CACAO BARRY
WORLD CHOCOLATE MASTERS
FUTUROPOLIS
AN INITIATIVE OF
CACAO BARRY
Since 1842
www.worldchocolatemasters.com

OFICJALNY TEMAT 7. EDYCJI:

FUTUROPOLIS

Wyprawa po czekoladowe smaki jutra!

Wyobraź sobie: w 2025 roku połowa światowej populacji będzie mieszkańcami mega miast- z ponad 10. milionową liczbą mieszkańców. Sercem miasta będzie zieleń, gdzie kolory, kultury i społeczności wzajemnie się przenikają. Miast gdzie kreatywności i różne dyscypliny ulegają dyfuzji: sztuka, design, gastronomia, uprawa żywności...
Jakie inspiracje będą z nich czerpać szefowie kuchni? Jak wpłyną one na przyszłe pokolenie cukierników?
To wasze zadanie w tej edycji konkursu World Chocolate Masters.
Bardziej niż kiedykolwiek, ta edycja będzie skoncentrowana na przyszłości kakao i czekolady.
Smaki jutra prowadzą do FUTUROPOLIS.

INSPIRACJE

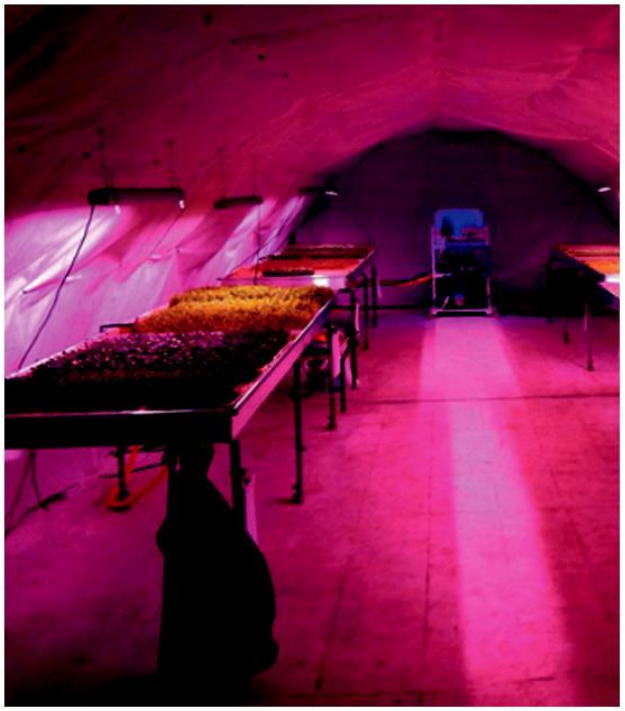
Rzut oka na Futuropolis

Przyszłość zaczyna się teraz. Spójrzmy, co mega miasta przyniosą nam w 2025 roku.

Zielone miasta
Zieleń podbija miasta. Dachy w mieście zostaną przeistoczone w parki. Budynki będą pełnić funkcje mieszkaniowe w połączeniu z wiszącymi ogrodami. Odnawialne źródła energii i recykling wody sprawią, że wszystkim będzie żyło się lepiej.

Pionowe uprawy
Aby uniknąć konieczności codziennego transportu milionów ton żywności do miasta, pionowe uprawy w mieście będą stanowiły ważną część zaopatrzenia.

Szczęśliwe rośliny
Podziemia i piwnice zostaną zaadaptowane w niskoenergetyczne powierzchnie uprawne. Specjalnie oświetlenie zapewni roślinom wszystko czego będą potrzebować do rozwoju.



Zbieraj swój własny miód
Zaproś pszczoły z powrotem do miast, mieszkańcy bez własnych ogródków będą posiadać przenośne ule, które można będzie przymocować do okien. Darmowy miód w gratisie

Mobilne jedzenie
W związku ze zmniejszająca się ilością miejsca na punkty sprzedażowe i restauracje, coraz bardziej będziemy się skupiać na mobilności.

Jedzenie+Sztuka+Design+Nauka
W Futuropolis wiele dyscyplin będzie się łączyć i krzyżować tworząc nowe rozwiązania. Jedzenie będzie inspirowane sztuką, nauką, designem i technologią.

OBOWIĄZKOWE PRODUKTY NA KTÓRYCH NALEŻY PRACOWAĆ

Prosimy każdego uczestnika o używanie **co najmniej jednej czekolady Cacao Barry z poniższej listy do każdego z zadań.**
Każda czekolada posiada unikatowy smak kakao wynikający ze specyfiki ziaren z różnych rejonów oraz metod uprawy kakao.
Zapraszamy Cię do odkrywania nowych smaków i kreowania własnych wizji i pomysłów wokół nich.
Do każdego zadania możesz ponadto użyć dowolnych produktów Cacao Barry.

Więcej informacji na: www.cacao-barry.com

Czekolady plantacyjne

Smaki kakao oddające miejsce pochodzenia i indywidualne podejście farmera.

Alto el Sol
kakao 65%
ciemna

Madirofolo
kakao 65%
ciemna

Czekolady Origin

Zbiór smaków kakao z całego świata.

Cuba
kakao 70%
ciemna

Mexique
kakao 66%
ciemna

Haiti
kakao 65%
ciemna

Venezuela
kakao 72%
ciemna

Ghana
kakao 40%
mleczna

Ambre Java
kakao 36%
mleczna

Fleur de Cao
kakao 70%
ciemna

Héritage

Czekolada o niezrównanym smaku i właściwościach niezbędnych do wszystkich podstawowych zastosowań.

Extra-Bitter Guayaquil
kakao 64%
ciemna

Zéphyr
kakao 34%
white

Lactée Barry
kakao 35%
mleczna

Czekolady Purity

Naturalna siła smaku- dla większej intensywności kakaowego smaku

Alunga
kakao 41%
mleczna

Inaya
kakao 65%
ciemna

Ocoa
kakao 70%
ciemna

CACAO BARRY
WORLD CHOCOLATE MASTERS

KRAJOWE ELIMINACJE: ZADANIA

Niebawem, krajowe eliminacje obędą się w Twoim kraju. Podczas 8- godzinnej rywalizacji poprosimy Cię o stworzenie i zaprezentowanie Jury 3 interpretacji wyznaczonych zadań. Część kreacji może zostać przygotowana wcześniej- pozostała część musi zostać przygotowana na miejscu i złożona na żywo podczas eliminacji. Zadania zostały szczegółowo opisane na kolejnych stronach.

Każde z nich powinno odzwierciedlać tematykę Futuropolis: w wyborze składników, w tworzonych przez Ciebie połączeniach smakowych, teksturze i kształtach i prezentacji Twoich kreacji. W skrócie: Twoja własna interpretacja i kreatywność w odpowiedzi na 3 zadania.

CACAO BARRY
WORLD CHOCOLATE MASTERS

Rzeźba "Futuropolitan"

O co chodzi?

- Rzeźba czekoladowa oddająca tematykę Futuropolis
- Zrobiona w całości z czekolady i produktów kakaowych: masła kakaowego, proszku kakaowego, nibsów, łusek kakao, miazgi kakaowej
- Brak ograniczeń dotyczących wysokości i szerokości
- Powinna się zmieścić na czarnej podkładce o wymiarach: 40 cm szerokości x 40 cm głębokości x 10 cm wysokości
- Powinna zaprezentować co najmniej 4 różne techniki (formowanie, rzeźbienie, malowanie, druk 3D, cięcie wodą, itd...)

Czego poszukujemy?

- Twojej własnej interpretacji tego hipnotyzującego zadania. Sprawdź nasze pomysły, które możesz wpleść w swoja historię np.:
  - Futuropolitan- rzeźba prezentująca przykłady mieszkańców miast przyszłości
  - Smaki Futuropolis- jakie smaki, połączenia smakowe wyłonią się w miastach przyszłości
- Nowe pomysły i techniki zostaną nagrodzone przez jury dodatkowymi punktami.

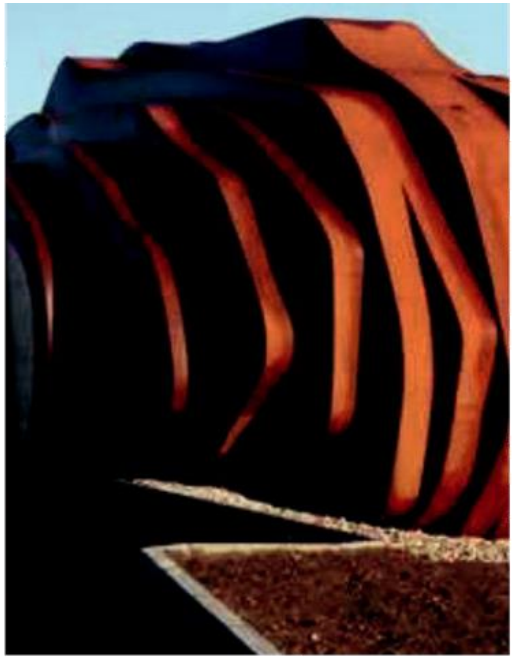
- Użyj co najmniej jednej obowiązkowej czekolady Cacao Barry opisanej na poprzednich stronach
- Możesz przynieść następujące wcześniej przygotowane, uformowane, wyrzeźbione, pokolorowane, oddzielne elementy:
  - Elementy konstrukcyjne składające się z 1 części mogą być przyniesione (np. rzeźbiony element)
  - Gotowe kombinacje nie mogą być przyniesione (np. kompletny kwiat z różnymi płatkami- tego typu kompozycje powinny być składane podczas eliminacji).
- Różne części rzeźby powinny być składane na żywo, przed Jury.
- Formowane elementy muszą zostać przyniesione w formie/ z formą
- Zatemperowana ciemna, mleczna i biała czekolada będzie dostępną do użytku podczas trwania eliminacji
- Cukier jako czysty składnik nie może być wykorzystany do tworzenia części rzeźby
- Tylko barwniki na bazie masła kakaowego oraz brązowy, srebrny i złoty proszek mogą zostać użyte w trakcie konkursu
- Jury może przekłuwać rzeźbę celem sprawdzenia czy nie zostały użyte plastikowe, drewniane lub metalowe elementy. Rzeźby zawierające elementy inne niż czekoladowe, zostaną zdyskwalifikowane

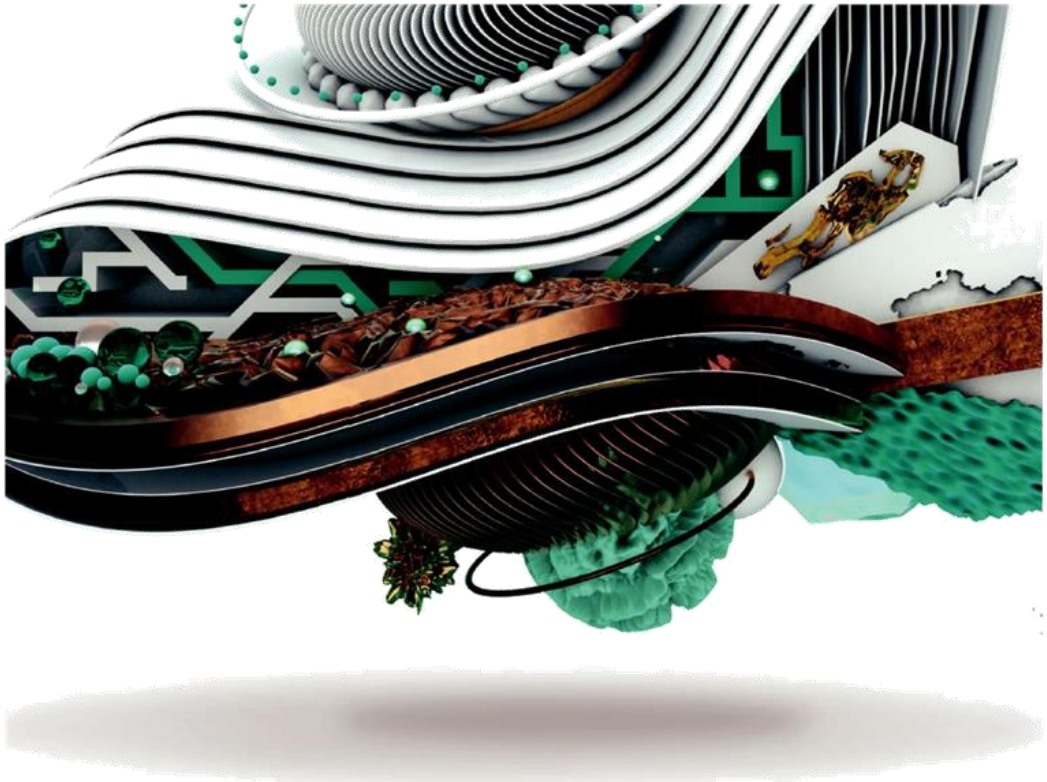
Dostępne narzędzia i sprzęt

- Temperówki z ciemną, mleczna i białą czekoladą do Twojej dyspozycji podczas trwania konkursu: Extra Bitter Guayaquil (ciemna 64%), Lactée
- Barry (mleczna 35%), Zephyr (biała 34%) + masło kakaowe Mycryo®.
- Miski i chochle
- Worki cukiernicze i papierowe rożki

System oceny i punktacja

- Rzeźba stanowi 30% ogólnej oceny
- Jury oceni rzeźbę na stanowisku pracy każdego uczestnika zanim zostanie przeniesiona na wystawę
- Zwięźle zaprezentuj swoja interpretację tematyki członkom Jury w czasie gdy będą oni oceniać Twoją rzeźbę
- Rzeźba będzie przeniesiona po ocenie na wystawę
- Pomoc w przeniesieniu rzeźby będzie dozwolona
- Uczestnicy nie mogą dodawać żadnej dodatkowej postawy ani tła





CACAO BARRY
WORLD CHOCOLATE MASTERS

Ciastko “Świeże smaki Futuropolis”

O co chodzi?

- Świeże, delikatne ciastko- wykonane à la minute
- Ciastko powinno składać się z co najmniej 3 różnych tekstur
- Powinno mieć wyraźny czekoladowy smak
- Podawane jako ciastko indywidualne: 9 sztuk do próbowania i 1 do zdjęć
- Brak ograniczeń wymiarowych
- Waga indywidualnego ciastka: między 50 a 100 gram

Czego poszukujemy?

- Jury chciałaby zobaczyć jak rozmywasz granice miedzy klasycznym ciastkiem a deserem restauracyjnym: będą szukać hybrydy tych dwóch typów deserów. Oznacza to: świeżo zrobione, o delikatnych, świeżych teksturach, gotowe do natychmiastowej konsumpcji
- Odkrywaj nowe smaki i tekstury, które odzwierciedlą założenia Futuropolis
- Kreatywne podejście i nowe koncepty będą nagradzane przez Jury dodatkowymi punktami

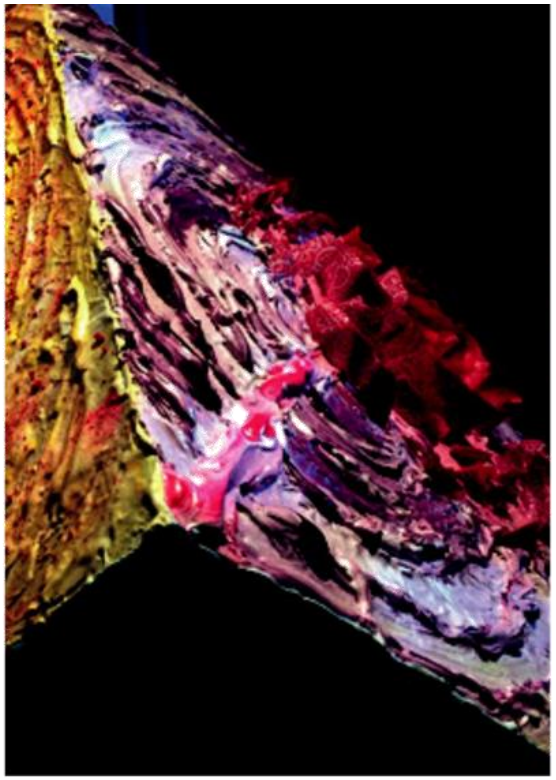
- Użyj co najmniej jednej obowiązkowej czekolady Cacao Barry opisanej na poprzednich stronach.
- Delikatne, świeże, lekkie, napowietrzone tekstury stanowią klucz
- Zwiększ uczucie świeżości i zminimalizuj użycie zamrażania: ciastka do przygotowania których nie zastosowano zamrażania lub zastosowano minimalnie proces mrożenia będą wyżej punktowane
- Świeże ciastka powinny być przygotowane całkowicie na żywo, przed Jury: za wyjątkiem ciasta biszkoptowego, które można przynieść

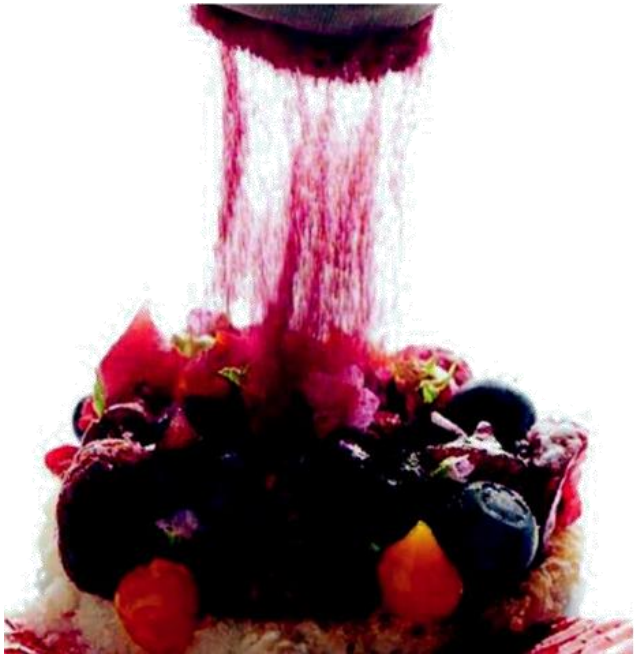
Dostępne narzędzia i sprzęt

- Temperówki z ciemną, mleczna i białą czekoladą do twojej dyspozycji podczas trwania konkursu: Extra Bitter Guayaquil (ciemna 64%), Lactée Barry (mleczna 35%), Zephyr (biała 34%) + masło kakaowe Mycryo®.
- 1 zamrażarka dzielona przez wszystkich uczestników
- 1 szokówka dzielona przez 2 uczestników
- 1 piec dzielony przez wszystkich uczestników, jedna temperatura dla wszystkich > 180 °C
- Kwadratowe podkładki o wymiarach 27 x 27 cm do prezentacji ciastka (zostaną dostarczone rano, w dniu eliminacji)

System oceny i punktacja

- Ciastko stanowi 30% ogólnej oceny
- Jury spróbuje jedno ciastko na uczestnika: harmonogram będzie zaprezentowany 2 miesiące przed eliminacjami
- Zaprezentuj swoje ciastko Jury w czasie gdy będą oni oceniać Twoją kreację.





CACAO BARRY
WORLD CHOCOLATE MASTERS

Czekoladowa przekąska "na wynos"

O co nam chodzi?

- Czekoladowa przekąska
  - może być wzięta do ręki przez klienta cukierni i zjedzona w drodze
  ORAZ/LUB
  - spełnia wymagania konceptu streetfood, może być natychmiastowo przygotowana lub wykończona oraz może być zjedzona w drodze
- Całkowity kreacja, łącznie z opakowaniem w którym można byłoby sprzedać lub serwować przekąskę
- Czekolada powinna być głównym składnikiem
- Podawana jako indywidualna przekąska: 9 sztuk do próbowania i 1 do zdjęć
- Brak ograniczeń wymiarowych

Czego poszukujemy?

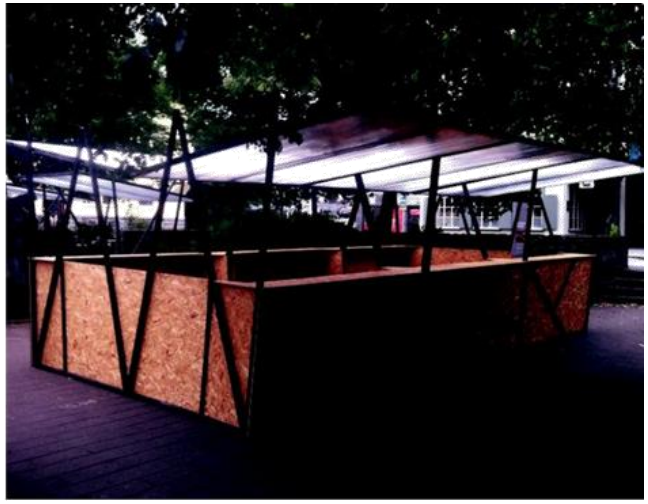
- Innowacyjnych pomysłów w odpowiedzi na rosnące zainteresowanie konsumpcją "on the go/ w drodze", jedzeniem ulicznym- ale w czekoladowej wersji
- Odkrywczych smaków i tekstur, które odzwierciedlą wizje Futuropolis
- Kreatywne pomysły i nowe koncepty będą nagradzane dodatkowymi punktami
- Możesz stworzyć przekąskę inspirowaną wyrobami cukierniczymi, wypiekami, lodziarstwem
- Ponieważ Twój pomysł powinien wpasować się w mobilny tryb życia: powinien być możliwy do zjedzenia w drodze.
- Najlepiej gdyby mógł być skonsumowany bez użycia sztućców- ale Ty decydujesz.
- Myśl na ekologicznie i "zielono": mniej opakowań, sztućców oznacza mniej odpadów. Dobrą opcją jest również wykorzystanie materiałów biodegradowalnych, pochodzących z odzysku, recyklingowych. A może spróbujesz zastosować jadalne opakowania?

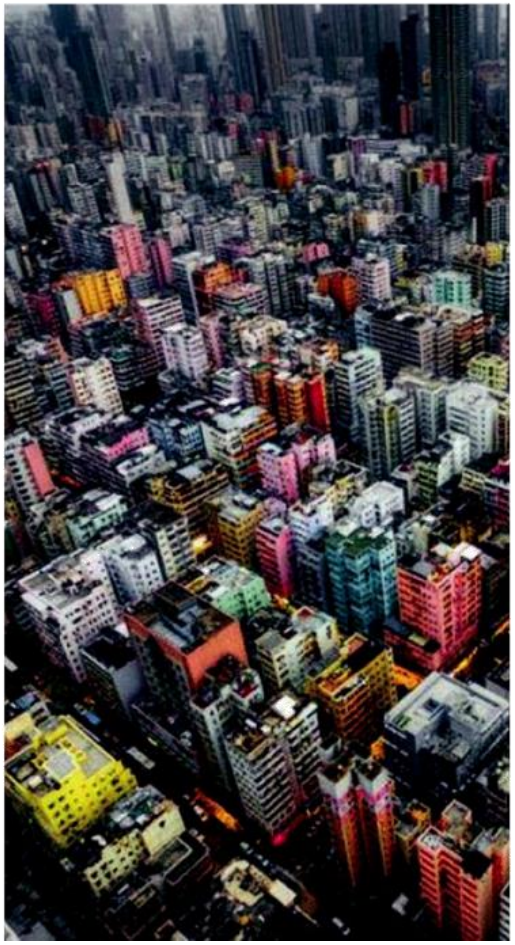
Dostępne narzędzia i sprzęt

- Temperówki z ciemną, mleczna i białą czekoladą do twojej dyspozycji podczas trwania konkursu: Extra Bitter Guayaquil (ciemna 64%), Lactée
- Barry (mleczna 35%), Zephyr (biała 34%) + masło kakaowe Mycryo®.
- 1 zamrażarka dzielona przez wszystkich uczestników
- 1 szokówka dzielona przez 2 uczestników
- 1 lodówka dzielona przez 2 uczestników
- 1 piec dzielony przez wszystkich uczestników, jedna temperatura dla wszystkich (180 °C)

System oceny i punktacja

- Czekoladowa przekąska stanowi 30% ogólnej oceny
- Jury wybierze jedną przekąskę ze stanowiska pracy uczestnika tuż przed prezentacją i próbowaniem: harmonogram będzie zaprezentowany 2 miesiące przed eliminacjami
- Zaprezentuj swoją przekąskę Jury w czasie gdy będą oni oceniać Twoją kreację





CACAO BARRY
WORLD CHOCOLATE MASTERS

Twoje receptury

Prześlij swoje receptury na ciastko i czekoladową przekąskę do lokalnej osoby kontaktowej Cacao Barry-WCM w terminie do 30 dni przed rozpoczęciem krajowego etapu eliminacji.
Prosimy o użycie wzoru, który zostanie wysłany do uczestników za pośrednictwem e-mail.
Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w przykładowym wzorze receptury. Tylko ten format receptury będzie akceptowalny.

Wraz z recepturą zamieść we wiadomości e-mail następujące informacje:

- Nazwę swojej kreacji
- Receptury każdego elementu Twojej kreacji: np. biszkoptu, musu czekoladowego itd.
- Wyślij te informacje na adres: akademia_czekolady@barry-callebaut.com

JURY I SYSTEM OCENIANIA

Uczestnik, który otrzyma największa liczbę punktów w swoim kraju zostanie uhonorowany tytułem "National Chocolate Master".

Zwycięzca narodowych eliminacji zakwalifikuje się do Finału Cacao Barry World Chocolate Masters, gdzie będzie rywalizować o tytuł "World Chocolate Master" i atrakcyjny pakiet nagród.

Zwycięzcy drugiego i trzeciego miejsca zostaną również ogłoszeni.

Kreacje będą oceniane przez profesjonalne jury.
Wszyscy członkowie jury to renomowani eksperci kulinarni wyspecjalizowani w pracy z czekoladą, cukiernictwie i kuchni restauracyjnej. Zespół co najmniej 5 członków jury zostanie wybrany oddzielnie dla każdego z krajów- a ich liczba będzie zależeć od kraju organizującego.

W każdej grupie zostanie wybrany Przewodniczący Jury, który nie będzie miał prawa głosu, ale będzie nadzorował i gwarantował sprawiedliwy przebieg i rzetelną ocenę procesu oceny i przyznawania punktacji przez pozostałych członków jury.

Punkty będą przyznawane według następującego wzoru:

- Rzeźba czekoladowa “Futuropolitan” 30% całkowitej punktacji
- Ciastko “Świeże smaki Futuropolis” 30% całkowitej punktacji
- Czekoladowa przekąska “na wynos” 30% całkowitej punktacji
- Porządek na stanowisku pracy/ Organizacja/ Zarządzanie odpadami: 10% całkowitej punktacji

JAK ZGŁOSIC SIĘ DO KRAJOWYCH ELIMINACJI?

1. Wypełnij dokumenty rejestracyjne

1.1. Prześlij formularz rejestracyjny

Wypełnij formularz rejestracyjny, który zostanie przesłany do Ciebie przez lokalne biuro konkursu co najmniej 3 miesiące przed datą rozpoczęcia eliminacji.
Wraz z aplikacją, prześlij proszę swoje pełne portfolio prezentujące swoje zdolności, zdjęcia Twoich wyrobów, rzeźb oraz życiorys.

1.2. Komisja WCM ostatecznie wybiera kandydatów, którzy przystąpią do krajowego etapu eliminacji.

1.3. Potwierdzenie uczestnictwa

Do dwóch tygodni po otrzymaniu aplikacji, otrzymasz informację o przyjęciu bądź odrzuceniu aplikacji. Skontaktuje się z Toba lokalne biuro konkursu.

1.4. Regulamin

Przystępując do konkursu, każdy uczestnik potwierdza pełną akceptację regulaminu uczestnictwa w Krajowych Eliminacji tej edycji World Chocolate Masters przedstawionego na poniższych stronach**.**

1.5. Odwołanie chęci uczestnictwa

Uczestnik może wycofać się z udziału w konkursie informując o tym pisemnie lokalne biuro zawodów, na 3 miesiące przed datą rozpoczęcia eliminacji. W przypadku wycofania się po tej dacie WCM może obciążyć uczestnika kosztami wynikającymi z poczynionych przygotowań związanych z udziałem konkretnego uczestnika.

2. Warunki uczestnictwa w Cacao Barry World Chocolate Masters Krajowy etap eliminacji

Komisja WCM zdecyduje, które państwa będą mogły zorganizować Krajowe etapy eliminacji. Każdy kto spełnia poniższe kryteria może zgłosić swój udział w Krajowych eliminacjach WCM. Krajowe komisje WCM zdecydują o udziale poszczególnych uczestników, bazując na przesłanych przez nich aplikacjach, doświadczeniu i portfolio. Jeśli liczba zgłoszonych uczestników będzie niewystraczająca, krajowy komitet WCM ma prawo do odwołania konkursu.

2.1. Zawód

Konkurs otwarty dla każdego, kto pracuje w cukiernictwie, restauracjach, cateringu lub prowadzi profesjonalne szkolenia kulinarne, za wyjątkiem Ambasadorów Cacao Barry, Callebaut, Carma, Chocovic i pracowników Barry Callebaut.

2.2. Narodowość

Uczestnicy muszą mieć narodowość kraju w którym aplikują o udział w konkursie lub być rezydentami tegoż kraju i pracowali w nim oficjalnie co najmniej 2 lata. W razie potrzeby, powinni zapewnić dokumenty potwierdzające okres rezydentury i pracy.

2.3 Wiek

Uczestnicy musza mieć ukończone co najmniej 21 lat do czasu rozpoczęcia Krajowych eliminacji.

W przypadku błędów w komunikacji, niepełnych lub nieprawidłowych danych w aplikacji, komisja WCM ma prawo do wykluczenia uczestnika z Krajowych eliminacji oraz/lub z Finału Cacao Barry World Chocolate Masters.

.

PODSTAWOWE ZASADY I WYTYCZNE

1. Tworzenie kreacji

- Każdy uczestnik przygotuje swoje własne kreacje w wyznaczonym miejscu przed jury.
- Każdy uczestnik będzie pracował samodzielnie podczas zawodów. Jest to konkurs indywidualny, a uczestnik może skorzystać z pomocy jedynie przy przenoszeniu gotowej rzeźby w miejsce wystawiennicze. Uczestnicy nie mogą korzystać z pomocy asystentów w sprzątaniu i myciu przyborów w trakcie trwania konkursu.
- Jeśli nie podano inaczej, każdy uczestnik musi przynieść na konkurs wszystkie składniki (inne niż czekolada) potrzebne do wykonania receptur oraz przybory, które muszą być wyraźne oznaczone i podpisane imieniem i nazwiskiem uczestnika
- Pełna lista produktów i sprzętu zostanie przekazana uczestnikom z wyprzedzeniem przez lokalne biuro zawodów WCM, 2 miesiące przed krajowymi eliminacjami.
- Uczestnik nie może przynieść produktów czekoladowych, musi zamówić je u przedstawiciela WCM na 6 tygodni przed datą rozpoczęcia zawodów. Uczestnicy muszą użyć formularza zamówienia, aby zamówić czekoladę, maksymalnie 5 kg każdej z referencji.
- Standardowe referencje ciemnej, mlecznej i białej czekolady będą dostępne przez cały czas trwania konkursu w temperówkach.
- Białe bluzy dostarczone przez organizatora muszą być noszone przez uczestników przez cały czas trwania konkursu oraz podczas ceremonii wręczania nagrody.

2. Termin i miejsce krajowych eliminacji

Termin i miejsce krajowych eliminacji zostanie ogłoszone na końcu września 2016 na stronie www.worldchocolatemasters.com

3. Harmonogram i stanowisko pracy

Zawody będą trwały jednej dzień: uczestnicy będą mieli pełne 8 godzin na wykonanie i zaprezentowanie swoich kreacji. Poniżej znajduje się przybliżony plan dnia. Ostateczny i indywidualny harmonogram dla każdego uczestniczka zostanie wysłany na 2 miesiące przed konkursem i może nieco różnić się od poniższego. Uczestnicy sami mogą zarządzać sowim czasem, jednak muszą dostarczyć efekty swojej pracy dotyczące każdego zadania na wskazany przez organizatora czas.

Dzień konkursu (8 godzin)	(godziny do potwierdzenia)
8:00	Rozpoczęcie
12:00	Próbowanie i ocena ciastka
14:00	Próbowanie i ocena czekoladowej przekąski
16:00	Prezentacja i ocena czekoladowej rzeźby
	Zakończenie konkursu
17:30	Ogłoszenie wyników + Cocktail

- Umiejscowienie stanowisk pracy i dokładny harmonogram poszczególnych degustacji będzie wyłoniony droga losowania.
- Na zakończenie dnia konkursu, stanowisko pracy musi zostać całkowicie posprzątane. Wszystkie prywatne materiały i narzędzia muszą zostać zabrane. Jeśli, uczestnik nie pozostawi po sobie porządku, jury ukarać go punktami karnymi.

4. Składniki i sprzęt

- Organizatorzy nie odpowiadają za sprzęt i materiały przyniesione na konkurs przez uczestników. Komisja WCM nie odpowiada za żadne straty, uszkodzenia ani kradzież sprzętu w trakcie całego czasu trwania konkursu. Uczestnicy powinni wysłać pełna listę sprzętów, które zamierzają przynieś do lokalnego biura zawodów, do akceptacji.

5. Nagrody

- Uczestnik, który otrzyma największa liczbę punktów podczas krajowych eliminacji zostanie nagrodzony tytułem "National Chocolate Master"
- Zwycięzca będzie reprezentował swój kraj w trakcie finału Cacao Barry World Chocolate Masters, gdzie będzie walczył o Tytuł "World Chocolate Master" i atrakcyjny zestaw nagród. Zadania konkursowe oraz regulamin finału WCM zostaną ogłoszone w styczniu 2018- aby zagwarantować wszystkim finalistom równy start- dając im tą samą ilość czasu na przygotowanie.
- Zwycięzcy drugiego i trzeciego miejsca również zostaną ogłoszeni.
- Zwycięzcy poszczególnych kategorii również zostaną nagrodzeni za:
  - Najlepszą rzeźbę czekoladową "Futuropolitan"
  - Najlepsze ciastko "Świeże smaki Futuropolis"
  - Najlepszą czekoladową przekąskę
- Zwycięzca całego konkursu i zdobywca tytułu National Chocolate Master może wygrać tylko w jednej kategorii (w tej , w której uzyskał największą liczbę punktów).
- Pozostali zwycięzcy poszczególnych kategorii zostaną wyłonieni spośród uczestników którzy uzyskali największa liczbę punktów w danej kategorii, z wyjątkiem Zwycięscy tytułu National Chocolate Master, w takim przypadku nagroda zostanie przekazana zwycięzcy drugiego miejsca.

6. Postanowienia ogólne

- Jeśli uczestnik nie przestrzega zasad tworząc poszczególne kreacje, jury może zdyskwalifikować dany wyrób i odjąć punkty za nie uzyskane od całkowitego wyniku uczestnika.
- Decyzje jury są ostateczne i nie podlegają dyskusji.
- Komisja WCM może zmieniać i dostosowywać zasady lub odwołać konkurs w dowolnym czasie i zobowiązuje się powiadomić uczestników niezwłocznie po podjęciu jakichkolwiek decyzji z tym związanych.
- Błędy w druku, literówki oraz inne błędy nie mogą być użyte przeciwko Organizatorem Lokalnych Eliminacji World Chocolate Masters. Wersja angielska regulaminu jest oficjalna i jej reguł zobowiązują uczestników krajowych eliminacja Cacao Barry World Chocolate Masters.
- Uczestnicy krajowych eliminacji Cacao Barry World Chocolate Masters, automatycznie dają zgodne na publikowanie przez Komisję WCM i Cacao Barry swojego imienia i nazwiska, miejsca pracy, zdjęć, cytatów i materiałów audio wizualnych przedstawiających pracę uczestników zgłoszonych do udziału w konkursie.
- Przyjęcie kandydatur i ostateczna liczba finalistów podlega dalszym ustaleniom i będzie potwierdzona w ostatnim trymestrze 2016 roku.
- Komisja WCM szanuje poufność wszystkich złożonych aplikacji i nie opublikuje ani nie udostępni ich osobom trzecim do momentu oficjalnego ogłoszenia udziału uczestnika w krajowych eliminacjach Cacao Barry World Chocolate Masters.
- Wszystkie receptury oraz zdjęcia powiązane z konkursem Cacao Barry World Chocolate Masters mogą zostać użyte do celów reklamowych przez prasę, komisję WCM, Cacao Barry oraz oficjalnych sponsorów konkursu.
- Komisja WCM zrobi wszystko aby zapewnić, by w każdej publikacji zawierającej zdjęcie kreacji lub wspominającej je, imię i nazwisko autora receptury zostanie wspomniane. zrzekają się praw do własności intelektualnej powyższych publikacji.
- Każdy z uczestników akceptuje aby jedna lub więcej publikacji na temat jego/jej udziału w konkursie zostały zaaranżowane przez Komisję WCM oraz markę Cacao Barry. Uczestnicy dobrowolnie i nieodpłatnie wesprą powstawanie takich artykułów.

- Nagrody nie podlegają wymianie na pieniądze oraz inne dobra
- Uczestnicząc w krajowych eliminacjach World Chocolate Masters, uczestnik potwierdza swoją całkowitą zgodę na obecne warunki i reguły konkursu.

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Cacao Barry World Chocolate Masters jest organizowane z inicjatywy Cacao Barry.
W przypadku pytań i informacji dotyczących Krajowych Eliminacji World Chocolate Masters prosimy o kontakt pod adresem:
akademia_czekolady@barry-callebaut.com