



ASSOCIAZIONE CUOCHI e PASTICCERI
Provincia B.A.T.

Concorso “ERACLIO D’ORO” – VI edizione

Sala Ricevimenti “LO SMERALDO”- Canosa di Puglia - 23 ottobre 2018

SEZIONE DI CAKE DESIGN INDIVIDUALE

TEMA: “**I COLORI DELLA VENDEMMIA**”

REGOLAMENTO

1. NORME GENERALI

- L’Associazione Cuochi e Pasticcieri Bat indice la VI edizione del **Concorso “ERACLIO D’ORO”**.
- Il concorso è aperto a tutti i **CAKE DESIGNERS**, operanti nel territorio nazionale che vogliono cimentarsi in questa categoria.

Il tema del Concorso è “**I COLORI DELLA VENDEMMIA**”

- Il concorso prevede la preparazione di una torta su base dummy a tema con relativa scheda di presentazione e descrizione del progetto, non menzionando il nome dell’iscritto.

2. GIORNO ED ORARI DI APERTURA

- Il concorso si svolgerà il **23 ottobre 2018** presso **LO SMERALDO RICEVIMENTI – Canosa di Puglia (BT)**;
- I concorrenti già iscritti potranno registrarsi al concorso e consegnare la torta a partire dalle ore **08:30 alle 10:30**.
- Un incaricato assegnerà un numero di partecipazione, senza indicazione del nome del concorrente subito dopo verrà effettuata la valutazione a giudizio insindacabile della giuria.
- **La giuria si riunirà alle ore 16:00 per la valutazione. Dalle ore 19:00 saranno annunciati i vincitori.**

3. ISCRIZIONE

- La partecipazione è gratuita per i soci FIC 2018, per i “non soci” è previsto il versamento di una **quota di partecipazione di €30,00** da effettuarsi all’organizzazione presso sede del Concorso.
- L’iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale deve pervenire esclusivamente per via telematica entro il **15 ottobre 2018** al seguente recapito **info@acpbat.it**.
- L’organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l’ammissione al concorso a mezzo E-MAIL.
- L’organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificare la durata o gli orari di apertura.
- Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d’iscrizione, si provvederà a darne tempestiva comunicazione.
- All’organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall’uso, di foto e dei filmati, delle torte in concorso.
- Tutte le spese per la partecipazione alla competizione saranno a carico dei partecipanti.
- Non ci saranno rimborsi d’alcun genere.
- L’organizzazione, si riserva il diritto di penalizzare in caso di inosservanze delle regole.



ASSOCIAZIONE CUOCHI e PASTICCERI
Provincia B.A.T.

4. REGOLE DELLA DUMMY REALIZZATA

Ogni partecipante dovrà realizzare un'opera ispirata al tema “ I COLORI DELLA VENDEMMIA” , sono ammesse tutte le tecniche. Possono essere usati: **pasta di zucchero, cioccolato, ghiaccia reale, wafer paper o altre coperture edibili (consentiti materiali non edibili solo per sostegni interni) .**

AVVERTENZA: IL LAVORO DEVE ESSERE INEDITO.

Le realizzazioni devono essere **esclusivamente su dummy**

- **Base dummy max 40 cm**
- **Vassoio max 60 cm**
- **Altezza libera**

5. CRITERI DI VALUTAZIONE

- **Pt. Max 15- Presentazione e descrizione del progetto**
- **Pt. Max 20- Elaborazione, grado di difficoltà**
- **Pt. max 20 - Pulizia del lavoro**
- **Pt. max 10 - proporzioni**
- **Pt. max 15 - creatività**

TOTALE DEI PUNTI 80 - Non sono ammessi mezzi punti

6. LA GIURIA

- La Giuria è composta da una commissione di esperti, formata da **3 Giudici** .
- La Giuria ha il compito di valutare ogni singola preparazione nel rispetto delle indicazioni e dei punteggi qui riportati.
- Le decisioni della Giuria sono definitive ed inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

7. PREMI E RICONOSCIMENTI

- Il concorso prevede la premiazione dei primi tre classificati.
- 1° classificato TROFEO “ ERACLIO D’ORO” + Premio di €200,00 + fornitura prodotti professionali
- 2° classificato Targa + fornitura prodotti professionali
- 3° classificato Targa + fornitura prodotti professionali
- A tutti i partecipanti saranno rilasciati diplomi di merito e di partecipazione.
- La premiazione avverrà verso le ore 19.00 del 23 ottobre 2017.

AVVERTENZE

- **L’Associazione Cuochi e Pasticceri B.A.T. declina ogni responsabilità, ai singoli partecipanti, per eventuali danni a cose o persone che non dipendono direttamente dall’organizzazione.**
- **La partecipazione alla competizione implica l’automatica accettazione, in ogni sua parte, del presente regolamento, nonché le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, ad esse potranno essere apportate dagli organizzatori.**
- **Per qualsiasi chiarimento riguardante il presente regolamento non esitate a chiamare i referenti della Associazione Cuochi e Pasticceri B.A.T. .**
- **La partecipazione al concorso non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni della partecipazione previste dal presente regolamento.**

Coordinatrice Responsabile Sezione Cake Design: Stillavato Annalisa - 328 674 1114

Per eventuali informazioni logistiche e prenotazione pernottamenti:

Segreteria ACP BAT: Giacinto Damato - 349.4284083 - info@acpbat.it