

# Международный конкурс кондитерского искусства 2010

«Конкурс кондитеров в смешанном парном разряде»

Организатор: Ассоциация по проведению международного конкурса кондитерского искусства



**«Замечательный конкурс,  
в рамках которого встретятся смешанные команды лучших профессионалов всего мира в области кондитерского 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 всевозможные вкусы и представить произведения кулинарного искусства высочайшего качества.
- ✓ Содействовать творческому поиску мастеров, добиться гармонии искусства и вкуса.
- ✓ Оценить талант профессиональных кондитеров, мастеров-шоколадников, мороженщиков, ресторанных кондитеров всего мира.

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ КОНКУРСА:



<b>Наименование:</b>	<b>Международный конкурс кондитерского искусства.</b>
<b>Какой по счету:</b>	2-й
<b>Дата финала</b>	<b>6, 7 и 8 марта 2010 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>15 СМЕШАННЫХ команд (обязательно)</b> из <b>2-х</b> участников (мужчина и женщина).
<b>Запись</b>	См. регламент.
<b>Финал</b>	Практические задания продолжительностью <b>21 час</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 со взбитыми сливками и 1 по выбору участника)</li> <li>- 1 "Фисташковая тройка": (1 легкий десерт + 1 пирожное + 1 птифур)</li> <li>- 3 шоколадных конфеты (1 с кремом ганаш и фруктами + 1 пралине + 1 по выбору участника)</li> <li>- 1 десерт на тарелке с вазочкой (подается на тарелке)</li> </ul>
<b>Приз</b>	<b>Денежная сумма, вручаемая на подиуме</b> <b>+ приз</b> <b>+ медали.</b>
<b>Контактная информация</b>	<b>Association du Mondial des Arts Sucrés</b> <b>ZI des Cettons</b> <b>78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France</b> <b>Тел.:+ 33 (1) 39 22 22 39/Факс:+33 (1) 39 70 92 02</b> <a href="http://www.dgf.fr">www.dgf.fr</a>

## РЕГЛАМЕНТ КОНКУРСА:

• **Статья 1** Ассоциация по проведению международного конкурса кондитерского искусства проводит 2-й смешанный гастрономический конкурс под названием:

### **МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА (MONDIAL DES ARTS SUCRES).**

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

• **Статья 2** *Состав команд:*

Каждая отобранная страна выдвигает одну **команду - обязательно смешанную** (мужчина / женщина) - из двух человек. К участию может быть допущена команда из двух замещающих лиц или помощников (1 мужчина + 1 женщина), однако, соответствующие 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 бы обеспечили смешанный состав команды, страна-участница к конкурсу не допускается, и команда дисквалифицируется.

• **Статья 3** *Отбор команд-участниц:*

К конкурсу допускаются не более **15** стран.

\* **ВО ФРАНЦИИ** :

- Отбор осуществляется на основе представленных профессиональных портфолио команд, состоящих из двух кандидатов.

Все соискатели, записавшиеся для участия в «**МЕЖДУНАРОДНОМ КОНКУРСЕ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА 2010**» должны прислать до **30 ИЮНЯ 2009 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.

Заявка должна быть отправлена по адресу:

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

Жюри в составе профессионалов кондитерского дела и шоколадного искусства рассмотрит каждую заявку и отберет команду, которая будет представлять ФРАНЦИЮ в финале. С целью предоставления возможности участия максимальному числу кандидатов, члены команд должны быть гражданами Франции (или выходцами из франкоязычного Бенилюкса)! Обладатели званий "Лучший работник Франции" и чемпионы мира участвовать в конкурсе не могут. Жюри оставляет за собой право провести встречи с членами команд. Решение жюри обжалованию не подлежит.

**\* В ДРУГИХ СТРАНАХ :**

- Отбор зарубежных участников будет осуществляться международными дистрибьюторами DGF, делегированными Ассоциацией по проведению международного конкурса кондитерского искусства (по поданным заявкам, либо путем проведения отборочных соревнований).

Решение об одобрении участия 14 команд в финале принимается Ассоциацией по проведению международного конкурса кондитерского искусства. Члены команд должны обязательно быть гражданами представляемых стран (за исключением тренеров). Обладатели званий "Лучший работник Франции" и чемпионы мира, работающие за границей, участвовать в конкурсе не могут. Выдвижение кандидатуры означает полное и безусловное согласие с настоящим регламентом.

**• Статья 4 Даты проведения:**

Международный финал конкурса состоится в **2010** г. во время выставки EUROPAIN в ПАРИЖЕ.

**6-8 марта 2010 г.**

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

**• Статья 5 Продолжительность соревнований:**

Продолжительность соревнований распределяется следующим образом (включая оформление презентационного стола).

Общая продолжительность работы - **21 час!**

За 1 час до начала соревнований комиссары конкурса проводят проверку.

1-й день: суббота, 6 марта 2010 г.	<b>13:00-18:00</b>	<b>(5 часов)</b>
2-й день: воскресенье, 7 марта 2010 г.	<b>8:00-17:00</b>	<b>(9 часов)</b>
3-й день: понедельник, 8 марта 2010 г.	<b>6:30-13:30</b>	<b>(7 часов)</b>

Решение жюри оглашается в понедельник 8 марта в 17:00. Одновременно производится вручение наград.

**• Статья 6 Жюри:**

Изделия участников представляются на суд двух жюри:

(по 2 члена жюри на команду, всего 30: один оценивает работу, еще один дегустирует).

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

Международное жюри в составе 30 профессионалов кулинарного дела будет дегустировать изделия и строго оценивать воображение и уровень компетентности каждой команды. Жюри будет оценивать не только технические, эстетические и вкусовые качества изделий, но и творческую составляющую, оригинальность, а также организацию соревнований и взаимодействие между двумя членами команды.

Решения жюри обжалованию не подлежат!

Рабочее жюри за 1 час до начала соревнований (в 12:00 в субботу 6 марта) проведет проверку соблюдения регламента конкурса. Контролировать ход соревнований будут комиссары-наблюдатели.

В понедельник во второй половине дня: выставление оценок и вручение призов.

На координационном совещании, которое состоится накануне конкурса (5 марта 2010 г. во второй половине дня), 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 2009 г.** Председатель жюри и члены Ассоциации по проведению 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 шоколада
- 1 изделие из пастилажа
- 1 десерт на тарелке с вазочкой (подается на тарелке) - дегустация
- 3 свежих птифура (1 тарталетка, 1 пирожное со взбитыми сливками и 1 по выбору участника) - дегустация
- 1 "фисташковая тройка": (1 легкий десерт + 1 пирожное + 1 птифур) - дегустация
- 3 шоколадных конфеты (1 с кремом-ганаши и фруктами + 1 пралине + 1 по выбору участника) - Дегустация

• **Статья 8** *Сведения об изделиях, которые требуется изготовить на конкурсе:*

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

- Высота основания - не более 4 см
- Размеры и формы без ограничений (допускается использование непищевых элементов).

Допускается использование только плавленого (приготовленного на месте), прессованного или леденцового сахара (использование пастилажа в изделии из сахара не допускается). С собой можно принести только прессованный, леденцовый и жженный сахар; остальные приемы, в том числе окрашивание, реализуются на месте (следует помнить, что жюри будет учитывать объем работы, сделанной во время конкурса).

**Изделие из сахара послужит основой для "ФИСТАШКОВОЙ ТРОЙКИ".**

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

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

- Высота основания - не более 4 см, формы и размеры без ограничений. Допускается использование несъедобного основания.
- Допускаются любые приемы работы с шоколадом.
- Размеры изделия без ограничений по высоте, ширине и длине.
- 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 - не более 4 см, формы и размеры без ограничений. Допускается использование несъедобного основания.
- Размеры (ширина, длина, диаметр) и формы - без ограничений.
- 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.*

**➔ ВНИМАНИЕ: одно из трех художественных изделий должно быть обязательно изготовлено женщиной!**

✓ **1 десерт на тарелке с вазочкой:** (подается на тарелке):

**Дегустация 6 марта с 15:30 до 18:00 (каждые 10 мин.)**

1 вид десерта на тарелке, без запаха, с вазочкой, также представленной на тарелке (*внутренний объем вазочки - не более 10 cl!*).

*Использование фризера в месте проведения конкурса не допускается*

**18 одинаковых десертов + 18 одинаковых вазочек**

**16 для дегустации, 1 для фотографирования и 1 для представления публике.**

Каждая команда приносит свои тарелки и вазочки.

*Использование любых несъедобных элементов (кроме вазочек) не допускается. Они будут систематически изыматься комиссарами конкурса.*

✓ **Свежие птифур:** **Дегустация 7 марта с 9:30 до 12:30 (каждые 12 мин.)**

**3 вида птифуров: 1 тарталетка, 1 пирожное с взбитыми сливками и 1 по выбору участника.**

Количество: **28 птифуров** каждого вида:

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

**6 шт. каждого вида для представления на изделии из пастилажа**

**3 шт. каждого вида для фотографирования**

**и 3 шт. каждого вида для представления членам жюри и публике.**

Все изготавливается на месте, использование готовых продуктов (бисквитов, сдобного теста), кроме отделочных элементов (глазури, желе, обсыпок) не допускается.

Свежие птифур будут представлены на изделии из пастилажа.

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

*Птифур для фотографирования и представления членам жюри и публике размещаются на одинаковых подносах, которые будут предоставлены оргкомитетом.*

✓ **1 "Фисташковая тройка":** (1 легкий десерт + 1 пирожное + 1 птифур)

**Дегустация 7 марта с 13:30 до 17:00 (каждые 14 мин.)**

- Доминирующий вкус **ФИСТАШКОВЫЙ**; отделка без ограничений.

- **Легкий десерт в 4-х одинаково украшенных экземплярах** (1 для представления на изделии, 1 для дегустации, 1 для фотографирования и 1 для разрезания и представления публике).

- Размеры и формы без ограничений, вес легкого десерта - от **800 г до 1 кг.**

- **Пирожные в 12 одинаково украшенных экземплярах** (2 для представления на изделии, 8 для дегустации, 1 для фотографирования и 1 для представления публике).
- Размеры и формы без ограничений, вес каждого пирожного - от **80 до 100 г.**
- **Птифуры в 21 одинаково украшенном экземпляре** (3 для представления на изделии, 16 для дегустации, 1 для фотографирования и 1 для представления публике).
- Размеры и формы без ограничений, вес каждого птифура - до **25 г.**

При создании "Тройки" использование готовых продуктов не допускается. С собой можно принести только отделочные элементы (глазурь, желе, обсыпки).

Для фотографирования и представления публике и жюри тройки размещаются на одинаковых подносах (приносят участники).

**Несъедобные украшения на подносах не допускаются.**

Любые украшения на подносе (не обязательны) должны быть съедобны и сделаны за время, отведенное участникам конкурса для работы.

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

- С собой можно привезти любые элементы, однако, склейка (обязательно съедобными материалами) и сборка изделия осуществляются на месте.

- Раскрашивание или аэрография (при необходимости) осуществляются в отведенное время.

Для дегустации "тройка" размещается на подставке размером 40x60 см, которая передается участникам по списку материалов, предоставляемых оргкомитетом

[Изделие из сахара послужит основой для представления легкого десерта из 2 пирожных и 3 птифуров.](#)

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

**Дегустация 8 марта с 9:30 до 12:00 (каждые 10 мин.)**

**3 вида конфет: 1 с кремом ганаш и фруктами, формованная, 1 пралине в шоколаде на вилке, 1 без ограничений по вкусу и технике.**

Шоколадное покрытие по выбору участников.

Количество: **28 шоколадных конфет** каждого вида:

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

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

**3 шт. каждого вида для фотографирования**

**и 3 шт. каждого вида для представления членам жюри и публике.**

[Шоколадные конфеты должны быть представлены на изделии из шоколада.](#)

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

Шоколадные конфеты для фотографирования и представления членам жюри и публике размещаются на одинаковых подносах, которые будут предоставлены оргкомитетом.



## Международный конкурс кондитерского искусства 2010

### План проведения дегустаций

Время работы:	<b>6 марта, суббота</b>	<b>С 13:00 до 18:00</b>
Дегустация:	Десерт на тарелке + вазочки	С 15:30 до 18:00
Время работы:	<b>7 марта, воскресенье</b>	<b>С 8:00 до 17:00</b>
Дегустация:	Свежие птифуры	С 09:30 до 12:30
	"Фисташковая тройка" (легкий десерт + пирожное+ птифур)	С 13:30 до 17:00
Время работы:	<b>8 марта, понедельник</b>	<b>С 6:30 до 13:30</b>
Дегустация:	3 шоколадных конфеты	С 9:30 до 12:00

• Статья 9 *Презентационные заявки:*

Команды, вышедшие в финал, должны прислать **31 ОКТЯБРЯ 2009 г.** презентационную заявку\* по адресу:

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

**или по электронной почте: [s.leveque@dgf.fr](mailto:s.leveque@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, предыдущие должности, 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 2009 г.** по адресу:

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

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

Все изделия готовятся на месте в день проведения соревнований в присутствии публики. Изделия, не соответствующие рецептам, жюри учитывать не будет. 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, несут исключительно сами команды. Все работы должны осуществляться внутри специально отведенного места (бокса).

**• Статья 10    *Рабочее пространство:***

Передача в пользование рабочих боксов для размещения команд начнется **5 марта 2010 г. в 16:00** по странам в алфавитном порядке. 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 будет проведена инвентаризация предоставленного 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 взбивалки**

**2 макательных аппарата (12 кг)**

**1 микроволновая печь**

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

**2 индукционных плитки**

**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 подсобный стол 150 x 70 см**

**1 мойка (с горячей и холодной водой) (1 большой бак 50 x 50 см+ сушилка)**

**1 вентилируемая печь, 4 подставки 40 x 60 см**

**Столешницы из нержавеющей стали (580 x 80 см)**

## **ОБЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ДВУХ БОКСОВ:**

**1 морозильный аппарат двухдверный 40 x 60 см (1 дверца на каждую команду)**

**1 камера для быстрого охлаждения (одnodверная) 40 x 60 см**

**1 холодильник: 2 дверцы на команду (внутренние размеры 40 x 60 см)**

## **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:**

**Машина для плавки шоколада**

### **•Статья 12      *Используемые ингредиенты:***

**Команды должны в обязательном порядке предоставить чек, соответствующий списку продуктов, предоставленных оргкомитетом, до 31 ДЕКАБРЯ 2009 г.**

Участники могут привезти с собой только специфические продукты, которые отсутствуют в списке. Ингредиенты будут предоставлены участникам на территории Франции за 1 неделю до начала конкурса (начиная с 1 МАРТА 2010 г.) для подготовки взвешивания. Ингредиенты будут просто взвешиваться, но смешиваться или компоноваться друг с другом не будут.

**•Статья 13** Все команды должны в обязательном порядке предоставить рецепт каждого приготовленного изделия (на французском и (или) английском языке). Рецепты останутся в собственности Ассоциации по проведению международного конкурса кондитерского искусства для различных публикаций.

**•Статья 14** Решения жюри обжалованию не подлежат.

**•Статья 15** Любые споры разрешает председатель жюри. Спор может также 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 конкурсов, которые проводятся в присутствии публики. Команды обязуются выполнять указания председателя жюри.

• Статья 19 *Выставление оценок:*

Самая низкая и самая высокая оценки не будут учитываться при распределении мест. Член жюри не сможет выставить оценки команде из страны, которую представляет он сам. В случае равного числа оценок преимущество получают суммарные оценки за дегустацию.

MDAS 2010 КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЦА								
ДАТА: 08.03.10		ДЕГУСТАЦИЯ ДЕСЕРТ НА ТАРЕЛКЕ	ДЕГУСТАЦИЯ ПТИФУРЫ	ДЕГУСТАЦИЯ ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ	ДЕГУСТАЦИЯ ЛЕГКИЙ ДЕСЕРТ	РАБОТА	ОФОРМЛЕНИЕ	ИТОГО
		TASTING PLATE DESSERT	TASTING PETITS FOURS	TASTING CHOCOLATE BONBONS	TASTING ЛЕГКИЙ ДЕСЕРТ	WORK	PRESENTATION	TOTAL
БОКС	СТРАНА ФАМИЛИЯ УЧАСТНИКА	100	150	170	400	360	420	1600
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
ПОДПИСЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЖЮРИ						ПОДПИСЬ ОФИЦИАЛЬНЫЙ РАСПОРЯДИТЕЛЬ		

• 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 11 марта 2010 г.**).

Размещение в отдельных номерах.

*ПРИМЕЧАНИЕ: обязательны черные брюки (джинсы не допускаются!), рабочие куртки будут предоставлены.*

- Для членов жюри:

Расходы на транспорт, проживание и питание несет Ассоциация по проведению международного конкурса кондитерского искусства с момента прибытия на территорию Франции, т.е. **с 5 марта 2010 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 по проведению международного конкурса кондитерского искусства (**с вечера 5 марта до утра 11 марта 2010 г.**).

• Статья 21 *Подготовка и тренировка:*

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 смогут также вручить приз симпатий.

Каждому участнику будут вручены медаль и диплом.

• Статья 23 *Коммуникации:*

Команды, отобранные для участия в финале, обязуются упоминать о конкурсе «**Mondial des Arts Sucrés 2010**» (особо выделяя именно название конкурса) во всех сообщениях, на одежде, носителях информации и во время всех мероприятий до **следующего** конкурса. Кроме того, команды обязуются носить официальную куртку международного конкурса во время любых связанных с ним мероприятий. Участники будут работать в присутствии аудитории посетителей, 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 международной пропаганды 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 ним.