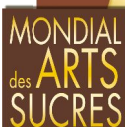


Организатор: Ассоциация по проведению  
Международного Конкурса Кондитерского Искусства



«Замечательный конкурс, в рамках которого встретятся смешанные команды лучших профессионалов всего мира в области искусства».



## ЦЕЛИ КОНКУРСА:

- ✓ Содействовать работе смешанных команд.
- ✓ Дать возможность кондитерам, мастерам-шоколадникам, мороженщикам, ресторанным кондитерам показать свое творчество в международном масштабе, воспользовавшись большой свободой самовыражения (*свободная тема*).
- ✓ Свести воедино ароматы и возвысить вкус.
- ✓ Содействовать творческому поиску мастеров, добиться гармонии искусства и вкуса.
- ✓ Оценить талант профессиональных кондитеров, мастеров-шоколадников, мороженщиков, ресторанных кондитеров всего мира.

<b>Наименование:</b>	<b>Международный Конкурс Кондитерского Искусства.</b>
<b>Какой по счету:</b>	3-й
<b>Дата финала</b>	<b>С 3 по 6 марта 2012 г.</b>
<b>Место проведения</b>	<b>Выставочный комплекс Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE</b> (во время выставки <i>EUROPAIN</i> )
<b>Организатор</b>	<b>Ассоциация по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства</b>
<b>Потенциальные участники</b>	Профессионалы кондитерского дела (кондитеры, мастера-шоколадники, ресторанные кондитеры, мороженщики и т.п.) <b>16 <u>СМЕШАННЫХ команд</u> из 2-х участников <u>обязательно мужчины и женщины.</u></b>
<b>Запись</b>	См. регламент
<b>Финал</b>	Практические задания продолжительностью <b>20 часов</b> на свободную тему по выбору каждой команды. Должны быть приготовлены на месте: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 изделие из пастилажа</li> <li>- 1 изделие из сахара</li> <li>- 1 изделие из шоколада</li> <li>- 3 свежих птифура (1 тарталетка, 1 пирожное из заварного теста и 1 по выбору участника)</li> <li>- 3 вида маленьких пирожных: (1 шоколадное, 1 фисташковое, 1 фруктовое)</li> <li>- 3 шоколадных конфеты: (1 фруктовый ганаш + 1 пралине + 1 по выбору участника)</li> <li>- 1 Десерт на тарелке (по выбору участника) горячий и холодный</li> </ul>
<b>Приз</b>	<b>Денежная сумма, вручаемая на подиуме + Приз + Медали.</b>
<b>контактная информация</b>	<b>Association du Mondial des Arts Sucrés / DGF ZI des Cettons - 78570 Chanteloup Les Vignes - France Тел.: + 33 (1) 39 22 22 39/ Факс: +33 (1) 70.74.61.93 www.dgf.fr</b>

**Статья 1 / Ассоциация по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства** проводит 3-й смешанный гастрономический конкурс под названием:

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА (LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS).**

**«Конкурс кондитеров в смешанном парном разряде»**

**Статья 2 / Состав команд:**

Каждая отобранная страна выдвигает одну **команду - обязательно смешанную** (мужчина и женщина) - из 2 человек.

К участию может быть допущена команда из 2 замещающих лиц или помощников (1 мужчина + 1 женщина), однако расходы, связанные с финалом, несут сами участники.

Если один из членов команды не смог явиться к началу конкурса и в отсутствие замещающих его лиц, которые обеспечили бы смешанный состав команды, страна-участница к конкурсу не допускается, и команда дисквалифицируется.

**Статья 3 / Отбор команд-участниц:**

К участию в 3-ем Международном Конкурсе Кондитерского Искусства допускаются не более 16 команд.

Кандидаты, ранее принимавшие участие в конкурсе, кроме тех, кто поднимался на подиум, допускаются к участию.

Лучшие Мастера Франции и Чемпионы Мира исключаются из соревнования.

**\* ВО ФРАНЦИИ:**

Предварительный отбор осуществляется на основе представленных профессиональных портфолио команд, состоящих из 2 кандидатов.

Все соискатели, записавшиеся для участия в «**МЕЖДУНАРОДНОМ КОНКУРСЕ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2012**» должны прислать до **15 ИЮНЯ 2011 г.** сделанное на высоком уровне портфолио с фотографиями различных изделий (из сахара, шоколада, легкие десерты и т.д.) + 1 мотивационное письмо и резюме каждого члена команды.

Материалы должны быть отправлены по адресу:

**Association du Mondial des Arts Sucrés / DGF  
ZI des Cetton  
78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France**

Жюри в составе профессионалов кондитерского дела и шоколадного искусства рассмотрит каждую заявку и отберет команды, которые примут участие в отборе на право **ПРЕДСТАВЛЯТЬ ФРАНЦИЮ**, который пройдет в сентябре 2011 г.

Члены команд должны быть гражданами Франции.

Решение жюри обжалованию не подлежит.

## **\* В ДРУГИХ СТРАНАХ:**

Отбор зарубежных участников будет осуществляться международными дистрибьюторами DGF, делегированными Ассоциацией по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства (либо по поданным заявкам, либо путем проведения отборочных соревнований).

Решение об одобрении участия 15 команд в финале принимается Ассоциацией по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства.

Члены команд обязательно должны быть гражданами представляемых стран (за исключением тренеров).

Выдвижение кандидатуры означает полное и безусловное согласие с настоящим регламентом.

## **Статья 4**

Международный финал конкурса состоится в **2012 г.** во время выставки EUROPAIN в ПАРИЖЕ.

**С 3 по 6 марта 2012 г.**

**Выставочный комплекс Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE**

## **Статья 5 / Продолжительность соревнований:**

Продолжительность соревнований распределяется следующим образом: по 10 часов в течение 2-х дней (включая оформление презентационного стола). Общая продолжительность работы **20 часов!**

Первые 8 команд представляют свои работы 3 и 4 марта и следующие 8 команд - 5 и 6 марта. Командам сообщат их порядок прохождения за месяц до начала конкурса.

За 1 час до начала соревнований комиссары конкурса проводят проверку.

1-й день: суббота	3 марта 2012	<b>7:00 – 17:00</b>	<b>(10 часов)</b>
2-й день: воскресенье	4 марта 2012	<b>6:00 – 16:00</b>	<b>(10 часов)</b>
3-й день: понедельник	5 марта 2012	<b>7:00 – 17:00</b>	<b>(10 часов)</b>
4-й день: вторник	6 марта 2012	<b>6:00 – 16:00</b>	<b>(10 часов)</b>

Представление команд состоится на 2-й день в 17:00.

Решение жюри оглашается в понедельник 6 марта в 17:30. Одновременно производится вручение наград.

## **Статья 6 / Жюри:**

*Работы будут представлены к рассмотрению 2-х членов жюри:*

( по 2 члена жюри на команду, всего 32; один оценивает работу, другой дегустирует).

Представители каждой страны-участницы должны прибыть на соревнование вместе с двумя членами жюри, которые в обязательном порядке должны быть профессионалами кулинарного дела и быть гражданами страны, которую представляют.

Международное жюри в составе 32 профессионалов кулинарного дела будет дегустировать кулинарные изделия и строго оценивать воображение и уровень компетентности каждой команды.

Жюри будет оценивать не только технические, эстетические и вкусовые качества изделия, но и творческую составляющую, оригинальность, а так же организацию соревнований и взаимодействие между двумя членами команды.

Решения жюри обжалованию не подлежат!

Рабочее жюри за 1 час до начала соревнований (в 6:00 в субботу 3 марта и в понедельник 5 марта 2012 г.) проведет проверку соблюдения регламента конкурса на месте.

Контролировать ход соревнований будут комиссары-наблюдатели.

Во вторник 6 марта 2012 г.: выставление оценок и вручение призов.

На координационном совещании, которое состоится накануне конкурса (в пятницу 2 марта 2012 г.) присутствие членов жюри обязательно.

Председатель жюри г-н Паскаль НЬО (**Pascal NIAU**) будет следить за оценкой результатов соревнований и гарантирует непредвзятость членов Ассоциации по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства. Председатель жюри остается нейтральным и не принимает участия в оценке результатов конкурса.

Председатель жюри оставляет за собой право произвести замену неэффективно работающего члена жюри.

Члены жюри должны будут представить свои кандидатуры, отправив резюме с фотографией в Ассоциацию по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства до **30 СЕНТЯБРЯ 2001 г.**

Председатель жюри и члены Ассоциации по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства назначают отобранных членов жюри.

## **Статья 7 /** Перечень изделий, которые требуется изготовить на месте:

### **Общая свободная тема.**

- **1 изделие из сахара**
- **1 изделие из пастилажа**
- **1 изделие из шоколада**
- **3 свежих птифура** (1 тарталетка, 1 пирожное из заварного теста и 1 по выбору участника) - **Дегустация**
- **3 вида маленьких пирожных:** (1 шоколадное, 1 фисташковое, 1 фруктовое) - **Дегустация**
- **3 шоколадных конфеты** (1 фруктовый ганаш + 1 пралине + 1 по выбору участника) - **Дегустация**
- **1 Десерт на тарелке** (по выбору участника) горячий и холодный - **Дегустация**

## **Статья 8 /** Сведение об изделиях, которые требуется изготовить во время конкурса:

### **✓ 1 Изделие из сахара:** (изготавливается на месте)

**Высота основания** (допускается использование непищевых элементов) - не более 8 см. **Размеры и формы на усмотрение участника.**

Размеры изделия из сахара - без ограничений.

Любой вид термической обработки различных видов сахара осуществляется на месте.

**Обязательно использование в изделии** различных техник работы с сахаром: **умение «тянуть» (цветы), выдувание и вытяжка: ленты.**

Использование пастилажа в изделии из сахара не допускается.

С собой можно принести только прессованный и леденцовый сахар.

С собой так же можно принести сахарную пемзу (sucré Rocher), однако вырезание должно осуществляться на месте (следует помнить, что жюри будет учитывать объем работы, проделанной во время конкурса).

**Изделие из сахара послужит основой для 3 видов маленьких пирожных.**

*Все должно быть съедобно. Использование несъедобных элементов каркаса не допускается.*

**✓ 1 Изделие из шоколада: (изготавливается на месте)**

**Высота основания (допускается использование непищевых элементов) - не более 8 см. Размеры и формы на усмотрение участника.**

- Допускаются любые приемы работы с шоколадом.

- Размеры изделия без ограничений (по высоте, ширине и длине, каждой команде предоставляется максимум 30 кг топленого шоколада марки Guayaquil 64% DGF Royal...)

- Все изделия изготавливаются на месте!

**Изделие из шоколада послужит основой для представления шоколадных конфет.**

*Все должно быть съедобно. Использование несъедобных элементов каркаса не допускается.*

**✓ 1 Изделие из пастилажа: (изготавливается на месте)**

**Высота основания (допускается использование непищевых элементов) - не более 8 см. Размеры и формы на усмотрение участника.**

- Размеры: ширина, длина, диаметр и форма – без ограничений, но высота изделия должны быть не более 80 см без учета основания.

- Пастилаж привозится чистым (допускается только окрашивание и «мраморирование» массы).

- Все элементы можно привезти с собой, однако склейка (обязательно съедобными материалами) и сборка изделия, а также раскрашивание или аэрография (при необходимости) осуществляются в отведенное время.

**Изделие из пастилажа послужит основой для представления птифуров.**

*Все должно быть съедобно. Использование несъедобных элементов каркаса не допускается.*

**➤ ВАЖНО: одно из художественных изделий должно быть обязательно изготовлено женщиной!**

**✓ 1 Десерт на тарелке горячий и холодный:**

**Дегустация 3 марта 2012 г. с 12:00 до 13:36 (каждые 12 минут)**

**Дегустация 5 марта 2012 г. с 12:00 до 13:36 (каждые 12 минут)**

1 вид десерта на тарелке горячий и холодный, без аромата.

**20** одинаковых десертов:

**18** для дегустации,

**1** для фотографирования,

**1** для представления публике.

Каждая команда приносит свои тарелки.

*Все должно быть съедобно. Использование несъедобных элементов каркаса в оформлении тарелок не допускается.*

✓ **Свежие пtiфуры:**

*Дегустация 3 марта 2012 г. с 14:30 до 16:30 (каждые 15 минут)*

*Дегустация 5 марта 2012 г. с 14:30 до 16:30 (каждые 15 минут)*

**3** вида пtiфуров: **1 тарталетка, 1 пирожное из заварного теста и 1 по выбору участника.**

Вес каждого пtiфура не должен превышать **25 г.**

**30** пtiфуров каждого вида:

**18 шт.** каждого вида для дегустации,

**6 шт.** каждого вида для представления на изделия из пастилажа,

**3 шт.** каждого вида для фотографирования,

**3 шт.** каждого вида для представления публике.

Птифуры для дегустации будут представлены на одинаковых для всех команд маленьких тарелках, которые будут предоставлены оргкомитетом.

Птифуры для представления публике и фотографирования будут размещены на двух одинаковых для всех команд подносах, которые будут предоставлены оргкомитетом.

Все изготавливается на месте, использование готовых продуктов (бисквитов, сладкого теста), кроме отделочных элементов (глазури, желе, «велюра») не допускается.

**Свежие пtiфуры должны быть представлены на изделия из пастилажа.**

*Все должно быть съедобно. Использование несъедобных элементов каркаса не допускается.*

✓ **3 вида маленьких пирожных (1 шоколадное, 1 фисташковое, 1 фруктовое)**

*Дегустация 4 марта 2012 г. с 10:00 до 12:24 (каждые 18 минут)*

*Дегустация 6 марта 2012 г. с 10:00 до 12:24 (каждые 18 минут)*

Размеры и формы 3 видов маленьких пирожных - без ограничений, вес каждого из них – **от 80 г до 100 г**

**15** Маленьких пирожных с доминирующим **ШОКОЛАДНЫМ** ароматом; отделка без ограничений.

**10** Для дегустации,

**3** Для представления на изделия из сахара,

**1** Для фотографирования,

**1** Для представления публике.

**15** Маленьких пирожных с доминирующим **ФИСТАШКОВЫМ** ароматом; Отделка без ограничений.

**10** Для дегустации,

**3** Для представления на изделия из сахара,

**1** Для фотографирования,

**1** Для представления публике.

**15** Маленьких пирожных с доминирующим **ФРУКТОВЫМ** ароматом; Отделка без ограничений.

**10** Для дегустации,

**3** Для представления на изделия из сахара,

**1** Для фотографирования,

**1** Для представления публике.

Для фотографирования и представления публике и жюри маленькие пирожные будут размещены на одинаковых подносах. (Подносы приносят участники)

Для дегустации маленькие пирожные размещаются на подставке размером 40x60 см (предоставляется организацией).

Все изготавливается на месте, использование готовых продуктов (бисквитов, сладкого теста), кроме отделочных элементов (глазури, желе, «велюра») не допускается.

**Изделие из сахара послужит основой для 3 видов маленьких пирожных по 3 шт. каждого.**

*Все должно быть съедобно. Использование несъедобных элементов каркаса не допускается.*

**✓ Коллекция из 3-х шоколадных конфет:**

**Дегустация 4 марта с13:00 до 14:36 (каждые 12 минут)**

**Дегустация 6 марта с13:00 до 14:36 (каждые 12 минут)**

**3 вида конфет: 1 с фруктовым ганашем, формованная, 1 пралине в шоколаде (обмакивание), 1 без ограничения по аромату и технике.**

Шоколадное покрытие по выбору участников.

Вес каждой конфеты – не более **15 г.**

**30 шоколадных конфет каждого вида:**

**18 шт. каждого вида для дегустации,**

**6 шт. каждого вида для представления на изделии из шоколада,**

**3 шт. каждого вида для фотографирования,**

**3 шт. каждого вида для представления публике.**

Шоколадные конфеты для дегустации будут представлены на одинаковых для всех команд маленьких тарелках, которые будут предоставлены оргкомитетом.

Шоколадные конфеты для представления публике и фотографирования будут размещены на двух одинаковых для всех команд подносах, которые будут предоставлены оргкомитетом.

**Шоколадные конфеты должны быть представлены на изделии из шоколада.**

*Все должно быть съедобно. Использование несъедобных элементов каркаса не допускается.*

Все изделия должны быть приготовлены в присутствии публики, на месте, в день проведения соревнований.

Жюри не будет оценивать изделие, не отвечающее требованиям или рецепту.

Транспортировка изделий осуществляется за счет участников под их ответственность до презентационных буфетных столов.

Ответственность за любые инциденты на конкурсной площадке, повлекшие за собой порчу изделий, несет исключительно сами команды.

Все работы должны осуществляться внутри специально отведенного места (бокса).



## Международный Конкурс Кондитерского Искусства 2012

### План проведения дегустаций для первых 8-ми команд

**Время работы: 3 марта, суббота С 7:00 до 17:00**

Дегустация: Десерт на тарелке С 12:00 до 13:36

Дегустации: Свежие пtifуры С 14:30 до 16:30

**Время работы: 4 марта, воскресенье С 6:00 до 16:00**

Дегустации: 3 маленьких пирожных С 10:00 до 12:24

Дегустации: 3 шоколадных конфеты С 13:00 до 14:36

### План проведения дегустаций для оставшихся 8-ми команд

**Время работы: 5 марта, понедельник С 7:00 до 17:00**

Дегустации: Десерт на тарелке С 12:00 до 13:36

Дегустации: Свежие пtifуры С 14:30 до 16:30

**Время работы: 6 марта, вторник С 6:00 до 16:00**

Дегустации: 3 маленьких пирожных С 10:00 до 12:24

Дегустации: 3 шоколадных конфеты С 13:00 до 14:36

## **Статья 9** / Презентационные заявки:

Команды, вышедшие в финал, должны прислать до **31 ОКТЯБРЯ 2011 г.**  
Презентационную заявку по адресу:

**L'Association Mondial des Arts Sucrés /DGF  
ZI des Cetton  
78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France**

**Или по электронной почте: "mailto:s.soleau@dgf.fr"**

### **Содержание Презентационной заявки:**

- 1 фотопортрет каждого члена команды в профессиональной одежде (без рекламы) / цифровая фотография разрешением 300 dpi, если отправляете по электронной почте, если нет – укажите, пожалуйста, имя и фамилию на обратной стороне фотографии.
- Резюме (несколько строк) каждого члена команды (занимаемая должность и ее месторасположение, предыдущая должность и ее месторасположение, участие в конкурсах и т.п.)

Тема конкурса свободная, но она должна быть заявлена отобранными командами заранее в каталоге их изделий, который должен быть предоставлен до **31 ДЕКАБРЯ 2011 г.** по адресу:

**L'Association Mondial des Arts Sucrés /DGF  
ZI des Cetton  
78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France**

**Или по электронной почте: [s.soleau@dgf.fr](mailto:s.soleau@dgf.fr)**

### **Содержание Каталога изделий:**

- Тема, выбранная для всей работы,
- Подробные рецепты для финала + общая информация о процессе приготовления на французском и/или английском языке. *Рецепты останутся в собственности Ассоциации по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства и могут быть использованы для различных публикаций.*

## **Статья 10** / Рабочее пространство:

Передача в пользование рабочих боксов для размещения команд будет осуществлена в пятницу, 2 марта 2012 г. для 1-й группы и в воскресенье 4 марта – для второй группы. Размещение команд в боксах будет производиться в алфавитном порядке по названию страны, этот же порядок определит последовательность прохождения дегустационного жюри.

Каждая команда получит в свое распоряжение рабочее пространство одинаковой конфигурации.

Команды обязуются полностью соблюдать положение о конкурсе и следить за чистотой рабочего пространства.

Участники должны в обязательном порядке сдать свой рабочий бокс в том же состоянии, в котором они получили его в пользование. При передаче боксов в пользование команд и

по завершении конкурса комиссары проведут инвентаризацию предоставленного ценного оборудования и материалов.

Представление изделий осуществляется на столе (250x80 см) со скатертями ЧЕРНОГО цвета, предоставленными Ассоциацией по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства.

## **Статья 11 / Оборудование и материалы:**

Участники пользуются собственными небольшими инструментами и материалами. Оргкомитетом конкурса в распоряжение участников будет предоставлено перечисленное ниже крупное оборудование.

**2 взбивательная машина**

**2 макательных аппарата (12 кг)**

**1 микроволновая печь**

**2 тележки-этажерки с 10 алюминиевыми подставками, 20 решеток, 10 противней**

**2 индукционных плиты**

**2 набора кастрюль (диаметр 14/ 16/ 18/20/24 см)**

**2 сковороды (диаметр 24 и 32 см)**

**1 лампа для подплавления сахара**

**2 набора мисок из нержавеющей стали (для смешивания)**

**1 сервировочный стол 150x70 см**

**1 мойка с горячей и холодной водой (1 большой бак 50x50 см +сточная решетка)**

**1 вентилируемая печь, 4 противня 40x60 см**

**Рабочая столешница из нержавеющей стали (580x80 см)**

### **ОБЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ 2 БОКСОВ:**

**1 морозильный шкаф двухдверный 40x60 см (1 дверь для каждой команды)**

**1 камера быстрого охлаждения (однодверная) 40x60 см**

**1 холодильник: 2 двери на команду (внутренние размеры 40x60 см)**

### **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:**

**Аппарат для плавки шоколада**

**Турбина для приготовления мороженого**

## **Статья 12 / Используемые ингредиенты:**

Команды должны в обязательном порядке предоставить чек, соответствующий списку продуктов, предоставленных оргкомитетом, до **31 ДЕКАБРЯ 2011 г.**

Участники могут привезти с собой только специфические продукты, которые отсутствуют в списке.

Ингредиенты будут предоставлены участникам на территории Франции за одну неделю до начала конкурса (начиная с **26 ФЕВРАЛЯ 2012 г.**) для подготовки взвешивания.

Эти ингредиенты будут просто взвешиваться, но смешиваться или компоноваться друг с другом не будут.

### **Статья 13** / Форма одежды:

*На месте проведения и во время проведения конкурса участники команды и жюри должны обязательно носить черные штаны (джинсы не допускаются!) Куртки для работы будут предоставлены.*

### **Статья 14** /

*Решения жюри обжалованию не подлежат!*

### **Статья 15** /

Любые споры решает председатель жюри. Спор также может стать причиной исключения из команды.

### **Статья 16** /

*Конкурс может быть отменен в случае форс-мажорных обстоятельств без предварительного уведомления или предложения альтернативы.*

### **Статья 17**

Ассоциация по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства не несет ответственности за порчу, утрату, кражу или повреждения, которые могут иметь место во время проведения конкурса.

### **Статья 18**

*Учитывая содержание соревнований, соперники должны соблюдать регламент конкурса, а также нормы этики и порядка в отношении конкурса, который проводится в присутствии публики.*

*Команды обязуются выполнять указания председателя жюри.*

### **Статья 19** / Выставление оценок:

Член жюри не может выставить оценки команде из страны, которую представляет он сам.

В случае равно числа оценок преимущество получают суммарные оценки за дегустацию.

### **Статья 20** / Расходы:

- **Для участников конкурса:**

Расходы на транспорт, проживание и питание несет Ассоциация по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства с момента прибытия на территорию Франции, но не ранее, чем за 1 неделю до начала конкурса, и только в целях проведения конкурса с **28 февраля до утра 7 марта 2012 г.**

*Размещение в отдельных номерах.*

- **Для членов жюри:**

Расходы на транспорт, проживание и питание несет Ассоциация по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства с момента прибытия на территорию Франции со **2 марта 2012 г.**

Размещение в отдельных номерах.

Примечание: Обязательны черные брюки (джинсы не допускаются!), рабочие куртки будут предоставлены.

Расходы на проживание и питание во время финала, который будет проходить в ПАРИЖЕ, несет Ассоциация по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства с **вечера 2 марта до утра 7 марта 2012 г.**

## **Статья 21** / Подготовка:

Места для тренировок перед конкурсом будут предоставлены в распоряжение каждой команды за неделю до начала конкурса.

## **Статья 22** / Денежные поощрения и призы конкурса:

Денежная сумма, вручаемая на подиуме:

- 1 место: 8000 евро на команду
- 2 место: 4000 евро на команду
- 3 место: 3000 евро на команду

+ 1 приз команде-победительнице

+ Медали

+ Дипломы



DGF и EUROPAIN могут также вручить призы симпатий.

Каждому участнику будут вручены медаль и диплом.

## **Статья 23** / Связи с общественностью:

Команды, отобранные для участия в финале, обязуются упоминать о конкурсе « **Mondial des Arts Sucrés 2012** » во всех сообщениях, на одежде, носителях информации и во время всех мероприятий, особо выделяя « **Mondial Des Arts Sucrés 2012** », до следующего проведения конкурса.

Кроме того, команды обязуются носить официальную куртку Международного конкурса во время любых связанных с ним мероприятий.

Участники будут работать в присутствии зрительской аудитории, которые, таким образом, смогут легко оценить качество и уровень требовательности конкурса, а также компетентность участников.

Ассоциация по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства оставляет за собой право использовать все фотографии, фильмы, рецепты или интервью для международного продвижения конкурса.

Все виды коммуникаций должны утверждаться Ассоциацией по проведению Международного Конкурса Кондитерского Искусства до их обнародования.

В распоряжение заинтересованных лиц будет предоставлен свод правил использования фирменного стиля конкурса, который необходимо применять в отношении всех коммуникаций, связанных с конкурсом.