva, irrevocable, perpetua, libre de regalías, global para copiar, publicar, transmitir, mostrar, distribuir, usar, editar, traducir, alterar, combinar con otros materiales, reutilizar y adaptar toda y/o cualquier parte de las Fotos y videos con la imagen del competidor, las técnicas y recetas de sus trabajos en cualquier forma y con cualquier propósito, en cualquier momento, ahora o en el futuro, en cualquier medio conocido o por conocer, en todo el mundo de cualquier manera y con cualquier propósito.
28. El desacato o incumplimiento de cualquiera de las reglas dará lugar a la descalificación de los competidores.
29. La competencia se llevará a cabo en dos días, el primero, 2 de noviembre de 10 a 18 horas. Ese día los competidores tendrán 2 horas, de 8 a 10 am,

para dejar sus herramientas y objetos personales. Cabe recalcar, que por ningún motivo se le permitirá al competidor el acceso al área de competencias en otro horario. El segundo día, 3 de noviembre, de 10 a 17 horas. Los competidores que no cumplan con estos tiempos serán descalificados. A partir de las 17 horas los jueces podrán descalificar a los competidores que no hayan entregado su mesa de postres completa con todos y cada uno de los elementos, para someterla a apreciación y degustación de los jueces.

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

Todas las esculturas de chocolate terminadas, postres al plato y bombones de chocolate colocadas en las mesas de competencias, serán calificadas por nuestros Master Chefs de Main Stage de la 3 era 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, el sabor y presentación de los postres, 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.

A continuación, enumeramos los puntos que serán calificados:

Elementos a Calificar en la 1ra etapa

- **Presentación:** El atractivo general de la pieza, composición y color, y desarrollo del tema. Así como la incorporación del postre al plato y los bombones a la escultura y desarrollo de las siguientes técnicas: moldeado, esculpido, tallado, pulverizado y modelado.

- **Equilibrio y movimiento:** La simetría y la armonía de la pieza y todos sus componentes.
- **Grado de dificultad:** Dominio de las técnicas antes mencionadas y complejidad o minuciosidad de sus elementos decorativos. La excelencia en el diseño y como se aplicaron las habilidades artísticas.
- **Sabor y Balance:** Se evaluará el sabor, consistencia, equilibrio y originalidad de la presentación del postre al plato, así como el equilibrio, sabor y consistencia de la variedad de los bombones presentados.
- **La creatividad / originalidad:** Uso innovador o ideas originales nunca antes vistas de algún material, herramienta o un nuevo enfoque de alguna técnica. Propuesta innovadora del tema o de la técnica.
- **La ejecución en Vivo:** La técnica y el trabajo, el orden y la limpieza, así como el desarrollo de todas las habilidades para improvisar y resolver eventualidades serán valoradas.

Elementos a Calificar en la 2da etapa

Los montajes, postres y mesa de las competencias de “Chocolatier & Patisserie Master” serán calificados por los Chefs de Main Stage.

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

- **PRESENTACIÓN:** En general, la atención al detalle y la elección de todos y cada uno de los postres y componentes de la mesa de postres. La limpieza de la mesa, orden y montaje adecuado de los postres.
- **SABOR:** Incorporación de Ingredientes proporcionados por los presentadores de la competencia en las recetas, así como el ingrediente obligatorio presentado manera creativa. Variedad de postres y postres al plato presentaciones creativas de los mismos.
- **GRADO DE DIFICULTAD:** Dominio de la técnica, equilibrio y complejidad de los postres presentados y elementos que los acompañan, tamaño o minuciosidad de o sus elementos decorativos.
- **IMPACTO VISUAL:** es decir, el atractivo general de la mesa de postres y los elementos decorativos que lo acompañan, el equilibrio y la armonía en el diseño, composición, color y montaje.
- **LA CREATIVIDAD / ORIGINALIDAD:** Al tratarse del tema “La Fábula y el Chocolate” se evaluará el uso innovador o ideas originales para mesas de postres nunca antes vistas en el uso de algún ingrediente, herramienta o un nuevo enfoque de alguna técnica.
- **LA EJECUCIÓN EN VIVO:** Limpieza en la ejecución de los postres, manejo de alimentos según la norma y trabajo en equipo, así como el desarrollo de todas las habilidades para improvisar y resolver eventualidades serán valoradas.

- **LA EJECUCIÓN DEL DISEÑO:** La excelencia en el diseño y como se aplicaron las habilidades artísticas de: modelado de las formas, el balance y equilibrio de las piezas y el montaje. **Apego al diseño aprobado por el comité en el registro de la convocatoria.**

Los porcentajes se distribuirán de la siguiente manera.

PRIMERA ETAPA	Escultura de Chocolate	30%
	Postre al plato / bombones de chocolate	15%
SEGUNDA ETAPA	Pieza principal / variedad de postres	20%
	Postres al plato obligatorio / libre	25%
EVALUACION En GENERAL	Limpieza/ organización/ Higiene	5%
	Armonía en la composición Completa	5%
Total posible		100%

Dentro de la escala de calificación se tomará en cuenta la utilización de los ingredientes suministrados por los patrocinadores, el sabor y presentación de los postres, 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.

****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 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.

¡MUCHA SUERTE A TODOS! www.cakeandbakemasters.com.mx
Contacto: ana@cakeandbakemasters.com