



BRASIL CAKE SHOW 2020

CONGRESSO E CONCURSO INTERNACIONAL DE CONFEITARIA ARTÍSTICA

25 A 27 DE MAIO 2020

PORTO SALVADOR EVENTOS

WWW.BRASILCAKESHOW.COM.BR

REGULAMENTO DO CONCURSO 2020

É muito importante ler as regras e todo o regulamento antes de escolher sua categoria e preencher o formulário de inscrição.

O Concurso *Brasil Cake Show 2020*, está aberto a todos os competidores que desejem apresentar seus trabalhos respeitando as regras de cada categoria.

Os trabalhos apresentados podem competir em uma única categoria ou em distintas, as categorias devem ser informadas no formulário de inscrição.

Premiação.

- i. Será atribuída uma premiação de 1º, 2º e 3º lugares de cada categoria com certificado de premiação. **Desde que os trabalhos atinjam a pontuação mínima de “ BRONZE”**
- ii. Os trabalhos vencedores de cada categoria concorrerão ao prêmio máximo “ Melhor do Show”
- iii. O vencedor do prêmio “ Melhor do Show” ganhará uma viagem para o Cake International 2020 em Birmingham-Inglaterra, onde o evento irá fornecer exclusivamente ao vencedor:
 - **Passagem Aérea:**
 1. Salvador/Birmingham
 2. Birmingham/Salvador
 - **Hospedagem e Inscrição**
 1. Hospedagem para o período do evento
 2. Inscrição do concurso

O evento não é responsável por emissão de passaporte, vistos, seguro viagem, taxas de turismo e quaisquer despesas. O evento é responsável exclusivamente pelos itens descritos.

Entrega dos Trabalhos

Os trabalhos devem ser entregues no dia 25 de Maio 2020 das 08:00 até as 10:00 no Porto Salvador Eventos na Av da França 393, Comércio, Salvador, Bahia sem exceções.

Movimentação dos trabalhos

Apenas os Jurados e Membros da organização estão autorizados a moverem os trabalhos de lugar, onde máximos cuidados serão tomados.

Apresentação dos Trabalhos

Os trabalhos que serão apresentados no concurso não deverão conter nenhuma identificação sobre a identidade do competidor, como: nome, logomarca, iniciais, palavras, e ou algo que remeta direta ou indiretamente o competidor e que possibilite a sua identificação aos jurados, **sob pena de desclassificação.**



BRASIL CAKE SHOW 2020

CONGRESSO E CONCURSO INTERNACIONAL DE CONFEITARIA ARTÍSTICA

25 A 27 DE MAIO 2020

PORTO SALVADOR EVENTOS

WWW.BRASILCAKESHOW.COM.BR

REGULAMENTO DO CONCURSO 2020

Desclassificação

Será desclassificado automaticamente do concurso, o competidor que infringir quaisquer cláusulas deste regulamento.

Danos

A Organização não se responsabiliza por quaisquer danos posteriores a sua entrega causados aos trabalhos.

A integridade de todos os trabalhos, são de única e exclusiva responsabilidade do competidor.

Retirada dos Trabalhos

- I. Todos os trabalhos apenas poderão serem retirados do local do evento a partir das 19hs do dia 27 de Maio 2020 até as 20:00
- II. Todos os trabalhos não retirados do evento no dia 27 de Maio 2020, e não justificados oficialmente a organização do evento, serão considerados como abandonados e serão descartados para o lixo, sem ônus para o evento.

Entrega dos Prêmios.

- I. Os resultados de avaliação serão revelados nas mesas de competição no dia 26 de Maio 2020 as 12:00
- II. A entrega dos prêmios incluindo o “ Melhor do Show” será feita no palco principal na cerimônia de premiação.

Jurados

Todos os jurados foram escolhidos baseados tanto em suas experiências profissionais e quanto como jurados. Eles serão guiados e supervisionados pelo Presidente do Júri que terá a última palavra de acordo com Regulamento do Evento.

Presidente do Júri

O Concurso Brasil Cake Show 2020 terá como presidente do Júri, Sally Owens-Inglaterra que poderá ser substituída pelo evento, por um outro profissional de qualificação semelhante e ou superior, caso ocorra um problema de força maior.



BRASIL CAKE SHOW 2020

CONGRESSO E CONCURSO INTERNACIONAL DE CONFEITARIA ARTÍSTICA

25 A 27 DE MAIO 2020

PORTO SALVADOR EVENTOS

WWW.BRASILCAKESHOW.COM.BR

REGULAMENTO DO CONCURSO 2020

Do uso da imagem e do Direito Autoral

O Competidor, autoriza ao evento a captura e divulgação de todas as imagens e vídeos do competidor e de seus trabalhos capturado em todo o evento, que será utilizado em campanhas promocionais e institucionais, divulgação nas mídias digitais e ou materiais, sejam essas destinadas à divulgação ao público em geral e/ou apenas para uso interno do Evento, de seus **Patrocinadores** e ou **Parceiros**, desde que não haja desvirtuamento da sua finalidade no ano corrente e em edições futuras do evento. O Competidor declara também, está ciente que seu trabalho poderá ser fotografado e ou copiado por quaisquer pessoas que visite o evento onde isenta o Evento Brasil Cake Show por quaisquer tipos de reproduções, divulgações, cópias, marketing, e ou quaisquer comentários, críticas, aspectos éticos e morais dos trabalhos exibidos no concurso por terceiros.

Regulamento por Categoria

Todos os trabalhos serão avaliados seguindo critérios internacionais para concursos da Arte em Açúcar.

Cada trabalho será avaliado por no mínimo 2 jurados.

Os resultados da avaliação serão conhecidos apenas pelo Presidente do Juri que fará a conferencia e terá a última palavra.

Serão premiados com Ouro, Prata, Bronze e Felicitações do Júri os trabalhos que atingirem as pontuações mínimas exigidas. Dentro de uma avaliação de no máximo 100 pontos.

Distinção	Pontuação
Ouro	90 pontos a 100 pontos
Prata	80 pontos a 89 pontos
Bronze	70 pontos a 79 pontos
Felicitações do Juri	60 pontos a 69 pontos

Uso de Materiais

No caso de uso de motores ou iluminação deverão funcionar exclusivamente por baterias que deverão estar dentro da estrutura do trabalho apresentado.

Todo o material utilizado como efeitos especiais, como fios, dispositivos, bateria, led, iluminação, motores, mecanismos, estruturas, e ou, quaisquer outros elementos utilizados que não sejam derivados do açúcar e ou comestíveis, não poderão estar visíveis.



BRASIL CAKE SHOW 2020

CONGRESSO E CONCURSO INTERNACIONAL DE CONFEITARIA ARTÍSTICA

25 A 27 DE MAIO 2020

PORTO SALVADOR EVENTOS

WWW.BRASILCAKESHOW.COM.BR

REGULAMENTO DO CONCURSO 2020

No caso do uso de baterias, as mesmas deverão ter autonomia para os dias do concurso e ou até todo o período da avaliação.

A altura dos trabalhos é medida da base dos pés e ou de quaisquer outras bases utilizadas para acomodar o trabalho até o topo do trabalho.

A Largura dos trabalhos é considerando a base a ser utilizada para apresentação do trabalho.

Estruturas internas são permitidas desde que não sejam visíveis.

BCS01- MODELAGEM

1. Um trabalho de modelagem de pequeno porte, de tema livre.
2. 80% do trabalho no mínimo deve ser feito com pastas de açúcar, chocolate, marzipã ou qualquer outro material COMESTIVEL. Podendo ser utilizado para o restante qualquer material não toxico e inflamável.
3. O limite de tamanho é de 30cm. Respeitando esse tamanho em ALTURA E LARGURA. **Não é permitido o uso de Porcelana Fria "Biscuit"**

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

BCS02 – Flores para Decoração de Bolos

1. Um trabalho de Flores baseadas no realismo e naturalidade, "botanicamente corretas" realizado em pastas de açúcar ou outro material **COMESTIVEL**
2. Uma lista de nomes comuns e/ou botânicos das flores e folhas apresentadas deve ser colocada ao lado do trabalho. **SEM NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DO COMPETIDOR**
3. Será permitido o uso de arames, pistilos e fita floral.
4. O Arranjo deve ser colocado em um vaso ou suporte de material não comestível.
5. O tamanho limite é de 40cm de base
6. Não há limite de altura



BRASIL CAKE SHOW 2020

CONGRESSO E CONCURSO INTERNACIONAL DE CONFEITARIA ARTÍSTICA

25 A 27 DE MAIO 2020

PORTO SALVADOR EVENTOS

WWW.BRASILCAKESHOW.COM.BR

REGULAMENTO DO CONCURSO 2020

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

BCS03 - Bolos de Casamento- 3 ou mais andares

1. Bolo para Casamento com 3 ou mais andares, podem ser utilizados bolos falsos.
2. Será permitido o uso de fita floral, arames, pistilos, desde que estes não penetrem a cobertura.
3. O tamanho limite da base é de 50cm;
4. Tamanho da altura **mínima** é de 30cm;

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

BCS04- Bolos Infantis

1. Poderão participar nesta categoria bolos para ocasiões de festas infantis O tema é de livre escolha do competidor.
2. O tamanho limite de base é de 40cm
3. Não há limite de altura.

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

BCS05-Chocolate

1. Um bolo ou peça de escultura em chocolate.
2. Todo o trabalho deve ser feito com chocolate, ou pastas de chocolate.
3. Podem ser utilizados bolos falsos.
4. O tamanho máximo de base é de 40cm
5. Não há limite de altura.



BRASIL CAKE SHOW 2020

CONGRESSO E CONCURSO INTERNACIONAL DE CONFEITARIA ARTÍSTICA

25 A 27 DE MAIO 2020

PORTO SALVADOR EVENTOS

WWW.BRASILCAKESHOW.COM.BR

REGULAMENTO DO CONCURSO 2020

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

BCS06 - Biscoitos Decorados

1. Apresentação de uma coleção de biscoitos de um mesmo tema a escolha do competidor.
2. A apresentação deve conter no mínimo 6 biscoitos decorados no total, sendo no mínimo 2 de cada modelo.
3. Todo o mostruário deve caber em uma base de no máximo 40cm devendo respeitar este limite em largura e altura.
4. Obrigatoriamente deve ser utilizadas técnicas de Glacê Real e Preenchimento com glacê fluido em no mínimo 4 biscoitos.

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

BCS07 - Junior

Categoria restrita a crianças de até 14 anos de idade.

1. Um bolo de tema livre coberto com material comestível.
2. Tamanho máximo de base é de 25cm
3. Tamanho da altura limite é de 25cm
4. O responsável deverá representar o participante na entrega do trabalho comprovando sua idade para se enquadrar nesta categoria.

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.



BRASIL CAKE SHOW 2020

CONGRESSO E CONCURSO INTERNACIONAL DE CONFEITARIA ARTÍSTICA

25 A 27 DE MAIO 2020

PORTO SALVADOR EVENTOS

WWW.BRASILCAKESHOW.COM.BR

REGULAMENTO DO CONCURSO 2020

BCS08 – Inovações em Decorações com Cremes

1. Um Bolo para Ocasão especial com tema a escolha do competidor.
2. Podem ser utilizados qualquer tipo de cobertura cremosa, como:
 - a. Chantilly
 - b. Ganache
 - c. Creme Vegetal "Tipo Chantilly"
 - d. Brigadeiro
 - e. Ganache ou Glacê Real.
 - f. **PODERÃO SER UTILIZADOS BOLOS FALSOS**
 - g. Tamanho limite de Base 30cm

Serão avaliados os seguintes aspectos

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

BCS09 - Especial “Representando o meu país ou estado”

- 1- Um trabalho livre representando seu país ou estado de origem
- 2- O trabalho deverá conter uma placa indicando o país ou estado representado
- 3- Tamanho limite de base 40cm
- 4- Não há limite de altura.

O competidor poderá colocar ao lado do trabalho algum texto explicativo sobre o tema apresentado. Mas no trabalho ou no texto não poderá conter NENHUMA informação que possibilite a identificação do competidor pelos jurados.

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

BCS10 - Especial Inovação e Criatividade

Um trabalho de tema livre de sua escolha. A ideia desta aula é aumentar sua imaginação para produza uma exposição criativa. Apesar de se tratar de um trabalho não destinado ao consumo, deve ser tratado e cuidado como um, portanto todas as decorações devem ser feitas com materiais comestíveis.

- 1- Podem ser utilizados bolos falsos
- 2- Nenhuma fiação deve estar visível



BRASIL CAKE SHOW 2020

CONGRESSO E CONCURSO INTERNACIONAL DE CONFEITARIA ARTÍSTICA

25 A 27 DE MAIO 2020

PORTO SALVADOR EVENTOS

WWW.BRASILCAKESHOW.COM.BR

REGULAMENTO DO CONCURSO 2020

- 3- Suportes internos podem ser usados, mas devem ser totalmente revestidos e não visíveis.
- 4- Todos os meios externos devem ser à base de açúcar, chocolate ou outro material comestível
- 5- O tamanho limite é de 50cm de base.
- 6- Não há restrição de altura.
- 7- Se for usada uma placa de base, ela deve ser totalmente revestida em um meio comestível e acabada com fita.

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

BCS11-Iniciantes

Um bolo de redondo ou quadrado, decorado para uma ocasião especial.

- 1- Esta categoria é aberta a qualquer pessoa que nunca tenha participado de uma competição do Brasil Cake Show e é um iniciante em bolos, ou seja, com um ano ou menos de experiência.
- 2- O estilo e o design são a escolha do concorrente.
- 3- Toda a decoração deve ser comestível
- 4- O bolo deve ser coberto com pasta de açúcar ou glacê real.
- 5- Nenhuma decoração artificial é permitida
- 6- Se arames de flores e folhagens de açúcar penetrarem no bolo, deve-se usar uma barreira adequado
- 7- Tamanho limite de base de 40cm

Serão avaliados os seguintes aspectos:

Proporção-Uso de Cores-Quantidade de Técnicas-Domínio de Técnica-Acabamento-Criatividade-Impacto Visual-Harmonia do Trabalho com a Base-Composição Geral-Dificuldade das técnicas aplicadas

Cada aspecto será pontuado com no máximo 10 pontos, numa soma total de 100 pontos.

Este regulamento foi feito com base nas regras internacionais de avaliação de trabalhos em açúcar em conjunto com o presidente do júri. Para incentivar a competição saudável e o crescimento profissional dos participantes.

Ao efetuar sua inscrição o competidor concorda com os termos descritos neste regulamento na sua totalidade.

Qualquer dúvida poderá ser enviada por e-mail para concurso@brasilcakeshow.com.br