

El Mundial del Arte Dulce 2010.

« El Doble Mixto de la pastelería »

Organizado por la Asociación del Mundial del Arte Dulce



« Un concurso excepcional que reúne a equipos mixtos formados por los mejores profesionales de todo el mundo en torno a los oficios del Arte Dulce».

⇒ Objetivos del concurso:

- ✓ Fomentar el trabajo de los equipos mixtos.
- ✓ Permitir que Pasteleros, Confiteros, Chocolateros, Pasteleros de Restaurantes, Heladeros... puedan expresar su creatividad a escala internacional en el marco de una amplia libertad artística (*tema libre*).
- ✓ Combinar perfumes y realzar sabores.
- ✓ Estimular la búsqueda y el ingenio con el objeto de aunar Arte y Sabor.
- ✓ Valorar el talento de los profesionales Pasteleros, Confiteros, Chocolateros, Pasteleros de Restaurantes, Heladeros... de todo el mundo

DESCRIPCIÓN DEL CONCURSO :



Nombre	El Mundial del Arte Dulce.
Edición	2 ^a
Fecha de la final	6, 7 y 8 de marzo de 2010
Lugar	Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE <i>(durante la celebración de la feria EUROPAIN)</i>
Organizador	La asociación del Mundial del Arte Dulce
Posibles candidatos	Profesionales del arte dulce (pasteleros, chocolateros, confiteros, pasteleros de restaurantes, heladeros...) 15 Equipos <u>MIXTOS obligatorios (hombre/mujer)</u> de 2 candidatos.
Inscripción	Ver reglamento.
Final	Pruebas prácticas en 21 horas en base a un tema libre elegido por cada equipo. Realizaciones que deberán hacerse in situ: <ul style="list-style-type: none">- 1 Pieza en forma de tableta- 1 Pieza de azúcar- 1 Pieza de chocolate- 3 Pastas frescas (1 tartaleta, 1 pasta choux y 1 libre)- 1 Trilogía con pistachos: (1 dulce + 1 pastelillo + 1 pasta)- 3 Bombones de chocolate (1 ganache fruta + 1 praliné + 1 libre)- 1 Postre en plato acompañado por un pequeño recipiente (presentado en el plato)
Premio	Dotación monetaria en el podio + Trofeo + Medallas.
Contacto	Association du Mondial des Arts Sucrés ZI des Cettons 78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France Tél: + 33 (1) 39 22 22 39 / Fa : +33 (1) 39 70 92 02 www.dgf.fr

REGLAMENTO DEL CONCURSO :

• **Artículo 1/** La asociación del Mundial del Arte Dulce organiza la 2ª edición de un concurso gastronómico mixto titulado:

EL MUNDIAL DEL ARTE DULCE

« *El Doble Mixto de la pastelería* »

• **Artículo 2/** *Composición de los equipos:*

Cada país deberá presentar un **equipo mixto obligatorio** (hombre/mujer) de 2 personas.

Se aceptará un equipo de 2 suplentes (hombre/mujer) pero los gastos relacionados con la final serán asumidos por el país en cuestión.

En caso de que falle uno de los miembros del equipo en el momento del concurso, y no se disponga de suplentes que garanticen el carácter mixto del equipo, el país no podrá tener representación ¡y el equipo quedará descalificado!

• **Artículo 3/** *Selección de los equipos candidatos:*

Se admitirán un máximo de **15** países.

* **EN FRANCIA :**

- La selección se hará en base a la presentación de un press book profesional de los equipos de 2 candidatos.

Todos los candidatos inscritos en el «**MUNDIAL DEL ARTE DULCE 2010**» deberán enviar antes del **30 DE JUNIO DE 2009** un press book completo con fotos de sus realizaciones (Piezas de azúcar, Piezas de chocolate, Dulces,...etc.) + 1 carta de presentación y el CV de ambos miembros del equipo. El dossier deberá enviarse a:

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

Un jurado formado por profesionales de la pastelería, confitería y chocolatería examinará los dossiers y seleccionará al equipo que representará a FRANCIA en las pruebas finales.

Con el objeto de ampliar la participación al mayor número de candidatos, los miembros de los equipos deberán tener la nacionalidad francesa (o ser originarios del Benelux francófono).

Los Mejores Artesanos de Francia y los Campeones del Mundo quedan excluidos de la competición.

La decisión del jurado será inapelable.

* **EN EL EXTRANJERO :**

El censo de los participantes extranjeros corresponderá a los distribuidores DGF internacionales, los delegados de la Asociación Mundial de Arte Dulce (tanto en base al dossier como mediante la organización de pruebas eliminatorias).

La aceptación de los 14 equipos para la final corresponderá a la Asociación Mundial de Arte Dulce.

Los miembros de los equipos deberán tener obligatoriamente la nacionalidad del país al que representan (a excepción de los coaches).

Los Mejores Artesanos de Francia y los Campeones del Mundo que trabajen en el extranjero quedan excluidos de la competición.

La presentación de una candidatura implica la aceptación total, íntegra y sin reserva del presente reglamento.

• **Artículo 4/ Fecha de celebración:**

La final internacional tendrá lugar en el **2010** durante la celebración de la feria EUROPAIN en PARÍS.

Del 6 al 8 de marzo de 2010
En el Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE

• **Artículo 5/ El tiempo de trabajo:**

La duración de las pruebas se repartirá como sigue, incluida la presentación del buffet.

En total **¡21 horas de trabajo!**

1 hora antes del inicio de las pruebas, los comisarios llevarán a cabo un control.

1 ^{er} día sábado 6 de marzo de 2010	13.00 – 18.00 h	(5 horas de trabajo)
2 ^o día domingo 7 de marzo de 2010	08.00 – 17.00 h	(9 horas de trabajo)
3 ^{er} día lunes 8 de marzo de 2010	06.30 – 13.30 h	(7 horas de trabajo)

La decisión del jurado y la entrega de premios tendrán lugar el lunes 8 de marzo a las 17.00 horas.

• **Artículo 6/ El jurad :**

Las realizaciones se someterán a la valoración de 2 jurados:

(2 miembros del jurado por equipo, es decir 30 miembros del jurado: 1 miembro del jurado de trabajo y 1 miembro del jurado de degustación)

Cada país en competición deberá acudir con sus 2 miembros del jurado que deberán obligatoriamente pertenecer a las profesiones del paladar y tener la nacionalidad del país al que representan.

Un jurado internacional compuesto por 30 profesionales del paladar, procederá a la degustación y a la estricta valoración de la imaginación y de las habilidades de cada equipo.

El jurado valorará no tan solo las calidades técnicas, estéticas, gustativas, sino también la creatividad, la originalidad así como el correcto desarrollo de las pruebas y la organización entre los dos miembros del equipo.

¡Las decisiones del jurado serán inapelables!

El jurado de trabajo llevará a cabo un control 1 hora antes del inicio del concurso (a las 12.00 h del sábado 6 de marzo), para comprobar el cumplimiento del reglamento.

Los comisarios de vigilancia controlarán el correcto desarrollo de las pruebas.

El lunes por la tarde: puntuación y entrega de premios por parte del jurado.

Será obligatoria la presencia de los miembros del jurado la víspera del inicio del concurso (el viernes 5 de marzo del 2010) por la tarde para asistir a una reunión relacionada con la coordinación.

El presidente del jurado, **Pascal NIAU**, supervisará el correcto desarrollo de la puntuación de las pruebas; él será quién garantizará la integridad de la Asociación Mundial de Arte Dulce, será neutral y no participará en la valoración de las pruebas.

El presidente del jurado se reserva el derecho de proceder a la sustitución de los miembros del jurado en caso de que falle una pareja de ellos.

Los miembros del jurado deberán presentar su candidatura mediante el envío de sus CV (+ foto) a la Asociación Mundial de Arte Dulce antes del 30 DE SEPTIEMBRE DE 2009.

El presidente del jurado y los miembros de la Asociación Mundial de Arte Dulce designarán los miembros del jurado seleccionados.

• Artículo 7/ *Lista de las realizaciones que deberán efectuarse in situ:*

Tema general libre.

- 1 Pieza de azúcar
- 1 Pieza de chocolate
- 1 Pieza en tableta
- 1 Postre en plato acompañado de su recipiente (presentado en el plato)- *Degustación*
- 3 Pastas frescas (1 tartaleta, 1 pasta choux y 1 libre) - *Degustación*
- 1 Trilogía de pistacho: (1 dulce + 1 pastelillo + 1 pastita) - *Degustación*
- 3 Bombones chocolate (1 ganache fruta + 1 praliné + 1 libre) - *Degustación*

• Artículo 8/ *Detalles de las realizaciones que deberán hacerse durante el concurso:*

✓ 1 Pieza de azúcar: (a realizar in situ)

- Altura máxima del zócalo: 4 cm
 - Dimensiones y formas libres (se permite que no sea comestible)
- Sólo se permitirán las técnicas de azúcar cocido (**Cocción in situ**), azúcar comprimido y azúcar candi (**en la pieza de azúcar no se permite la forma de tableta**), únicamente pueden traerse el azúcar comprimido, el azúcar candi y el carbón de azúcar, todas las demás técnicas deberán ser realizadas y coloreadas in situ (teniendo en cuenta que el jurado valorará la importancia del trabajo efectuado durante el concurso)).

La pieza de azúcar servirá de soporte para la TRILOGÍA PISTACHO.

Todo deberá ser comestible, no se permitirá ninguna estructura no comestible para la realización de esta pieza.

✓ 1 Pieza de chocolate: (a realizar in situ)

- Altura máxima del zócalo: 4 cm. Formas y dimensiones libres. Zócalo no comestible autorizado.
- Se permitirán todas las técnicas de trabajo del chocolate.
- Las dimensiones de la pieza son libres (altura, anchura, longitud...)
- ¡Todas las realizaciones se harán in situ!

La pieza de chocolate servirá de soporte de presentación para los bombones chocolate.

Todo deberá ser comestible, no se permitirá ninguna estructura no comestible para la realización de esta pieza.

✓ 1 Pieza en forma de tableta : (a realizar in situ)

- Altura máxima del zócalo: 4 cm. Formas y dimensiones libres. Zócalo no comestible autorizado.
- Se permitirán todas las técnicas de trabajo del chocolate.
- Tableta hecha y traída virgen (sólo se permitirá el veteado y la coloración en la masa).
- Podrán traerse todos los elementos pero el encolado y el montaje (encolado obligatoriamente en materia comestible) y el trabajo de pintura o aerógrafo (en su caso) se realizará durante el tiempo asignado.

El soporte en forma de tableta servirá de base de presentación para las pastas.

Todo deberá ser comestible, no se permitirá ninguna estructura no comestible para la realización de esta pieza.

→ IMPORTANTE: ¡una de las 3 piezas artísticas deberá ser realizada obligatoriamente por la candidata!

✓ 1 Postre en plato acompañado de su recipiente (presentado en el plato):

Degustación el 6 de marzo de 15.30 a 18.00 h (cada 10 minutos)

1 especie de postre en plato de perfume libre, acompañado de su recipiente presentado en el plato (*¡volumen interior del recipiente máximo 10cl!*).

No se aceptará el uso de una turbina para helados en la competición

18 postres idénticos + 18 recipientes idénticos

16 para la degustación, 1 para la foto y 1 para la presentación al público.

Cada equipo deberá traer sus platos y sus recipientes.

Los elementos no comestibles (salvo el recipiente) están prohibidos, y serán sistemáticamente retirados del plato por los comisarios de trabajo.

✓ Pastas frescas : Degustación el 7 de marzo de 09.30 a 12.30 h (cada 12 minutos)

3 tipos de pastas: 1 tartaleta, 1 pasta choux y 1 libre.

Cantidad: **28 pastas** por cada tipo de pasta:

16 de cada tipo para la degustación,

6 de cada tipo para la presentación encima de la pieza en forma de tableta

3 de cada tipo para las fotos

y 3 de cada tipo para la presentación al jurado y al público.

Todo deberá hacerse in situ, no se permitirá ningún producto acabado (ni galleta, ni pasta azucarada), solamente podrán traerse los productos de acabado (glaseados, capas, acabados terciopelo...).

Las pastas frescas se presentarán encima de la pieza en forma de tableta.

Todo deberá ser comestible, no se permitirá ninguna estructura no comestible.

Las pastas para la foto y para la presentación al jurado y al público se colocarán en bandejas idénticas que facilitará el comité organizador.

✓ 1 Trilogía de pistacho: (1 dulce +1 pastelillo + 1 pasta)

Degustación el 7 de marzo de 13.30 a 17.00 h (cada 14 minutos)

- Perfume dominante **PISTACHO**; Acabado libre.

- **Dulces en 4 ejemplares con idéntica decoración** (1 para la presentación encima la pieza, 1 para la degustación, 1 para la foto y 1 para la copa y presentación al público).

- Dimensiones y formas libres con un peso del dulce comprendido entre **800g y 1kg.**

- **Pastelillos en 12 ejemplares con idéntica decoración** (2 para la presentación encima la pieza, 8 para la degustación, 1 para la foto y 1 para la presentación al público).

- Dimensiones y formas libres con un peso para cada pastelillo comprendido entre **800g y 1kg.**

- **Pastas en 21 ejemplares con idéntica decoración** (3 para la presentación encima la pieza, 16 para la degustación, 1 para la foto y 1 para la presentación al público).

- Dimensiones y formas libres con un peso para cada pasta de máximo **25g.**

Para el conjunto de la Trilogía, no se permitirá ningún producto acabado, sólo podrán traerse los productos de acabado (glaseados, capas, acabados terciopelo...).

Las trilogías para la foto y la presentación al jurado y al público se presentarán en bandejas idénticas (traídas por los candidatos)

No se permitirá ninguna decoración « no comestible » en las bandejas.

En caso de decoraciones en las bandejas (opcional) deberán ser obligatoriamente comestibles, y deberán realizarse durante el tiempo asignado del concurso.

- La tableta podrá ser traída virgen (solo se permitirá el veteado y la coloración en la masa).

- Podrá traerse todos los elementos pero deberán ser encolados y montados in situ (encolado en materia comestible obligatorio)

- El trabajo de pintura o aerógrafo (en su caso) se realizará durante el tiempo asignado del concurso.

La trilogía para la degustación se colocará encima de una placa de 40 x 60 cm disponible en la lista de material suministrado por la organización.

La pieza de azúcar servirá de presentación para los dulces , los 2 pastelillos y las 3 pastas.

✓ Surtido de 3 bombones de chocolate:

Degustación el 8 de marzo de 09.30 a 12.00 h (cada 10 minutos)

3 tipos de bombones: 1 ganache fruta bombón de molde, 1 praliné recubierto tenedor, 1 con perfume y técnica libres

Coberturas de chocolate libres.

Cantidad: **28 bombones de chocolate de cada tipo:**

16 de cada tipo para la degustación,

6 de cada tipo para la presentación sobre pieza de chocolate

3 de cada tipo para las fotos

y 3 de cada tipo para la presentación al jurado y al público.

Los bombones de chocolate deberán presentarse encima la pieza de chocolate.

Todo deberá ser comestible, no se permitirá ninguna estructura no comestible.

Los bombones de chocolate para la foto y para la presentación al jurado y al público se colocarán en bandejas idénticas que facilitará el comité organizador.



El Mundial del Arte Dulce 2010

Programa de degustaciones

Tiempo de trabajo:	Sábado 6 de marzo	De 13.00 a 18.00 h
Degustación:	Postre al plato + recipiente	15.30 – 18.00 h
Tiempo de trabajo:	Domingo 7 de marzo	De 08.00 a 17.00 h
Degustaciones:	Pastas frescas	09.30 – 12.30 h
	Trilogía Pistacho <i>(dulce + pastelillo + pastas)</i>	13.30 – 17.00 h
Tiempo de trabajo :	Lunes 8 de marzo	De 06.30 a 13.30 h
Degustaciones:	3 Bombones chocolate	09.30 – 12.00 h

• Artículo 9/ *Los dossiers de presentación:*

Los equipos seleccionados para la final deberán enviar antes del **31 DE OCTUBRE DE 2009** un dossier de presentación* a:

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

O por correo electrónico: s.leveque@dgf.fr

* Contenido del dossier de Presentación:

- 1 foto retrato de cada miembro del equipo con uniforme profesional (chaqueta sin publicidad) / foto digital de 300 dpi si se envía el dossier por correo electrónico, en caso contrario rogamos anotar el nombre y el apellido en el reverso de la foto argéntica.

- Algunas menciones de CV de cada uno de los candidatos del equipo (lugar y puesto ocupado, lugar y puesto anterior, participación en concursos...)

El Tema del concurso es libre, pero debe ser indicado con antelación por los equipos seleccionados en un dossier de realizaciones** de sus creaciones que deberá enviarse antes del **31 DE DICIEMBRE DE 2009** a:

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

O por correo electrónico: s.leveque@dgf.fr

** Contenido del dossier de Realizaciones:

- Tema elegido para el conjunto del trabajo a efectuar,

- detalles de las recetas previstas para la final + síntesis de los procedimientos en francés y/o en inglés.

Todas las preparaciones deberán hacerse in situ el día de las pruebas y de cara al público.

El jurado no valorará las piezas que no contemple el reglamento.

El transporte de las piezas hasta las mesas del buffet de presentación será responsabilidad de los candidatos.

Los equipos serán los únicos responsables de los incidentes que comporten un deterioro de sus obras en el interior del perímetro de concurso.

La totalidad del trabajo deberá efectuarse en el interior de los box.

• Artículo 10/ **El espacio de trabajo :**

La toma de posesión de los box de trabajo para el inicio de la instalación de los equipos será el viernes 5 de marzo de 2010 a partir de las 16 HORAS por orden alfabético del país y definirá el orden del paso del jurado de degustación.

Todos los equipos dispondrán de un espacio de trabajo con una configuración idéntica.

Los equipos se comprometen a respetar el reglamento en su totalidad y a velar por la limpieza del espacio de trabajo.

Los participantes deberán mantener en perfecto estado su box de trabajo, y los comisarios procederán a un inventario del material oficial exacto en el momento de la entrega de los boxes y al final del concurso.

La presentación se hará sobre una mesa (2,50 m x 80 cm) con mantel color "NEGRO" facilitado por la Asociación Mundial de Arte Dulce.

• Artículo 11/ **El material disponible. :**

Los candidatos deberán prever su material personal. El comité de organización del concurso únicamente suministrará el material mencionado a continuación.

2 batidoras

2 máquinas para inmersión de aire (12kg)

1 horno microondas

2 escaleras, con 10 placas de aluminio, 20 rejillas, 10 placas de cocción

2 placas de inducción

2 series de cazos (diám 14/ 16/ 18/20/24 cm)

2 sartenes (diám 24 cm et 32 cm)
1 lámpara para azúcar
2 series de barreños de acero inoxidable (redondos)
1 mesa de servicio de 1,50mx 70 cm
1 fregadero agua caliente / agua fría (1 pila grande 50cm x 50cm + desagüe)
1 horno ventilado 4 placas 40cmx 60cm
Encimeras de acero inoxidable (5,80m x 80cm)

MATERIAL COMÚN PARA 2 BOXES :

1 congelador 2 puertas 40cm x 60 cm (1 puerta para cada equipo)
1 celda de enfriamiento rápido (1 puerta) 40 cm x 60 cm
1 frigorífico: 2 puertas por equipo (dimensiones interiores 40cmx 60 cm)

MATERIAL DISPONIBLE :

Fundidores para chocolate

• Artículo 12/ *Materias primas utilizadas:*

Los equipos deberán entregar obligatoriamente el bono del economato correspondiente a la lista de los productos suministrados por la organización antes **del 31 DE DICIEMBRE DE 2009.**

Los candidatos sólo podrán traer los productos específicos que no figuran en las familias de productos mencionadas.

Por el contrario, las materias primas estarán a su disposición en suelo francés 1 semana antes del inicio del concurso (a partir del **1 DE MARZO DE 2010**) para proceder al pesaje.

Estos ingredientes serán simplemente pesado pero no podrán ser mezclados ni montados.

• Artículo 13/ Todos los equipos deberán facilitar obligatoriamente una ficha receta de cada realización gustativa (en francés y/o en inglés). Dichas fichas pasarán a ser propiedad de la Asociación Mundial de Arte Dulce para su posterior publicación.

• Artículo 14/ Las decisiones del jurado serán inapelables.

• Artículo 15/ Los litigios serán juzgados por el presidente del jurado y podrán ser objeto de exclusión del equipo.

• Artículo 16/ La competición podrá ser cancelada sin necesidad de aviso previo ni contrapartida en caso de fuerza mayor.

• Artículo 17/ La Asociación Mundial de Arte Dulce declina toda responsabilidad en lo que se refiere al robo, la pérdida, el hurto o los accidentes que puedan producirse durante el desarrollo del concurso.

• Artículo 18/ Vista la cantidad de pruebas, los participantes deberán observar el reglamento del concurso así como la moralidad y la disciplina que corresponde a una prueba tal que se desarrollará delante del público.

• Artículo 19/ *Puntuación del concurso:*

La puntuación más baja y la más alta no se considerarán para la clasificación.
 Los miembros del jurado no puntuarán a su propio país.
 En caso de empate, prevalecerán las puntuaciones de degustación acumuladas.

MDAS 2010 CLASIFICACIÓN GENERAL								
FECHA: 08/03/2010		DEGUSTACIÓN POSTRE- PLATO	DEGUSTACIÓN PASTAS	DEGUSTACIÓN BOMBONES DE CHOCOLATE	DEGUSTACIÓN DULCES	TRABAJO	PRESENTACIÓN	TOTAL GENERAL
		TASTING PLATE DESSERT	TASTING PETITS FOURS	TASTING CHOCOLATE BONBONS	TASTING ENTREMETS	WORK	PRESENTATION	TOTAL
BOX	PAÍS NOMBRE DE LOS CANDIDATOS	100	150	170	400	360	420	1600
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
FIRMA PRESIDENTE DEL JURADO					FIRMA AGENTE JUDICIAL			

• Artículo 20/ *Asunción de los gastos :*

• Para los participantes :

Los gastos de transporte, alojamiento y restauración serán asumidos por la Asociación Mundial de Arte Dulce desde la llegada a suelo francés, como máximo 1 semana antes del inicio del concurso, y únicamente para las necesidades del concurso.

(Del **28 de febrero al 11 de marzo de 2010** por la mañana)

El alojamiento será en habitaciones individuales.

Nota: Se exigirá un pantalón negro (¡no tejanos!), se entregarán chaquetas de trabajo.

• Para los miembros del jurado:

Los gastos de transporte, alojamiento y restauración serán asumidos por la Asociación Mundial de Arte Dulce desde la llegada a suelo francés a partir **del 5 de marzo de 2010**.

El alojamiento será en habitaciones individuales.

Nota: Se exigirá un pantalón negro (¡no tejanos!), se entregarán chaquetas de trabajo

Los gastos de alojamiento y restauración durante la final en PARÍS serán asumidos por la Asociación Mundial de Arte Dulce (**del 5 de marzo por la noche al 11 de marzo de 2010 por la mañana**)

• Artículo 21/ *Preparación y entrenamiento :*

1 semana antes del inicio del concurso, se pondrá a disposición de cada equipo un lugar de preparación.

• Artículo 22/ *Dotaciones y premios del concurso :*

Dotación financiera en el podio :

- 1^{er} lugar : 8.000 euros por equipo
- 2^o : 4.000 euros por equipo
- 3^o : 3.000 euros por equipo

- + 1 Trofeo para el equipo vencedor
- + Medallas
- + Diplomas

DGF y EUROPAIN podrán, si lo desean, conceder premios corazonada

Se entregará una medalla a todos los participantes junto con un diploma de participación.

• Artículo 23/ *La comunicación:*

Los equipos seleccionados para la final se comprometen a mencionar el evento « **Mundial de Arte Dulce 2010** » en todas las comunicaciones, ropa, soportes en las manifestaciones que antepongan « **Mundial de Arte Dulce 2010** », hasta la próxima edición.

Asimismo, se comprometen a llevar el uniforme oficial del Mundial en todas las manifestaciones relacionadas. Los candidatos trabajarán de cara a un público de visitantes que, de este modo, podrán valorar fácilmente la calidad y el nivel de exigencia del concurso y las habilidades de los candidatos.

La Asociación Mundial de Arte Dulce se reserva el derecho de utilizar todas las fotos, películas, recetas o entrevistas para la promoción internacional del concurso.

Los comunicados deberán someterse a la aceptación por parte de la Asociación Mundial de Arte Dulce antes de su aparición.

Se facilitará una imagen gráfica para cualquier comunicado relacionado con el concurso.