



Aos competidores:

Apresentamos os detalhes do concurso organizado pela Cake Design Expo, que se realizará do dia 6 ao dia 8 de agosto de 2017 no Centro de Convenções Frei Caneca localizado a Rua Frei Caneca, 569 - 5º andar – Consolação – São Paulo.

O evento irá contar com uma grande oferta de cursos práticos e demonstrativos durante os 3 dias de evento. Para maiores informações consulte o site www.cakedesignexpo.com.br.

O espaço para a exposição dos trabalhos é predeterminado e as vagas limitadas, o critério usado para a aceitação será a ordem de chegada das inscrições e uma vez esgotado o número de vagas em cada categoria não será possível a efetivação da inscrição. Não deixe para cima da hora.

A data limite para a finalização de sua inscrição é até o dia 14 de julho de 2017.

É de extrema importância ler o regulamento do concurso. A inscrição depende da leitura e aceitação do mesmo.

Não deixe de visitar o evento e descubra as novidades em técnicas, materiais e ferramentas para incrementar seus trabalhos em confeitaria artística.

Atenciosamente,

Equipe Cake Design Expo

Lu Neves



Regulamento do Concurso 2017

O concurso está aberto a todas as pessoas profissionais do mercado ou não, residentes em território nacional ou não, desde que maior de 16 anos.

A categoria escolhida deverá ser informada no momento da inscrição e por um responsável para os menores de 18 anos.

Cada trabalho concorrerá somente em uma categoria sendo possível a inscrição por participante de até duas categorias.

Para cada trabalho inscrito será cobrado uma taxa de R\$ 100,00 (cem reais) para despesas com a montagem do concurso. O custo de participação deverá ser pago até o dia 14 de julho de 2017. A participação no concurso garante uma credencial para a entrada no evento durante os 3 dias. No caso de menores de 18 anos o responsável também tem direito a uma credencial.

Inscrição

O formulário de inscrição se encontra no site www.cakedesignexpo.com.br, este deverá ser baixado, preenchido e assinado com todas as informações solicitadas junto com o comprovante de depósito na conta do Banco Bradesco Agência 1945 conta corrente 3755-9 em nome de AM3 Feiras e Promoções Ltda., CNPJ 52.839.321/0001-88 e enviar o comprovante de depósito e a ficha de inscrição para o e-mail concurso@cakedesignexpo.com.br

A data limite para o envio das informações completas é até 14 de julho de 2017.

Os trabalhos inscritos não podem ser exibidos em redes sociais ou qualquer outro tipo de mídia antes do julgamento final do concurso com pena de desclassificação.

Os trabalhos devem ser confeccionados exclusivamente pelo participante que realizou a inscrição, salvo nos casos de menores de 18 anos que contarão com a ajuda do responsável somente para a inscrição.

Será atribuída uma premiação de 1º, 2º e 3º lugares em cada categoria com certificado de premiação. Todos os inscritos receberão um **Certificado de Participação**.

Os trabalhos vencedores em cada categoria concorrerão ao prêmio Melhor do Show. Os prêmios e certificados serão entregues na cerimônia de fechamento do evento no dia 8 de agosto.



Todos trabalhos serão julgados no primeiro dia do evento 06/08/2017 já que a visitação só será permitida após o julgamento, mas o resultado só será divulgado no último dia 08/08/2017, as 17 horas.

Entrega dos trabalhos

Os trabalhos não podem ser entregues com nenhum tipo de identificação sobre o competidor, ou que de alguma maneira possibilite a identificação pelos jurados tais como logomarcas, iniciais, desenhos, nomes e palavras sob a pena de desclassificação.

Os trabalhos devem ser entregues no dia 5 de agosto de 2017 das 12:00 às 18:00 no Centro de Convenções Frei Caneca situado a Rua Frei Caneca, 569 - 5º andar – Consolação – São Paulo

Não serão aceitos sob nenhuma hipótese trabalhos entregues fora do dia e horário descritos, sendo desclassificados sem direito a restituição do valor da inscrição.

Os trabalhos deverão chegar ao local do concurso em caixa ou coberto de alguma forma para que não seja identificado. É de responsabilidade do competidor desembalar e colocar no local da exposição.

Durante o credenciamento será entregue uma etiqueta por cada trabalho inscrito contendo a categoria e número de inscrição, esse deverá ser colocado na base do trabalho em lugar visível aos jurados.

Danos

Apenas jurados e membros da organização estão autorizados a mover os trabalhos. Os Máximos cuidados serão tomados mas a organização não se responsabiliza por qualquer dano causado aos trabalhos expostos.

Retirada dos trabalhos

Todos os trabalhos sem nenhum tipo de exceção só poderão ser retirados no dia 8 de agosto das 20:00 às 22:00 e após esse horário os trabalhos serão descartados pela organização sem nenhum tipo de explicação ou indenização ao competidor.

Entrega de prêmios e certificados



Premiação:

1º Lugar de cada uma das três categorias, uma "cesta" de produtos ARCOLOR

2º Lugar de cada uma das três categorias, uma "cesta" de produtos CELEBRATE

3º Lugar de cada uma das três categorias, uma "cesta" de produtos GRAN CHEF

Outras premiações poderão ser oferecidas pelos expositores/patrocinadores do evento.



O MELHOR DO SHOW, receberá uma passagem aérea* ida e volta, para os dias Evento CAKEFAIR, em Orlando, (USA), além da entrada para todos os dias.

***A organização NÃO se responsabiliza pela obtenção do passaporte nem do visto americano. Caso o competidor vencedor do prêmio Melhor do Show, não possua o visto ou passaporte e não os apresentes até o dia 10/09/2017 à organização, o mesmo perderá o direito ao prêmio na sua totalidade, sem direito a ressarcimento ou indenização de qualquer espécie.**

Jurados

Todos jurados serão escolhidos pela organização do evento baseado em suas experiências profissionais. Eles serão guiados e supervisionados pelo presidente do júri que terá o voto minerva em caso em empate.

Direitos autorais

Ao entrar no concurso o candidato autoriza automaticamente a AM3 Feiras e Promoções Ltda a usar imagens sendo foto ou filmagem para divulgação e promoção do evento neste ano e nos que seguem. O candidato está ciente que sua peça poderá ser fotografada e reproduzida por qualquer visitante sem que a promotora se responsabilize.

Regulamento por categoria

Todos os trabalhos serão julgados por pelo menos dois jurados, os resultados serão conhecidos apenas pelo presidente do júri, que fará a conferência e o desempate caso seja necessário. Serão premiados com ouro, prata, bronze e felicitações do júri os trabalhos que atingirem as pontuações mínimas dentro de uma pontuação de 100 pontos.



Ouro – 90 a 100 pontos

Prata – 75 a 89 pontos

Bronze – 65 a 74 pontos

Felicitações do júri – 55 a 64 pontos

Categorias

CCA01 - Flores

CCA02 - Bolos de Casamento

CCA03 - Bolos Infantis

Para cada categoria teremos um número máximo de 30 inscritos.

CCA01 – Flores de Açúcar

O arranjo de flores deverá conter um mínimo de 10 flores podendo ou não ter folhagens. Poderão ser usados pequenos frutos desde que não excedam o número de flores. Arames, pistilos e fita floral são permitidos. Trabalhos com qualquer tipo ou quantidade de porcelana fria “biscuit” serão automaticamente desclassificados. O arranjo deverá ser apresentado em vaso não comestível. A base não poderá ser maior que 40 centímetros sem altura máxima estipulada.

Serão avaliados os seguintes aspectos somando um total de 100 pontos. Criatividade, proporção, impacto visual, harmonia das espécies, uso de cores, domínio da técnica, quantidade de técnicas empregadas, realismo, acabamento e composição geral do trabalho. Cada item terá o mesmo peso na avaliação.

CCA02 – Bolos de Casamento

Bolos de casamento com um mínimo de 3 andares ou mais. Modelagens e arranjos não são considerados como um andar. Podem ser utilizados bolos falsos (isopor) não esquecendo que a



técnica usada deve ser compatível com um bolo preparado com massa e recheio. O tamanho máximo da base deverá ter 50 centímetros, não tendo tamanho mínimo para a base e altura livre.

Nenhum tipo de porcelana fria “biscuit” poderá ser usado em nenhuma quantidade. Material tóxico e inflamável está completamente vetado. Trabalhos com motores ou iluminação deverão funcionar somente com baterias. Arames, pistilos, fita floral, rice crispys e estrutura interna poderão ser usados. É permitido um andar modelado.

Serão avaliados os seguintes aspectos somando um total de 100 pontos. Criatividade, uso de cores, quantidade de técnicas, dificuldade de técnicas utilizadas, domínio das técnicas, proporção dos andares, impacto visual, harmonia, composição geral e acabamento. Cada item terá o mesmo peso na avaliação.

CCA03 – Bolos Infantis

Nesta categoria participarão bolos confeccionados para festas infantis, sendo o tema livre. O bolo deverá conter um mínimo de 3 andares com base máxima de 50 centímetros, sem base mínima e altura livre. Modelagens e arranjos não serão considerados como um andar. Podem ser utilizados bolos falsos (isopor) não esquecendo que a técnica usada deve ser compatível com um bolo preparado com massa e recheio, arames, pistilos, fita floral, rice crispys e estrutura interna são permitidos. Nenhum tipo de porcelana fria (biscuit) poderá ser usado em nenhuma quantidade. Material tóxico e inflamável está completamente vetado. Trabalhos com motores ou iluminação deverão funcionar somente com baterias. Será permitido um andar modelado.

Serão avaliados os seguintes aspectos somando um total de 100 pontos:

1. Criatividade
2. Uso de cores
3. Dificuldade de técnicas utilizadas
4. Impacto visual
5. Acabamento

Cada item terá o mesmo peso na avaliação, 20 pontos cada



Para evitar qualquer tipo de informação inadequada todas as dúvidas sobre o regulamento do concurso deverá ser feito através do e-mail luneves19@gmail.com aos cuidados de Lu Neves, com copia para: comercial@am3feiras.com.br, Telefonemas e outros meios não se tornarão um meio válido para esclarecer dúvidas. E-mails não respondidos em 48h deverão ser repassados para garantir que não houve qualquer problema com o envio.