

## 2016 年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛规则



I. 2016 年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛规则
--------------------------

根据赛事要求，每位参赛者需要制作

- 一件大型巧克力展示作品
- 一款模制夹心巧克力
- 一份巧克力蛋糕
- 一份巧克力饮品

专业评审团将就外观、口味和技术应用对所有参赛作品进行评判。

### 第三届嘉利宝杯巧克力精英赛主题为

**“传承”** - “Heritage”

主题的定义：

文字、技艺、学问、教义.....在历史的洪流中经久不衰，而它们的轨迹被称为——传承（Heritage）。100 多年前的 Octaaf Callebaut 先生传承了祖父对美食的热爱，不断的在甜蜜的美味之路上探寻学习巧克力制作技巧，从而诞生了比利时第一个顶级巧克力配方。今天，他的工艺、精神和热情仍被继续传承着。

对你来说，传承是什么？祖辈流传的技艺，代代延续的传说，轮回更迭的信仰.....来吧，在这里请用嘉利宝和双手告诉我们属于你的传承故事！

## 获奖者奖励

获奖者会被冠以“2016 年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛”冠军、亚军和季军的称号

冠军：日本东京探访（主办方承担来回机票+酒店住宿费用）

亚军：现金 5,000 元 + 价值 3,000 元奖品

季军：现金 3,000 元 + 价值 2,000 元奖品

最佳 showpiece/蛋糕/手工巧克力/饮品奖：分别获得现金 1,000 元+价值 500 元奖品

## II.规则概述

### 1. 如何报名参加2016年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛？

#### 1.1 提交正式的申请表

通过 [www.yeslicake.com](http://www.yeslicake.com) 网站或您的消息来源获取并填好申请表，发送至当地联系人（截止日期为2016年3月18日）。请提供所有必填信息和个人详细资料，包括截止目前的工作经历。

请提交申请表的同时附带完整能显示您巧克力技能的材料，您的配方、甜点照片、巧克力工艺作品照片、履历等等，这些将帮助我们更好的评估您的专业技能和经验。

#### 1.2 组委会将最终决定你的参赛资格

将根据相关信息评判你是否有资格参加2016年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛规则。

#### 1.3 确认

组委会代表将在报名截止日期后两周（或一周）内告知申请人是否有资格参加决赛

#### 1.4 规则

以下是参加 2016 年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛的全部规则。所有参赛者一旦参加比赛，表明完全接受此处列出的所有规则。

#### 1.5 取消参赛

参赛者需在 2016 年 3 月 15 日前回复参赛确认函。如果在正式确认以后提出退赛组委会有权向参赛者提出由于其退赛造成的经济损失赔偿。

### 2. “2016 年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛”选拔赛的参赛条件

#### 2.1. 职业

凡在糕点、糖果、餐厅和餐饮或职业教育行业任职的各位人士均可参加比赛，百乐嘉利宝大师俱乐部和百乐嘉利宝的员工不得参加。

#### 2.2 国籍

具有中国国籍的申请者

#### 2.3 年龄

参赛者必须于 **1996 年 1 月 1 日**前出生

如果滥用或提供错误信息，包括信息填写错误或不完整，组委会将有权取消参赛者资格

#### 2.4 参赛人数

最多 **10 名** 参赛名额

<h3>III“2016 年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛”的比赛规则</h3>
--

#### 1. 配方

每位参赛者至少在选拔赛前 2016 年 4 月 15 日之前通过电子邮件向组委会提交将参加比赛所有作品名称及配方。必须是用规定的表格填写，表格将由主办方提供模板

#### 2. 比赛主题：“传承”

每个选手的巧克力展示作品需要符合 2016 年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛的主题“传承”。每个选手以他们的理解想象来诠释该主题。主题应该反映在其他作品上。评审团以创造诠释和主题展现来评定。分数也会以此界定。

### 3. 作品制作

独具匠心的创意作品将会受到评审团的高度评价。每个参赛选手将在比赛现场当着评委准备他/她的作品。

每位参赛选手在比赛中亲自且独立完成所有要求作品。这是一个独立的比赛，参赛选手只允许在传送他们的材料和传递他们的巧克力作品时得到帮助，在比赛场地内。整个比赛中，允许一个助手帮助洗涤工具及搬动巧克力展示工艺。

每个参赛选手需自带所有的配方材料（除了巧克力）并事先称重并标明。所有的设备都必须标明参赛选手名字。

参赛选手必须用组委会规定之巧克力品牌。巧克力不得由参赛选手带入，必须比赛开始前六周在向组委会预定。每种巧克力除大型巧克力展示用途外最多不得超过 **5KG**(最多不得超过 20KG)。

每位参赛者身着由主办方提供的白色上衣和厨师帽，需在比赛和颁奖典礼上穿着。

选手的手艺技术和技术能力是主要评判点，以及他们对巧克力的创意。

参赛者需在 **6 小时**内完成作品

#### 3.1 巧克力雕塑作品（占总分 25%）

每位参赛者现场制作一款巧克力作品，反映“传承”这一比赛主题。

作品大小： 长度最大为 50cm； 宽度最大为 50cm； 高度在 80cm - 120cm 之间。

底座大小： 组委会将提供 60\*60\*10 厘米黑色底座，及配以亚克力保护罩。

说明： 创新、原创及比赛中展示的技能技巧将是裁判打分的重点

每位参赛者将现场组装提前准备地巧克力组件。仅可自带作品的各部分组件，  
需在现场进行组装。不可在赛前粘接任何部分！！（例如花朵只能携带花瓣）

重要提示：如果该展示组件用到模具，则该模具必须被带至比赛现场

作品必须由 100%巧克力产品或巧克力衍生产品完成（可可脂，可可粉，可可颗粒，可可外壳可

可浆）糖作为一个单纯原料不能使用。只有染色可可油可以使用，还有青铜色，银色和金色粉末及其他装饰粉末。

评审团有权对作品进行打孔检查。包含违禁成分的作品将自动退出比赛。

评审：巧克力雕塑作品会在选手工作区域做评审

展示：巧克力雕塑作品在评审之后会移做展示。允许协助移动作品。选手不得加任何支撑或背景支撑。

### 3.2 模制夹心巧克力（占总分 20%）

说明：每位参赛者根据“传承”主题制作一款夹心巧克力。使用模具须自己携带。配方必须拥有至少两层次，一层必须为甘纳许（巧克力外壳及装饰不计入层次）。作品需要在现在制作及装饰。

数量：至少 30 颗，其中 10 颗用来品尝，10 颗用于展示，10 颗用于拍摄照片。每颗巧克力包括装饰的重量在 5-15g 之间。

数量：展示用盘子由组委会提供

重要提示：手工巧克力必须全程在比赛时制作。这项任务，选手必须自己调温巧克力。

主办方除了提供巧克力以外，特殊材料，模具和必要配方原料由选手自行携带。

### 3.3 巧克力蛋糕（占总分 20%）

说明：每个选手制作一个巧克力蛋糕作品，比赛主题必须融入作品。蛋糕必须在比赛当场完成准备和装饰工作。只有蛋糕胚可以在赛前准备好。

数量：供 8 人享用、2 份完全一样的蛋糕。可自由选择形状和直径大小。每只蛋糕重量：在 900g 和 1,100g 之间（包括金色纸板和装饰物）。

原料：蛋糕必须带有 50%以上的巧克力口味。

展示: 选手向评审团展示蛋糕，将蛋糕切成所需份数，将其置于盘中（由组办方提供）。

- 一份蛋糕将供评审团品尝
- 一份将用于展示拍摄

### 3.4 巧克力饮品（占 20% 总分）

说明: 每位参赛者制作一款巧克力饮品。对于这项任务参考者必须考虑一套完整的概念，包括饮品本身及其包装/容器（无任何广告成分及品牌），就像他们在店里售卖一样。这款饮品可以为热饮或冷饮。

数量: 8 份

- 2 份用于拍摄
- 其余用于品尝

展示: 裁判将到参赛者工作台边拿取食物，评委将边品尝边聆听参赛者的创作理念

重要提示: 比赛重点饮料概念

## IV. 比赛 实用信息

### 1. 日期和地点:

日期: 2016年5月5~6日

地点: SIAL CHINA 2016, Shanghai（上海新国际博览中心）

### 2. 时间安排

决赛历时一天。每位选手在比赛前将收到一份个人时间表。

参赛者可自由安排工作时间，但必须严格遵守作品的评判期限。

一天比赛安排：6 小时比赛时间（具体时间待定）

09:00:	开始比赛
12:00:	巧克力雕塑作品展示和评判
13:30:	模制夹心巧克力展示和评判
14:30:	巧克力蛋糕展示和评判
15: 00:	巧克力饮品展示和评判、清洁结束
15:45:	计算成绩

比赛位置和日期由抽签决定。

在比赛当天最后时间，工作区域必须彻底清理，个人的材料必须移除。如没有做到将影响最后比分！

### **3. 3. 原料和设备**

除巧克力外参赛者可自带所有工作原料和材料，巧克力除外。需提前称好原料重量并置于容器中，但需分开清楚标注。

参赛者自带的设备及原料自行负责照看，比赛全程（准备日及比赛日）组委会不承担任何遗失及损坏的损失。

### **4. 评审团评判**

评审团由巧克力专家组成，他们在糕点、巧克力、餐厅或餐饮或职业培训行业均有不俗表现。

评审团将对每位参赛者做出以下评判：

- 巧克力雕塑作品：总分的 25%
- 模制巧克力：总分的 20%
- 巧克力蛋糕：总分的 20%
- 巧克力饮品：总分的 20%
- 操作方法总分的 15%





## 评审团会关注什么？

对于每个作品，评审团会关注：

### 大型巧克力作品：

- 契合主题和规则
- 平衡和协调:集合和均横所有元素
- 艺术手法
- 不同技术的应用
- 收尾工作
- 创造力和创新 (惊艳程度)

### 模制夹心巧克力：

- 契合主题和规则
- 视觉方面：巧克力调温和及制、脱模技术
- 总体口味，有否呈现巧克力的风味
- 总体质地
- 创造力

### 巧克力蛋糕：

- 契合主题和规则
- 视觉方面: 总体呈现效果
- 总体口味：明显的巧克力口味、在尝试时的温度，有否呈现50%巧克力的风味
- 总体质地
- 创造力

#### 巧克力饮品:

- 契合主题和规则
- 味觉: 总体口感和明确的巧克力口味
- 总体质地
- 视觉: 总体呈现效果
- 创造力

#### 厨房技巧: (在每个作品中都会衡量)

- 专业技术
- 总体卫生/工作区域整洁
- 工作流程/原材料的整理
- 专业态度

#### 5. 谁是冠军?

- 在本国获得最高得分的参赛者将获得“**2016年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛冠军**”称号, **亚军和季军也将被公布**

#### 6. 总则

- 每位参赛者以名誉保证独立完成所有作品, 不求助第三方。
  - 如果部分作品违反比赛规则, 评审团将从参赛者的最后得分中扣除该作品分值。
  - 评审团的决定为最终评判, 具有约束效力, 不可对其评估提出异议或争议。
  - 组委会可调整或修改规则, 如确有所需可随时调整或取消比赛, 并承诺立即就相关调整告知所有报名参赛者。
  - 不可以印刷、拼写或其他错误责难“**2016年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛**”赛组委会。
  - 参赛者一旦参加世界巧克力大师赛, 将自动允许“**2016年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛**”赛组委会
- 会



- 公布其姓名、地址和照片，并主张其视作本次比赛的参赛选手。
- 组委会对所有申请内容进行严格保密，申请人正式入选“**2016年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛**”赛前，不会公布其信息或告知第三方。
- 与“2016年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛”相关的所有配方和图片材料将被媒体、组委会和主办方嘉利宝用于评论或商业出版物。组委会将尽量确保各类出版物在相关文章或图片中刊登配方作者的姓名。所有参赛者放弃此类出版内容的知识产权保护权利。这包括所有参赛者完全同意他所参与的一项或多项出版内容可被组委会和嘉利宝自行使用。参赛者将自愿贡献该资料，不收取任何费用。
- 奖品不可兑换成其他物品
- 参赛者一旦参加2016年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛，即确认完全接受目前的比赛规则。

## 8. 组委会

2016年第三届嘉利宝杯巧克力精英赛由嘉利宝主办和伊莎莉卡烘焙网组织筹办。组委会联系方式如下：

**Winnie Wang**

**Brand Manager Gourmet**

**Barry Callebaut Suzhou Chocolate Ltd**

**Tel : +86 21 6208 7921**

**MB: 139 6251 9472**

**Winne Wang@barry-callebaut.com**

**Amy Yu**

**Marketing Supervisor**

**Shanghai Ganache Information Technical co.LTD.**

**Tel: +86 21 5065 6200**

**MB: 150 2104 1584**

**ayu@yeslicake.net**