

REGULAMIN

Cake Festival Poland 2018

Cake Festival Poland – III Międzynarodowy Festiwal Dekorowania Tortów w Polsce odbędzie się w SPODKU w Katowicach w dniach 23-24 października 2018 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 SPODKU 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 poniedziałek, 22.10.2018 roku. O sposobie płatności zostaną Państwo powiadomieni przez e-mail. Ostateczny termin rejestracji zgłoszenia upływa 09.09.2018 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 środę, 24 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, 10-13 lat, 14-17 lat.

Rejestracja:

Rejestracja odbywa się za pośrednictwem strony internetowej ABILET.pl:
<http://cakefestival.abilet.pl> Jej termin upływa 09 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 przemyślane decyzje. Po wystąpieniu 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 poniedziałek, 22 października w godzinach 15.00 - 18.00. Da to dość czasu sędziom na obejrzenie wszystkich eksponatów (konkurs trwa tylko 2 dni). Każdy uczestnik po przybyciu zarejestruje 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 we wtorek (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, rejestrowane, a zdjęcia i filmy udostępniane i wykorzystywane przez organizatora w przyszłości (m. in. publikowane w magazynach, mediach społecznościowych lub w telewizji).

Usunięcie prac z wystawy:

Wszystkie prace konkursowe muszą być usunięte po godzinie 17.00 w środę, 24 października, nie wcześniej. Prace pozostawione po godzinie 18.00 mogą zostać zniszczone przez organizatora. Bardzo prosimy o dopilnowanie odebrania prac przez siebie lub inne osoby. Nie odpowiadamy za zaginięcie prac.

Wyniki:

Ocena prac zostanie dokonana w poniedziałek przed otwarciem wystawy. Wyniki zostaną ogłoszone we wtorek. 1., 2. 3. miejsce w każdej kategorii zostanie ogłoszone w środę.

Spotkanie z sędziami:

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

Wytyczne 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. Radzimy posiadać dokumentację wykonania pracy konkursowej .

OPIS KATEGORII

1. Tort weselny

Tort może być wykonany w dowolnym stylu i technice. Korpus musi być wykonany na atropie jednak należy brać pod uwagę, że musi być zbudowany jakby był z normalnego ciasta. Praca musi składać się z 3 lub więcej 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, 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 35x35 cm lub 35 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Nie ma ograniczeń wysokości.

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 atropę 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, ilość i trudność modelowania.

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 szerokość 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: wykałaczkę, 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 ozdób bez użycia form, ilość i trudność modelowania.

4. Tort 3D bez stelaża

Tort w całości musi być wykonany z ciasta i jadalnych mas. Elementy wykonane z materiału typu RCT (preparowane ziarna z piankami bądź czekolada) nie mogą przekraczać 30% całej pracy. 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. Eksponat musi się zmieścić na podstawie o maksymalnych wymiarach 50x50 cm lub 50 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Nie ma ograniczeń wysokości. Ciasto może zostać przekrojone przez sędziów w celu sprawdzenia zgodności z regulaminem. Obok pracy musi zostać umieszczona dokumentacja z etapami pracy - nie wolno umieszczać swojego nazwiska na dokumentacji.

DOZWOLONE: przekładki i wsporniki podtrzymujące ewentualne wyższe konstrukcje muszą być jadalne (np. czekolada, pastillage, suchy makaron). Wstążki ozdobne dozwolone tylko wokół podstawy/podkładki.

ZABRONIONE: wewnętrzne stelaże podtrzymujące konstrukcję, 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 3D ze stelażem

Tort przestrzenny z zastosowaniem stelaża. Należy pamiętać o zabezpieczeniu stelaża przed bezpośrednim kontaktem z tortem. Tort musi być wykonany z ciasta i jadalnych mas. Elementy wykonane z materiału typu RCT (preparowane ziarna z piankami bądź czekoladą) nie mogą przekraczać 30% całej pracy. 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 dodatkowe dekoracje, ale nie mogą one bardziej przyciągać uwagi niż sam tort. Ekspонат musi się zmieścić na podstawie o maksymalnych wymiarach 50x50 cm lub 50 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Nie ma ograniczeń wysokości. Ciasto może zostać przekrojone przez sędziów w celu sprawdzenia zgodności z regulaminem. Obok pracy musi zostać umieszczona dokumentacja z etapami pracy - nie wolno umieszczać swojego nazwiska na dokumentacji.

DOZWOLONE: stelaż plastikowy/metalowy np. do tortów antygrawitacyjnych, przekładki i drewniane/bambusowe/plastikowe wsporniki przeznaczone do kontaktu z żywnością, podtrzymujące wyższe konstrukcje, wszelkie jadalne media do dekoracji. 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.

6. Tort okolicznościowy duży

Tort wykonany na atrapie styropianowej o dowolnej tematyce z dowolnej okazji (z wyłączeniem zaślubin, zaręczyn, walentynek). Minimum 2 piętra. 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 40x40 cm lub 40 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Nie ma ograniczeń wysokości.

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.

7. Tort okolicznościowy mały

Tort jednopiętrowy wykonany na atrapie styropianowej o dowolnej tematyce z dowolnej okazji (urodziny, chrzest, podarunek itp.). Wysokość piętra maksymalnie 15 cm. 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.

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.

8. 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) własnoręczne wykonanie ozdób bez użycia form.

9. Ciasteczka

Zestaw 9 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 50x50 cm lub 50 cm średnicy. Wysokość ekspozycji ograniczona do 100 cm. Organizator nie zapewnia podstawy. Sposób ekspozycji dowolny

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.

10. Ciasteczka 3D

Dowolna forma przestrzenna wykonana z ciastek lub pierników. Tematyka dowolna. Dekoracja musi być w całości wykonana z materiałów jadalnych – sędziowie zastrzegają prawo do degustacji. Praca musi zmieścić się na podstawie o wymiarach maksymalnych 35x35cm lub 35 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Sposób ekspozycji dowolny, wysokość ekspozycji dowolna. Ilość ciastek potrzebnych do wykonania pracy jest 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.

11. 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 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.

12. 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.

13. PRACA ZESPOŁOWA (2-4 osoby)

Tort/dekoracja/eksponat wykonany z jadalnych materiałów oraz z zastosowaniem atrapy, przygotowany przez zespół od 2 do 4 osób. Praca musi się zmieścić na podstawie o wymiarach 120x60. Tematyka pracy jest dowolna. Z uwagi na rozmiar pracy proszę wziąć pod uwagę możliwości transportu! Maksymalnie 10 zespołów w kategorii. Decyduje kolejność zgłoszeń.

Obok pracy musi zostać umieszczona dokumentacja z etapami pracy - nie wolno umieszczać swojego nazwiska na dokumentacji.

DOZWOLONE: wszelkie jadalne media do dekoracji tortów, atrapy, wypełniacze typu RCT, druty oraz taśmy florystyczne i pręciki - z zastosowaniem jak w tortach (jeśli wbite w "ciasto"- muszą być zabezpieczone), wsporniki plastikowe/metalowe/drewniane i stelaże są dozwolone jednak nie mogą być widoczne.

ZAKAZANE: niejadalne elementy dekoracyjne typu piórka, koraliki, żywe kwiaty, niejadalne barwniki.

KRYTERIA OCENY: ogólne wrażenie, kreatywność, ilość i jakość zastosowanych technik, oryginalność, estetyka.

14. Juniorzy podział wiekowy – (poniżej 9 lat, 10-13, 14-17 lat)

Tort musi być przygotowany na styropianowej atrapie i mieć jedno piętro maksymalnej wysokości 12 cm. Technika wykonania dowolna. Dekoracja musi nawiązywać do tematu "Mój bohater". Tort musi się zmieścić na podstawie o wymiarach maksymalnych 35x35 cm lub 35 cm średnicy. Organizator nie zapewnia podstawy. Proszę obok pracy dziecka umieścić karteczkę z jego wiekiem bez nazwiska.

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.