

Cake Festival Poland – II Międzynarodowy Festiwal Dekorowania Tortów w Polsce odbędzie się w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach 14-15 października 2017 roku.

Na Festiwalu zaprezentowane zostaną prace, które będą brać udział w konkursie, oceni je jury złożone ze specjalistów – sugarcrafterów pochodzących z Polski i zagranicy. Festiwal jest otwarty dla publiczności. Będzie mu towarzyszyć bogaty program imprez towarzyszących, m.in. pokazy prowadzone przez gości z całego świata, na których będzie się można nauczyć technik dekoracji. W Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach zlokalizowane zostaną stoiska oferujące narzędzia, produkty i materiały cukiernicze.

Osoby chcące wziąć udział w konkursie proszone są o wypełnienie formularza na stronie i załączenie zdjęć przykładowych wcześniejszych prac. Każdy uczestnik może wziąć udział w dowolnej liczbie kategorii (zgłaszając po jednej pracy w każdej kategorii). Opłata za wystawienie się w konkursie to 40 zł (każda następna praca – 20 zł). Prosimy o przemyślane decyzje. Po wysłaniu zgłoszenia, każdorazowe następne zgłoszenie kolejnych kategorii to naliczenie od nowa – pierwsza kategoria 40 zł, każda następna 20 zł. W przypadku juniorów każde dziecko musi być zgłoszone oddzielnie jako osobny uczestnik.

Każdy uczestnik otrzyma wejściówkę ważną przez 2 dni. Wejściówki zostaną wydane w dniu dostarczenia pracy, tj. w piątek, 13.10.2017 roku. O sposobie płatności zostaną Państwo powiadomieni przez e-mail. Ostateczny termin rejestracji zgłoszenia upływa 05.09.2017 r. Każda kategoria konkursowa zostanie nagrodzona 1., 2. i 3. miejscem. Zostaną one wybrane spośród nagrodzonych wcześniej prac oznakowanych plakietkami z informacją, czy dana praca otrzymała złoto, srebro lub brąz. Wyniki zostaną ogłoszone w niedzielę, 15 października ok godziny 16.00. Zostanie również wybrana najlepsza praca spośród wszystkich.

W przypadku kategorii dziecięcej, jeśli zostanie zgłoszonych mało prac, nagrodzona zostanie tylko jedna praca (1. miejsce) w każdej grupie, tj. do 9 lat, 10-13lat, 14-17 lat.

Rejestracja:

Rejestracja odbywa się za pośrednictwem strony internetowej <http://www.konkurs.abilet.pl/>. Jej termin upływa 05 września.

Prosimy, aby nie udostępniać swoich prac konkursowych na stronach internetowych i w mediach społecznościowych. W przypadku udostępnienia zdjęć przed konkursem eksponat może zostać zdyskwalifikowany. Wszystkie eksponaty muszą być dziełem osoby, która bierze udział w konkursie. Każda rejestracja musi być zakończona odpowiednią opłatą. Jej koszty nie będą zwracane. Każdy uczestnik może wziąć udział w dowolnej liczbie kategorii (zgłaszając po jednej pracy w każdej kategorii). Opłata za wystawienie się w konkursie to 40 zł (każda następna praca – 20 zł). Prosimy o

przemysłane decyzje . Po wysłaniu zgłoszenia, każdorazowe następne zgłoszenie kolejnych kategorii to naliczenie od nowa – pierwsza kategoria 40 zł, każda następna 20 zł. W przypadku juniorów każde dziecko musi być zgłoszone oddzielnie jako osobny uczestnik.

Do zgłoszenia online muszą być dołączone przynajmniej 2 zdjęcia wcześniej wykonanych prac (nie dotyczy kategorii dziecięcej), najlepiej w danej kategorii konkursowej (niewymagane). Jeśli zostanie zarejestrowana większa liczba zgłoszeń niż przewidziana pojemność hali wystawowej, jury wybierze uczestników, którzy przejdą do drugiego etapu konkursu. Ten proces będzie przeprowadzony na podstawie zdjęć przesłanych podczas rejestracji. Każdy rejestrujący się będzie poinformowany e-mailem o przyjęciu zgłoszenia, a następnie o dalszych szczegółach.

Osobom, które nie zostaną zakwalifikowane, zostanie zwrócone 90% opłaty.

Dostawa pracy konkursowej:

Wszystkie prace konkursowe muszą być dostarczone w piątek, 13 października w godzinach 7.00-11.00. Da to dość czasu sędziom na obejrzenie wszystkich eksponatów (konkurs trwa tylko 2 dni). Każdy uczestnik po przybyciu rejestruje się, zostanie mu przydzielone miejsce na wystawienie eksponatu. Organizatorzy rezerwują sobie prawo do przeniesienia/przestawienia eksponatów w razie potrzeby. Będzie również dostępna przestrzeń do dokonania podstawowych napraw uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu. Uczestnicy proszeni są o przyniesienie swojego kompletu narzędzi. Pojemniki, w których były transportowane eksponaty, muszą być usunięte z wystawy zaraz po dostawie oraz przywiezione z powrotem na odbiór eksponatu (przestrzeń na przechowywanie opakowań nie będzie dostępna).

Każdy uczestnik może mieć jednego pomocnika do rozstawienia prac konkursowych. Po ustawieniu prac należy natychmiast opuścić halę. Na wystawę można wrócić w sobotę (proszę mieć przy sobie wyjściówkę). Uczestnicy konkursu otrzymają potwierdzenia udziału (konieczne do przedstawienia w dniu przywiezienia pracy).

Plakietki referencyjne uczestnika:

Uczestnikowi wystawy zostaną wydane 2 plakietki (identyfikatory). Prosimy o doczepienie jednej plakietki do swojej pracy konkursowej, tak aby była widoczna dla sędziów, drugą natomiast prosimy doczepić do podstawy pracy konkursowej w celach bezpieczeństwa. Po doczepieniu plakietek prosi się uczestnika o ustawienie eksponatu na wyznaczonym miejscu (przydzielane wg kategorii i nr). Po wyeksponowaniu swojej pracy otrzymają Państwo plakietkę uczestnika konkursu (musi być ona noszona podczas trwania konkursu).

Bezpieczeństwo:

Pomimo zastosowania zasad bezpieczeństwa organizatorzy nie biorą odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia lub zgubienie eksponatu, sprzętu lub rzeczy osobistych.

Prawa własności do twórczości:

Biorąc udział w konkursie, wykonawca zezwala aby prace były fotografowane, a zdjęcia udostępniane i wykorzystywane przez organizatora w przyszłości.

Zdjęcia:

Zdjęcia zwycięskich prac mogą być publikowane w magazynach, mediach społecznościowych lub w telewizji.

Usunięcie prac z wystawy:

Wszystkie prace konkursowe muszą być usunięte po godzinie 17.00 w niedzielę, 15 października, nie wcześniej. Prace pozostawione po godzinie 18.00 zostaną zniszczone przez organizatora.

Wyniki:

Ocena prac zostanie dokonana w piątek przed otwarciem wystawy. Wyniki zostaną ogłoszone w sobotę. 1., 2. 3. miejsce w każdej kategorii zostanie ogłoszone w niedzielę.

Spotkanie z sędziami:

Aby dowiedzieć się, czym kierowali się sędziowie, należy z nimi porozmawiać w niedzielę. Zachęca się uczestników do rozmowy z przewodniczącym składu sędziowskiego, by uzyskać dalsze wskazówki i porady. Konsultacje po zakończeniu konkursu nie będą możliwe.

Wytoczne konkursu:

Każda praca powinna być samodzielną pracą uczestnika. Każdy eksponat powinien być oryginalny i niewystawiony nigdzie wcześniej. Produkt może zostać zdyskwalifikowany, jeśli okaże się, że jest inaczej. Tam, gdzie dozwolone są atrapy, powinny być wykonane jak prawdziwe ciasta.

OPIS KATEGORII

1. TORT WESELNY

Tort może być wykonany w dowolnym stylu i technice. Korpus musi być wykonany na atrapie jednak należy brać pod uwagę, że musi być zbudowany jakby był z normalnego ciasta (np. w sytuacji gdy górne piętro ma większą średnicę niż dolne MUSZĄ zostać zastosowane przekładki, kwiaty cukrowe na drutach MUSZĄ być zabezpieczone przed kontaktem z tortem). Praca musi składać się z 3 lub więcej widocznych pięter i mieścić na podstawie o wymiarach maksymalnych 40x40 cm lub 40 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Nie ma ograniczeń wysokości.

DOZWOLONE: masa cukrowa, czekolada, lukier królewski oraz wszelkie jadalne masy do obłożenia tortu, wafer paper, karmel/isomalt. Kwiaty cukrowe na drucikach, taśmy florystyczne, pręciki, z zaznaczeniem, że kwiaty nie mogą być wbite bezpośrednio w tort, chyba, że zostaną użyte "osłonki". Wstążki ozdobne dozwolone tylko wokół podstawy/podkładki.

ZAKAZANE: żywe kwiaty, wszelkie niejadalne dekoracje typu plastikowe koraliki, piórka, wstążki, taśmy biżuteryjne, niejadalne barwniki

KRYTERIA OCENY

- Kreatywność
- Oryginalność
- Estetyka i aspekt wizualny (czystość i jakość zastosowanych technik)
- Poziom trudności
- Proporcje
- Własnoręczne wykonanie ozdób bez użycia form

2. MAŁY ELEMENT DEKORACYJNY / MAŁA FIGURKA

Dekoracja i tematyka dowolna. Praca musi mieścić się na podstawie o wymiarach maksymalnych 30X30 cm lub 30cm średnicy. Maksymalna wysokość dekoracji to 30 cm i nie może ona przekraczać granicy podstawy. Sposób prezentacji dowolny. Organizator nie zapewnia podstawy.

DOZWOLONE: masa cukrowa, czekolada, karmel/isomalt, wafer paper, lukier królewski. Do usztywnienia mogą być użyte: wykałaczki, drewniane patyczki do szaszłyków, druty nierdzewne

jednak nie mogą one być widoczne. Wyjątkiem są druty florystyczne użyte wyłącznie do kwiatów, które są uzupełnieniem dekoracji. Jako wypełnienie można zastosować atrapę styropianową jednak również nie może być widoczna. Wstążki ozdobne dozwolone tylko wokół podstawy/podkładki.

ZAKAZANE: wszelkie niejadalne dekoracje z wyłączeniem drobnych elementów poprawiających stabilność, niejadalne barwniki

KRYTERIA OCENY

- Kreatywność
- Oryginalność
- Estetyka i aspekt wizualny (czystość i jakość zastosowanych technik)
- Poziom Trudności
- Proporcje
- Własnoręczne wykonanie bez użycia form

3. DUŻY ELEMENT DEKORACYJNY / DUŻA FIGURKA

Dekoracja i tematyka dowolna. Praca wykonana na podstawie o wymiarach maksymalnych 35x35 cm lub 35 cm średnicy. Nie ma ograniczeń wysokości eksponatu. Maksymalna objętość eksponatu to 50 cm - elementy dekoracji mogą wykraczać poza ramy podstawy - nie więcej jednak niż po 7,5cm z każdej strony. Sposób prezentacji dowolny. Organizator nie zapewnia podstawy.

DOZWOLONE: masa cukrowa, czekolada, karmel/isomalt, wafer paper, lukier królewski. Do usztywnienia mogą być użyte: wykałaczki, drewniane patyczki do szaszłyków, druty nierdzewne jednak nie mogą one być widoczne. Wyjątkiem są druty florystyczne użyte wyłącznie do kwiatów, które są uzupełnieniem dekoracji. Jako wypełnienie można zastosować atrapę styropianową jednak również nie może być widoczna. Wstążki ozdobne dozwolone tylko wokół podstawy/podkładki.

ZAKAZANE: wszelkie niejadalne dekoracje z wyłączeniem drobnych elementów poprawiających stabilność, niejadalne barwniki

KRYTERIA OCENY

- Kreatywność
- Oryginalność
- Estetyka i aspekt wizualny (czystość i jakość zastosowanych technik)
- Poziom Trudności
- Proporcje
- Własnoręczne wykonanie bez użycia form

4. TORT 3 D

Tort w całości musi być wykonany z ciasta i jadalnych mas. Ciasto i kremy/masy muszą być bezpieczne do przechowywania poza warunkami chłodniczymi. Cały tort musi odwzorowywać dowolny obiekt 3D (np. postać, pojazd, forma abstrakcyjna), dozwolone są niewielkie dekoracje, ale nie mogą one bardziej przyciągać uwagi niż sam tort. Ciasto może zostać przekrojone przez sędziów w celu sprawdzenia zgodności z regulaminem. Pomocne będzie dołączenie dokumentacji z tworzenia eksponatu, którą należy umieścić przy pracy (koperta ze zdjęciami, ewentualny opis procesu powstawania). Dopuszczone jest użycie innego jadalnego wypełnienia niż ciasto (np. RCT - ryż z piankami) jednak nie może ono stanowić więcej niż 30 % całości. Eksponat musi się zmieścić na podstawie o maksymalnych wymiarach 50x50 cm lub 50 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Nie ma ograniczeń wysokości.

DOZWOLONE: stelaże, np. do tortów antygravitacyjnych, przekładki i drewniane/bambusowe/plastikowe wsporniki przeznaczone do kontaktu z żywnością, podtrzymujące wyższe konstrukcje. Wstążki ozdobne dozwolone tylko wokół podstawy/podkładki.

ZABRONIONE: wszelkie niejadalne dekoracje (wstążki, plastikowe koraliki, piórka itp.) niejadalne barwniki, druty, pręciki, taśmy florystyczne, żywe kwiaty.

KRYTERIA OCENY

- Kreatywność
- Oryginalność
- Estetyka i aspekt wizualny (czystość i jakość zastosowanych technik)
- Poziom trudności
- Proporcje
- Własnoręczne wykonanie ozdób bez użycia form
- Odwzorowanie podobieństwa do rzeczywistego wzoru

5. TORT OKOLICZNOŚCOWY

Tort wykonany na atrapie styropianowej o dowolnej tematyce z dowolnej okazji (urodziny, chrzest, podarunek itp.) Na torcie musi znajdować się napis nawiązujący do okazji jednak nie może być on umieszczony na podstawce. Dekoracja dowolna. Tort musi się zmieścić na podstawie o wymiarach maksymalnych 30x30 cm lub 30 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Nie ma ograniczeń wysokości i ilości pięt.

DOZWOLONE: wszelkie jadalne masy do obkładania tortów, czekolada, lukier królewski, karmel/isomalt. Kwiaty cukrowe na drucikach, taśmy florystyczne, pręciki z zaznaczeniem, że kwiaty nie mogą być wbite bezpośrednio w tort, chyba, że zostaną użyte "osłonki". Dekoracje na drucikach, które również muszą być zabezpieczone przed kontaktem z tortem. Wstążki ozdobne dozwolone tylko wokół podstawy/podkładki.

ZAKAZANE: niejadalne elementy dekoracyjne, żywe kwiaty, wstążki (z wyłączeniem wstążki ozdobnej na podkładce), koraliki, piórka itp., niejadalne barwniki

KRYTERIA OCENY

- Kreatywność
- Oryginalność
- Estetyka i aspekt wizualny (czystość i jakość zastosowanych technik)
- Poziom Trudności
- Proporcje
- Własnoręczne wykonanie ozdób bez użycia form

6. BABECZKI

Zestaw 12 babeczek z dekoracją o dowolnej tematyce. Wszystkie babeczki muszą wskazywać na jedną tematykę jednak nie muszą być identyczne. Cały zestaw musi się zmieścić na podstawie o wymiarach maksymalnych 35x35 cm lub 35 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Sposób ekspozycji dowolny. Nie ma ograniczeń wysokości.

Babeczki nie będą oceniane pod względem smaku.

DOZWOLONE: papierowe lub aluminiowe papilotki i owijki, jadalne masy cukrowe do dekoracji, czekolada, lukier królewski, karmel/isomalt. Kwiaty cukrowe bez drutów, taśm florystycznych i pręcików.

ZAKAZANE: wszelkie niejadalne dekoracje, druty, pręciki, koraliki, wstążki, żywe kwiaty, niejadalne barwniki

KRYTERIA OCENY

- Prezentacja
- Estetyka i aspekt wizualny (czystość i jakość zastosowanych technik)
- Poziom trudności
- Stabilność zastosowanych kremów
- Własnoręczne wykonanie ozdób bez użycia form

7. CIASTKA

Zestaw 12 ciastek z dekoracją o dowolnej tematyce. Ciasteczka muszą być w całości jadalne – sędziowie zastrzegają prawo do degustacji. Ciasteczka nie muszą być identyczne jednak wszystkie muszą być wykonane w jednej stylistyce. Całość musi zmieścić się na podstawie o wymiarach

maksymalnych 35x35cm lub 35 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Sposób ekspozycji dowolny, wysokość ekspozycji dowolna.

DOZWOLONE: stojaczki ekspozycyjne, talerzyki, patery, wszelkie jadalne media do dekoracji (masa cukrowa, lukier królewski, wafer paper itp.), kwiaty cukrowe BEZ DRUTÓW, taśm i pręcików

ZAKAZANE: wszelkie niejadalne dekoracje oraz barwniki, druty, taśmy florystyczne, pręciki, żywe kwiaty

KRYTERIA OCENY

- Prezentacja
- Oryginalność
- Estetyka i aspekt wizualny (czystość i jakość zastosowanych technik)
- Poziom trudności
- Własnoręczne wykonanie ozdób bez użycia form
- W przypadku wątpliwości będzie oceniany również smak

8. KWIATY BOTANICZNE

Bukiet kwiatów składający się z minimum 3 rodzajów różnych kwiatów i przedstawiający minimum 3 etapy rozwoju rośliny (np. pączek, etap kwitnienia, pełen rozkwit, owoc) razem z łodygami i liśćmi. Ekspozycja musi zmieścić się w polu o wymiarach 35x35 cm, dopuszczalne przedstawienie w wazonie. Obok eksponatu powinna znajdować się plakietka z nazwami kwiatów.

DOZWOLONE: druty, taśmy florystyczne, pręciki, wszelkie jadalne masy i media. Do ekspozycji mogą zostać użyte wazon, wazy lub inne naczynia szklane lub plastikowe. ZAKAZANE: niejadalne dekoracje typu koraliki, wstążki, piórka z wyłączeniem waz, w których bukiety będą prezentowane, niejadalne barwniki.

KRYTERIA OCENY

- Prezentacja ogólna
- Estetyka i aspekt wizualny (czystość i jakość zastosowanych technik)
- Poziom trudności
- Odwzorowanie podobieństwa do prawdziwego kwiatu

9. KWIATY FANTAZYJNE

Bukiet/kompozycja kwiatów FANTAZYJNYCH, nie botanicznych, wykonanych z dowolnego jadalnego medium - masa cukrowa, isomalt, wafer paper, żelatyna itp. Ekspozycja musi zmieścić się na podstawie o maksymalnych wymiarach 35x35 cm lub 35 cm średnicy. Nie ma ograniczeń wysokości.

Sposób ekspozycji dowolny. Do dekoracji mogą zostać użyte inne elementy z jadalnych mas (np. figurki) jednak nie mogą one stanowić głównego tematu pracy.

DOZWOLONE: wszelkie jadalne media, druty florystyczne, pręciki, taśmy florystyczne. Do ekspozycji mogą zostać użyte wazon, misy, wazy, półeczki, stojaki i inne.

ZABRONIONE: dekoracje niejadalne, koraliki, piórka, wstążeczki (z wyłączeniem wstążki dookoła podstawy czy użytej do dekoracji wazonu), niejadalne masy modelarskie, niejadalne barwniki.

KRYTERIA OCENY

- Prezentacja ogólna - łącznie ze sposobem/formą ekspozycji
- Estetyka
- Ilość i jakość zastosowanych technik

10. TORT OKOLICZNOŚCIOWY O TEMATYCE "ULUBIONA KSIĄŻKA LUB FILM" – KATEGORIA DLA DZIECI – podział wiekowy – (poniżej 9 lat, 10-12, 13-16)

Tort musi być przygotowany na styropianowej atrapie i mieć jedno piętro. Technika wykonania dowolna. Tort musi się zmieścić na podstawie o wymiarach maksymalnych 35x35 cm lub 35 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Nie ma ograniczeń wysokości.

DOZWOLONE: wszelkie jadalne masy do obkładania tortów, czekolada, lukier królewski, karmel/isomalt. Kwiaty cukrowe bez drutów i taśm florystycznych. Dekoracje na drucikach, które muszą być zabezpieczone przed kontaktem z tortem. Wstążki ozdobne dozwolone tylko wokół podstawy/podkładki.

ZAKAZANE: niejadalne elementy dekoracyjne, żywe kwiaty, wstążki (z wyłączeniem wstążki ozdobnej na podkładce), koraliki, piórka itp., niejadalne barwniki

KRYTERIA OCENY

- Kreatywność
- Odwzorowanie zadanego tematu
- Estetyka i aspekt wizualny (czystość i jakość zastosowanych technik)
- Poziom trudności