

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 “Best Theme Cake” en “Awsome Museum”

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

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 –“Best Theme Cake”

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

- 1er Lugar > \$ 1000 USD*+ reconocimiento
- 2do Lugar > Cámara EOS Rebel T6 + reconocimiento
- 3er Lugar > Batidora SMEG + reconocimiento

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

Información general

Competencia de Pastel Temático: "The Oscar goes to"

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 competencia Cake & Bake Masters será el 15 de Agosto de 2017, tiempo Cd. de México.
5. Todos los proyectos a competir serán pre aprobados por un comité de expertos, quienes publicarán la lista de los competidores seleccionados.
6. Los competidores asumirán sus gastos de hospedaje, transporte y viáticos, materiales y todo lo necesario para fabricar sus pasteles, por lo que Cake and Bake Masters no es responsable por los gastos generados de cada competidor.
7. Puede participar en cuantas competencias deseé, si cumple con los requisitos por competencia.
8. Los competidores seleccionados serán notificados previamente
9. Todos los pasteles aprobados y seleccionados para competir deberán ser entregados en el JUEVES 1 DE NOVIEMBRE EN WTC SALÓN MEXICA 1 Y 2 en el horario de 19a 21hrs, NO se recibirán pasteles antes ni después de este horario.
NOTA: * Deberán de estar listos para montar, no se recibirán proyectos por terminar.
10. La decisión del presidente del jurado y sus miembros es inapelable.
11. 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.
12. 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.
13. Los pasteles y proyectos de competencia no podrán ser retirados del área de competición hasta después del cierre del evento el domingo 4 de NOVIEMBRE de 2018 a las 18 horas.
14. Los pasteles y proyectos que no cumplan con los requisitos descritos en la competencia serán descalificados de la competencia.
15. 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)
16. 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).

17. 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 el Competencia Mejor Pastel Temático

1. Competencia individual, deberán desarrollar con anticipación un pastel con temática: **“The Oscar goes to”** donde se sugiere emplear toda tu imaginación y creatividad para crear un pastel digno de una alfombra roja. Deberán escoger una película y plasmarla en un pastel de manera innovadora y creativa. El pastel será exhibido en el Awsome Museum del área de exposición.
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 esta convocatoria.
3. Se permite un pastel por Competencia.
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 (acrílico o triplay)
13. Deberán de ser cubiertas de FONDANT, en blanco o color y puede tener textura o no, dependiendo del modelo del pastel.
14. El tamaño máximo de la base será de 60 cm x 60 cm.
15. Se podrán usar productos alimenticios, por ejemplo, papel de arroz, grenetina, coco, productos a base de azúcar o gel en su caso.
16. Se podrán utilizar PILARES, palos de madera, barras de acrílico y otros medios de apoyo para elevar los pasteles.
17. Sólo se podrá utilizar pintura dorada y plateada comestible, matizadores y brillantadores, así como diamantina, perlas comestibles. estos deberán ser enlistados en la hoja de información técnica (que se adjunta). Se sugiere utilizar colores vibrantes.
18. Solo se permitirá cobertura de fondant para los pasteles, no deberá ser de merengue o betún.

19. 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. Tu desafío es capturar la esencia de la película, por lo que recuera NO HAY LIMITES. Crea algo que todos los asistentes se detengan, miren fijamente, sean curiosos y vuelvan a visitar su exhibición.

Recepción y Entrega de Pasteles

1. La entrega de pasteles deberá realizarse el jueves 1 de noviembre de 2018 estrictamente en un horario de 19 a 21 horas. en las mesas de competencias designadas a los competencias, dentro del WTC de la Ciudad de México, Salón Mexica 1 y 2. Les pedimos que los competidores vayan con el tiempo suficiente para instalar sus pasteles en la mesa de exhibición ya que debido a que el evento se encontrará en montaje podrán haber retrasos que no son responsabilidad del Comité Organizador.

2. Todos 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 4 de noviembre 2018. Los trabajos deben permanecer en el área de competencia desde el jueves 1 de noviembre de 2018 y hasta las 18 horas del domingo 4 de noviembre de 2018. 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. Los proyectos se acomodarán al azar o de acuerdo a como el comité organizador dicte para mejor lucimiento de todas las piezas y el equilibrio de la exposición.

6. 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.

7. 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.
8. 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.
9. Todo el material ajeno al pastel de la competencia que sea dejado en el área de competencia, será retirado y destruido.
10. Todos los pasteles deben recogerse a las 18:00 del domingo 4 de NOVIEMBRE de 2018 en las mesas de competencias dentro del WTC de la CDMX Salón Mexica 1 y 2.
11. 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.
12. 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.
13. Los competidores deberán portar la filipina del evento proporcionada por el comité organizador en todo momento.
14. 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.
15. 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.

16. 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.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. El desacato o incumplimiento de cualquiera de las reglas dará lugar a la descalificación de los competidores.

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 algunos de 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 / EJECUCIÓN DEL DISEÑO. La técnica, limpieza, atención al detalle y la elección de todos los componentes. A si como las habilidades artísticas en el modelado, trabajo con duya, pasta con azúcar, etc.

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

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

INTERPRETACIÓN DEL TEMA: el tema de este año es “The Oscars C&BM 2018

goes to” donde se sugiere emplear toda tu imaginación y creatividad para crear un pastel digno de una alfombra roja. Deberán escoger una película y plasmarla en un pastel de manera innovadora, creativa e innovadora.

Los porcentajes se distribuirán de la siguiente manera.

Presentación / Ejecución del Diseño	20%
Cobertura,	15%
Grado de Dificultad	20%
Impacto Visual	15%
Creatividad / Originalidad	15%
Interpretación del Tema	15%
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 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

