

CAKE DE LA CAKE™

INTERNATIONAL CAKE DESIGN COMPETITION

NEMZETKÖZI TORTA DESIGN VERSENY

SZIKSZÓ

2019



Cake de la Cake™
International Cake Design Competition
Szikszó - Hungary
14/09/2019

Kedves Versenyezni Vágyók!

Nagyon sok szeretettel és izgalommal köszöntünk az Első Magyar Nemzetközi Torta Design Versenyen. Megálmodtuk ezt a versenyt, hogy lehetőséget biztosítsunk számotokra nemcsak magyarországi hanem külföldi versenyzésre is. Magyarországon sokan szeretnének nemzetközi versenyre menni, de nem áll módjukban, ezért úgy gondoltuk, hogy mi hozzuk el nektek a nemzetközi versenyt, hogy elérhetőbb legyen számotokra. Reméljük ezzel a kezdeményezéssel segíteni és támogatni tudjuk szakmai fejlődésüket és előrelépésüket! Bízunk benne, hogy támogatásokkal egy Magyar torta verseny tradíciót tudunk felállítani, amely segít majd létrehozni és támogatni a jövő torta designer generációt.

VERSENY SZABÁLYZAT

A versenyzők jelentkezési lap kitöltésével tudnak jelentkezni, amelyet kérésre email-ben tudunk elküldeni vagy Facebook oldalunkról tudnak letölteni a <https://www.facebook.com/groups/2293133577598671/> A jelentkezés érvényesítése az email beérkezése és visszaigazolása illetve a teljes nevezési díj összegének beérkezése után lép életbe, amelyet a worldofcakes2019@gmail.com-ra és a versennyel és annak szabályzatával kapcsolatos kérdéseket a cakeworldinfo@gmail.com kérünk küldeni.

A versenyzők nem mutathatják/posztolhatják a benevezett verseny munká(ika)t szociális hálókön vagy weboldalakon, mindaddig amíg a zsűrizés be nem fejeződött. A versenymunkákat jogunkban áll kizárni. Minden benevezett versenymunkája valódi, eredeti és hiteles munkája kell, hogy legyen a versenyzőnek, amely(ek)et SEHOL MÁS versennyen vagy kiállításon nem volt benevezve vagy kiállítva.

KATEGÓRIÁK

1.Vajkémmeel burkolt torta

Ebben a kategóriában megengedett az emeletes torta bármilyen design-al és ízesítéssel. Teljes mértékben a versenyzőn múlik hogyan szeretné elképráztatni a zsúrit kreativitásával. Kérjük a versenyzőt vegye figyelembe, hogy ebben a kategóriában a torták kóstolásra kerülnek (csakis az az egy emelet, amelyet a versenyző megjelölt) továbbá az összkép, technikai kivitelezés is zsúrizésre kerül. A kóstolandó emelet megjelölése kitétel, amennyiben a versenyző elfelejti, úgy a zsúri választ ki egyet!

Professzionális és amatőr kategóriában lehet nevezni, amelyet a Nevezési lapon kell feltüntetni.

2.Cukorpasztával burkolt torta

Szabadon választott szokványos formának (kerek, négyzet, kocka téglalap, hexagon stb.) és 100%-ban ehetőnek kell lennie a versenymunkának. Nem használható hungarocell alap ebben a kategóriában, mert a torta kóstolásra kerül. Ha emeletes és különböző ízű torta kerül nevezésre, akkor arra kérjük a nevezőt kis táblán jelezze a zsűrinek melyik emeletet szeretné, hogy a zsúri értékelje kóstolásnál. Csakis egy ízt tudunk kóstolásra elfogadni tortánként!

Professzionális és amatőr kategóriában lehet nevezni, amelyet a Nevezési lapon kell feltüntetni.

3.Faragott forma torta

Ebben a kategóriában szívesen látjuk a különböző formára vágott/faragott/formált alkotásokat. Belső támasztás megengedett betartva

az Élelmiszer Biztonsági Előírásokat (ÉBE) és 80%-ban tortának kell lennie, a fennmaradó 20%-ra gabonapehely massa és hungarocell is alkalmazható. Kóstolásra kerül. Bármilyen forma és magasság megengedett a 60x60cm tortadob méretén belül. Csakis emberi fogyasztásra alkalmas ehető alapanyagokból készülhet kivételt képez ez alól a belső támasztás!

4.Édes sütemények

Tíz darabból álló édes sütemény kompozíciókat/kelyheket várunk ebben a kategóriában. A prezentáció/ kihelyezés és annak díszítése a versenyző feladata. Ne feledd feltüntetni az alapanyagokat az allergiás reakciók elkerülése végett. Egy db süteményt kérünk a verseny munka mellé elhelyezni a zsűri számára az ízteszt elvégzéséhez.

Professzionális és amatőr kategóriában lehet nevezni, amelyet a Nevezési lapon kell feltüntetni.

5.Dekorációs szobrászat (Artisztika)

Ebben a kategóriában szívesen látunk bármilyen formájú, méretű és témájú kis szobrokat vagy szobor csoportot, amelyek beleférnek egy 30x30x30cm kockába. Belső támasztás megengedett, külső nem. Hungarocell alap használata megengedett, de minden burkoló és díszítő elemnek emberi fogyasztásra alkalmas alapanyagból kell készülnie! A zsűri olyan egyedi kivitelezésű csokoládé, cukor, marcipán vagy tragant alkotásokat keres, amelyek különlegesen készült díszítő technikákkal készültek és térbeli-3Dimenziós művészi alkotások.

6. Nagy Dekorációs szobrászat (Artisztika)

Ebben a kategóriában szívesen látunk bármilyen formájú, méretű és témájú szobrokat vagy szobor csoportot, amelyek beleférnek egy 60x60cm alapterületbe (tortadob). Magasság korlátozás nincs. Belső támasztás megengedett, külső nem. Hungarocell alap, kisebb világítások és hangeffektek használata megengedett (de természetesen ne dominálja túl az alkotást!), és minden burkoló/díszítő elemnek emberi fogyasztásra alkalmas alapanyagból kell készülnie! A zsűri olyan egyedi kivitelezésű csokoládé, cukor, marcipán vagy tragant alkotásokat keres, amelyek különlegesen készült díszítő technikákkal készültek és térbeli-3Dimenziós művészi alkotások.

7. Cukorvirág

A virágköltemény minimum 7 db virágból álló kompozíciónak kell lennie, amely nem haladja meg maximum 40x40cm alapterületet magasság korlátozás nincs. Virágoknak botanikailag megfelelőnek kell lenniük. Szirmok, levelek erezése vékonysága és arányára kérünk hangsúlyt fektetni. Színek harmóniája és egyensúlya szintén fontos. A bimbók és töltő virágok nem számítanak teljes értékű virágoknak. Minden kompozícióban minimum 2 különböző típusú virágot kell alkalmazni. Felhasználhatóak műbimbók és cérna a középrész használatára viszont műlevelek nem. Javasoljuk a figyelem hangsúlyát a megfelelő méretekre a színválasztásra és összhangra/összhatásra.

8. Esküvői torta

Ebben a kategóriában egy minimum 3 emeletes hungarocell tortát készíthet a versenyző, maximum 45x45cm-es alaplapon (tortadob), bármilyen design-al. Magasság korlátozás nincs. Teljes mértékben a versenyzőn múlik hogyan

szeretné elkápráztatni a zsűrit kreativitásával. Torta állvány és emelet elválasztó támasztások megengedettek. Virágdrót/armatúra használata megengedett, az arra alkalmas (EBE) szalaggal kell burkolni és "Posy Pickben" (műanyag tartóval ellátott virágok vagy más diszitó elemeket) lehet a tortába illeszteni. Kérjük a versenyzőt, hogy vegye figyelembe, hogy ebben a kategóriában az összkép, technikai kivitelezés is zsűrizésre kerül.

9.Mentes / Free from

Olyan reform újító édes sütemény költeményeket várunk, amelyek fogyaszthatók glutén érzékenyek, tejérzékenyek számára továbbá tojásmentes, lisztmentes, szója-mentes, diófélék-mentes etc... Szabadon választott az ízkombináció és az érzékenység céliránya, a lényeg, hogy legalább egy érzékenységet tartalmazzon. Tíz darabból álló édes sütemény kompozíciókat/kelyheket várunk ebben a kategóriában. A prezentáció/kihelyezés és annak díszítése a versenyző feladata és alapanyag lista feltüntetését kérjük az allergiás reakciók elkerülése végett. Egy db süteményt kérünk a verseny munka mellé elhelyezni a zsűri számára az ízteszt elvégzéséhez. Kóstolásra kerülnek az alkotások.

10.Élő verseny (egyéni)

A helyszínen egy darab hungarocell tortát kell díszítenie a versenyzőknek. A hungarocell alapot és annak burkolására elegendő anyagot biztosítunk, a többi alapanyagról, színezékről és eszközökről a versenyzőnek kell gondoskodnia. Az összes díszítést ott kell készíteniük, amelyre 90 percük van. Nem kerül kóstolásra.

11.Gyermek

9-14 éves korig várjuk a jelentkezéseket. Egy darab előre feldíszített hungarocell tortát kell hozniuk a versenyzőknek. Témája és díszítése szabadon választott, a tortadob mérete ne haladja meg a 30x30cm-t, magasság korlátozás nincs. Belső támasztás megengedett, külső támasztás nem. Csakis emberi fogyasztásra alkalmas ehető alapanyagokból (burkolóanyag, modellező paszta stb.) készülhet kivételt képez ez alól a belső támasztás és a hungarocell alap!

12.Cake International London 2020 versenyzés támogatása (Professzionális)

Minimum 30cm magasságnak megfelelő díszített hungarocell torta készítése a kitétel, bármilyen forma, téma, díszítés és design szabadon választott a megengedett 60x60cm tortadob méretén belül. Professzionális versenyzők jelentkezését várjuk ebbe a kategóriába, akik rendelkeznek cukrász végzettséggel. Ezt a kategóriát akkor indítjuk, ha minimum 10 fő jelentkező van. Nevezési díj: 15.000Ft.

13.Cake International London 2020 versenyzés támogatása (Amatőr)

Minimum 30cm magasságnak megfelelő díszített hungarocell torta készítése a kitétel, bármilyen forma, téma, díszítés és design szabadon választott a megengedett 60x60cm tortadob méretén belül. Amatőr versenyzők jelentkezését várjuk ebbe a kategóriába, akik nem rendelkeznek cukrász végzettséggel. Témája, formája, díszítése és a design szabadon választott. Ezt a kategóriát akkor indítjuk, ha minimum 10 fő jelentkező van. Nevezési díj: 15.000Ft.

14. Cake International London 2020 versenyzés támogatása (Kezdő)

Minimum 30cm magasságnak megfelelő díszített hungarocell torta készítése a kitétel, bármilyen forma, téma, díszítés és design szabadon választott a megengedett 60x60cm tortadob méretén belül. Kezdő versenyzők jelentkezését várjuk ebbe a kategóriába. Ezzel a kategóriával szeretnénk kedvezni azoknak a versenyzőknek, akik még nem értek el arany, ezüst, bronz érmet vagy bármiféle más elismerést. Ezt a kategóriát akkor indítjuk, ha minimum 10 fő jelentkező van. Nevezési díj: 15.000Ft.

15. Sugar Paris 2020 versenyzés támogatása (Cukrász tanuló)

Minimum 30cm magasságnak megfelelő díszített hungarocell torta készítése a kitétel, bármilyen forma, téma, díszítés és design szabadon választott a megengedett 60x60cm tortadob méretén belül. Ezzel a kategóriával szeretnénk kedvezni azoknak a versenyzőknek, akik a cukrász szakmát tanulják és 14-17 év közöttiek. Kizárólag az ő jelentkezésüket várjuk. Ezt a kategóriát minimum 10 jelentkező esetén indítjuk el. Nevezési díj: 15.000Ft.

A helyszínen megjelent látogatók szavazhatnak a számukra legtettszetősebb vagy vizuálisan a legmegnyerőbb témájú és/vagy formájú alkotásra. A belépéskor egy szavazó lapot kapnak melyet a kijelölt helyen a szavazó dobozba helyezhetnek el. A nyertes a “A 2019-es Év Közönségdíj” –ával távozzhat a versenyről.

Ingyenes parkolási lehetőség biztosított a versenyzők számára a rendezvény helyszínének közvetlen közelében.

A versenyzőknek nem kell belepőjegyet fizetni!

ÚTMUTATÓ ÉS INFORMÁCIÓ

- ✓ Minden tortadob legyen fondanttal burkolva. Selyem szalag csakis a tortadob 1cm széles oldalán lehet és nem maga a tortán (képen illusztrálva!).



- ✓ Minden versenyzőnek magának kell biztosítania a szalvétát, papír tálcákat, dobozokat és/vagy műanyag evőeszközöket a tortavásárra.
- ✓ A versenyzők tortajegy fejében árusíthatják tortáikat/süteményeiket és a teljes összeg 50%-át megtarthatják. Árusítani kizárólag és csakis saját felelősségükre tudnak!
- ✓ Cukorvirág díszítés alkalmazása a tortán csakis műanyag tartóval ellátva lehet! (képen illusztrálva!)



- ✓ Információs lap elhelyezhető a versenymunka mellett melyen feltüntethető alapanyaglista, szponzorok, inspirációs képek vagy kis történetek stb...
- ✓ Minden kategória díja 2.500Ft, kivételt képez a Cake International és a Sugar Paris kategória, ahol a nevezési díj: 15.000Ft.
- ✓ Felhívjuk a kedves versenyzők figyelmet, hogy nem kérünk díszítést a torták köré/környezetében, mivel csakis a verseny munkákat fogjuk értékelni.
- ✓ A kóstolásra kerülő kategóriákban előre csomagolt torta mintákat kérünk névvel, címmel és telefonszámmal ellátva, amelyet az érkezes során az információs pultnál a sorszám felvételenél kérünk átadni kollegánknak. Alapanyag lista feltüntetését kérjük az allergiás reakciók elkerülése végett.
- ✓ Minden alkotásnak kérjük a nem ehető anyagok/ alapanyagok (fogpiszkáló, gombostű, strasszkövek, vas-acélszögek, horgászdamil, tollak, szallagok stb...) mellőzését!

NYEREMÉNYEK

- ❖ A Cake de la Cake Champion-ja / Overall Champion
- ❖ A Gyermekek Kategória Champion-ja / Children's Category Champion
- ❖ A legízesebb torta díja / The Best Tasting Cake Award
- ❖ A Zsűri elnök különdíja / Head Judge Award
- ❖ Polgármester különdíja / Mayor's Award
- ❖ 3xCIL* győztese / CIL* Winner
- ❖ 1xSP* győztese/ SP* Winner
- ❖ Minden kategóriában I. -II. -III. helyezett / In every category 1st, 2nd and 3rd places
- ❖ Közönségdíj / Audience Award

*CIL (Cake International Londoni versenyzés támogatása)

*SP (Sugar Paris versenyzés támogatása)

*A CIL és SP támogatás tartalmazza a következőket:

-50.000ft szállás támogatás

-Repülőjegy térítés kis kézipoggyással (csakis a versenyző számára)

-Reptérről Londonba és Londonból a reptérre való buszos/vonatos beutazás díja vagy.... Reptérről Párizsba és Párizsból a reptérre való buszos/vonatos beutazás díjának támogatása

-Verseny nevezési díjának térítése

-Londoni bérlet támogatás

-Párizsi bérlet támogatás

Helyszín és időpont:

Időpont 2019.09.14.

INKUBÁTORHÁZ

II. Rákóczi Ferenc út. 33

Szikszó

3800

Jelentkezési határidő:

2019.06.18.

Fizetési mód:

Átutalással a következő bankszámlaszámra:

Polgári Bank, 61200429-10023167

IBAN szám:HU27612004291002316700000000

SWIFT kód: POLBHU22

Nevezés törlése illetve a versenyen nem megjelenés esetén a nevezési díjat nem áll módunkban visszatéríteni. Abban az esetben, ha valamelyik kategóriát nem tudjuk elindítani, úgy a befizetett nevezési díjat teljes egészében visszautaljuk!

Megértésüket köszönjük szépen.

Nevezési Díjak:

-1-11. Kategória: 2.500Ft

-12-15. Kategória: 15.000Ft

Ha bármely versenyző igényt tart ebédre, abban az esetben jutányos áron (1.300ft) tudunk menü lehetőséget biztosítani. Az igénylést és a teljes összeg fizetését a nevezési díjjal együtt kérjük rendezni és megjelölni melyik menü opciót szeretné rendelni.

"A" menü: Húsleves és Cordon Bleu vegyes köret (burgonya, rizs) és savanyúság.

"B" menü: Húsleves és Budapest szelet vegyes köret (burgonya, rizs) és savanyúság.

"C" menü: Paradicsom leves és Rántott gomba, vegyes köret salátával

"D" menü: Paradicsom leves és Rántott sajt, vegyes köret salátával

Étterem címe:

Dreher Sörbár (4 percre a rendezvény helyszínétől)

Bolt út 24

Szikszó

3800

Belépők:

-Felnőtt:1000ft

-Gyermek:500ft (6 éves korig ingyenes a belépés)

-Tombola:700ft

Minden kedves versenyzőnek sikeres felkészülést és biztonságos utat kívánunk.

Üdvözlettel:

A Cake de la Cake Verseny szervezői