

CONCURSO DE BOLOS ARTÍSTICOS MARIA CHOCOLATE – EDIÇÃO 2011

REGULAMENTO

Concurso

O Concurso de Bolos Artísticos Maria Chocolate - Edição 2011 é um concurso artístico organizado pela Maria Chocolate Ltda, com objetivo de valorizar e divulgar o trabalho de profissionais autônomos do segmento de Confeitaria Artística, bem como difundir as técnicas de trabalho na arte da confeitaria.

Data

As etapas do Concurso de Bolos Artísticos Maria Chocolate - Edição 2011 acontecerão entre os dias 1º de setembro e 21 de outubro.

Cronograma do evento

- as inscrições acontecerão entre os dias 05 de setembro a 07 de outubro presencialmente na loja Maria Chocolate.
- dia 10 de outubro: divulgação dos concorrentes selecionados caso haja número maior de inscrições que a capacidade do concurso.
- dias 13 e 14 de outubro de 10:00 às 16:00 horas: entrega dos bolos por parte dos concorrentes na loja Maria Chocolate.
- dia 17 de outubro as 17:00 horas: divulgação do resultado final da votação.
- de 18 a 20 de outubro: exposição dos bolos na loja.
- dia 21 de outubro as 15:00 horas: Coquetel de Premiação.

Os participantes que não respeitarem os prazos e horários estabelecidos neste regulamento serão desclassificados automaticamente do concurso.

Categorias do concurso

O concurso será dividido em duas categorias:

- Bolo de Casamento.
- Bolo Infantil.

Cada concorrente deverá inscrever-se com apenas uma proposta de trabalho de bolo artístico em uma única categoria, sob pena de desclassificação caso este critério seja descumprido.

Premiação

O Concurso de Bolos Artísticos Maria Chocolate - Edição 2011 terá prêmios para o primeiro e segundo lugar de cada categoria. Os prêmios serão:

1º lugar

- Troféu e diploma de premiação. Foto Bolo e nome no jornal EM domingo dia 30/10. Vale compras da loja Maria Chocolate no valor de R\$ 600,00 (seiscentos reais), exposição do trabalho na vitrine da loja por 15 dias. Banner no site oficial da Maria Chocolate por 15 dias com contato de trabalho.

2º lugar

- Diploma de premiação. Vale compras da loja Maria Chocolate no valor de R\$ 300,00. Exposição do trabalho na vitrine da loja por 15 dias.

Normas e Condições

Participantes

O Concurso de Bolos Artísticos Maria Chocolate - Edição 2011 é restrito aos clientes da loja Maria Chocolate. Somente pessoas físicas poderão se inscrever. Os concorrentes deverão estar efetivamente cadastrados no sistema da loja com seus dados atualizados e ativos pelo período mínimo de seis meses.

Bolo

Cada concorrente inscrito deverá preparar um bolo artístico cenográfico ou "bolo falso", para avaliação dos jurados, podendo participar somente de uma das duas categorias disponíveis.

Cada concorrente deverá entregar ficha técnica do concurso preenchida com as informações do material a ser utilizado; junto com bolo.

Todo trabalho no Bolo deve ser obrigatoriamente artesanal, manual. Bolos com trabalhos industrializados não serão aceitos ou poderão ser desclassificados pelos jurados.

O custo de produção e qualquer operação proveniente da participação do concorrente no concurso são de sua inteira responsabilidade e risco.

Ficha Técnica

Os ingredientes e material para a preparação dos bolos serão de responsabilidade dos concorrentes devendo ser providenciados pelo mesmo. Não serão aceitos materiais tóxicos na composição dos bolos. Os trabalhos deverão ser listados em ficha técnica disponibilizada após confirmação da inscrição. Os trabalhos deverão ser desenvolvidos de acordo com os seguintes critérios técnicos:

Bolo Casamento

- base de isopor redondo ou quadrado com no máximo 40 cm de largura,
- tábua ou suporte para exposição deve ter máximo 50cm (largura) de base.
- cobertura e decoração deverão ser de material resistente a exposição (glacê real, pasta americana ou similar, etc.)

Bolo Infantil

- base de isopor redondo ou quadrado com no máximo 35 cm de largura,
- tábua ou suporte para exposição deve ter máximo 40cm (largura) de base.
- cobertura e decoração deverão ser de material resistente a exposição (glacê real, pasta americana ou similar, etc.)

Inscrições

A inscrição custará R\$ 10,00 (dez reais) e só poderá ser realizada pessoalmente pelo cliente na loja Maria Chocolate, ou através do site, dentro do período determinado. Para se inscrever é necessário:

- Ficha de inscrição preenchida;
- 1 foto 15x21 colorida de um bolo próprio para ser utilizada como critério de classificação em caso de numero excedente de inscrições além das vagas disponíveis.
- Mini-currículo impresso sobre experiência de cursos e prática na área de confeitaria.

Vagas

Serão disponibilizadas 15 vagas para participação em cada categoria do concurso. O concorrente deve no ato da inscrição disponibilizar uma foto de um trabalho (como especificado acima) que será de caráter classificatório.

A não apresentação da foto e mini-currículo no ato da inscrição desclassificará automaticamente o concorrente, caso as inscrições excedam o nº. de vagas.

Numero de inscrições que excedam o número de vagas do concurso terão o valor da inscrição devolvido, após classificação.

Responsabilidades do competidor

Ceder sua imagem para divulgação do evento.

Participar da cerimônia de encerramento.

Retirada do Bolo em ate 3 dias após final do concurso Não nos responsabilizaremos por bolos não retirado após período de 10 dias .

O competidor não deve (sujeito a desclassificação imediata) colocar assinatura ou qualquer tipo de identificação no trabalho apresentado. Esta será feita pelos organizadores através de números com critérios que somente estes saberão. Nenhum jurado terá acesso a estes dados.

O competidor autoriza que sejam tiradas fotos e filmagens dos trabalhos apresentados e a divulgação destes na loja e no site. (fazer documento e assinar)

Pontuação

A comissão julgadora do Concurso de Bolos Artísticos Maria Chocolate - Edição 2011 julgará:

1. Apresentação	05 pontos
2. Harmonia e Cores	05 pontos
3. Proporção e Escala	05 pontos
4. Inovação	05 pontos
5. Criatividade	10 pontos
6. Acabamento e Decoração	10 pontos
7. Composição Geral	10 pontos

Serão atribuídos 50 pontos por Jurado, num total máximo de 350 pontos.

Júri

A comissão julgadora será composta 7 jurados: sendo quatro Chefes Confeiteiros, uma culinária, dois membros da Organização do Evento. As notas só poderão ser inteiras.

Disposições Gerais

A Maria Chocolate se isenta totalmente das responsabilidades referentes a custos e/ou despesas assumidas pelos inscritos no concurso.

Os organizadores não serão responsáveis pelos eventuais danos que podem ocorrer aos trabalhos exibidos.

No ato de inscrição, a participante está declarando seu pleno assentimento aos termos deste regulamento.

A Maria Chocolate reserva-se o direito de modificar, alterar ou suprimir esse regulamento de modo a assegurar o bom andamento do concurso, e reserva-se, também, o direito de anular e cancelar o concurso em caso de força maior, não incidindo neste caso em qualquer tipo de ônus.

Belo Horizonte, 01 de setembro de 2011.