



## Regeln für das Finale des "WORLD CHOCOLATE MASTERS 2007"

### 1. Datum und Ort des Finales des Wettbewerbs "World Chocolate Masters 2007"

Das Finale findet in Paris statt auf der Messe "Salon du Chocolat Professionnel" vom 20. bis 22. Oktober 2007. Mehr Informationen über diese Messe und kostenlose Eintrittskarten sind verfügbar unter [www.salonduchocolatprofessionnel.fr](http://www.salonduchocolatprofessionnel.fr)

### 2. Was wird von jedem Finalisten beim "World Chocolate Masters 2007" erwartet?

#### 1. Die Rezepte

Vor dem 1. September 2007 liefert jeder Teilnehmer dem Organisationskomitee per E-Mail an [worldchocolatemasters@barry-callebaut.com](mailto:worldchocolatemasters@barry-callebaut.com) die Namen und eine kurze Beschreibung aller Kreationen, die er auf dem Wettbewerb präsentieren wird. Zu jeder Kreation müssen der Name, die Kategorie (beispielsweise Formpraline oder Tauchpraline), die wichtigsten Zutaten sowie sonstiges Bemerkenswertes genannt werden. Die Pralinen, der Schokoladenkuchen und das Dessert müssen in je max. 5 maschinenschriftlichen Zeilen beschrieben werden. Das große und kleine Schokoladenschaustück müssen in je max. 10 maschinenschriftlichen Zeilen beschrieben werden.

Am 20. Oktober 2007 muss jeder Teilnehmer 20 Kopien seines Rezeptbuches mit all seinen Rezepten, die er der Jury präsentieren wird, vorlegen und außerdem eine digitale Kopie auf CD-ROM (Word, Excel oder Powerpoint-Datei). Jedes Rezept muss aus folgenden Bestandteilen bestehen:

- eine detaillierte Zutatenliste
- eine Beschreibung des Herstellungsvorgangs
- ein Foto sowie
- eine Querschnittsdarstellung oder ein Plan der Komposition

**Wichtiger Hinweis:** alle Rezepte, Erklärungen und Beschreibungen müssen auf Englisch oder Französisch beschrieben sein !

#### 2. Das Wettbewerbsthema:

• Das Thema, zu dem die beiden Schokoladenschaustücke passen und ausgearbeitet werden müssen, heißt „Nationale Mythen und Legenden“. Dieses Thema kann frei interpretiert werden. Die ausgewählten Mythen oder Legenden müssen typisch für das Land sein, welches der Finalist repräsentiert.

• Sowohl die kreative Interpretation des Themas als auch seine Erkennbarkeit in den Realisationen sind für die Punktvergabe durch die Jury entscheidend.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:



### 3. Die Kreationen:

Von jedem Finalisten wird erwartet, die folgenden Elemente vollständig an seinem Platz und vor der Jury auszuführen. Es wird ihm überlassen, die gleichen Kreationen oder Teile der Kreationen wie im Nationalen Auswahlverfahren zu kreieren oder komplett neue Kreationen zu präsentieren.

Innovative und kreative Rezepte sind bei der Jury hoch angesehen!

Jeder Finalist muss die folgenden Kreationen herstellen :

- Schokoladenkuchen
- 2 Arten von Pralinen (1 Formpraline & 1 handgetauchte Tauchpraline)
- gastronomisches Schokoladendessert
- kleines Schokoladenschaustück
- großes künstlerisches Schokoladenschaustück

#### 3.1 Schokoladenkuchen

Jeder Finalist kreiert einen Kuchen aus verschiedenen Schichten mit einem Inneren aus Schokolade

- Menge : 2 identische Kuchen für je 8 Personen:  
 Zusammensetzung: Das Innere des Kuchens muß genug Schokolade oder Kakao enthalten, um dem Kuchen einen dominanten Schokoladengeschmack zu geben.  
 Nähere Angaben: Die Kuchen müssen vollkommen am Platz vorbereitet und dekoriert werden. Nur das Biskuit ("génoise") muß vorgebacken mitgebracht werden. Alle anderen Bestandteile des Kuchens müssen während des Wettbewerbstages zubereitet werden.  
 Jeder Finalist kann Form und Abmessungen seiner Kuchen selbst wählen.  
 Gewicht pro Kuchen: Maximum 1 kg.  
 Präsentation: auf goldenem Karton (ist vom Finalisten mitzubringen)  
 Teller zur Verkostung werden vom Organisationskomitee gestellt.

#### 3.2 Pralinen

Jeder Finalist entwirft 2 verschiedene Arten von Pralinen.

- Menge : Minimum 40 Stück je Sorte  
 Zusammensetzung: 1 Praline muss eine Formpraline sein.  
 1 Praline muss eine handgetauchte Tauschpraline sein.  
 Nähere Angaben: Die Pralinen müssen während des Wettbewerbs zubereitet werden, außer der Füllung der Tauchpraline, welche im Voraus zubereitet werden kann. Die verschiedenen Zutaten für die Tauchpraline können mitgebracht werden, jedoch müssen die Pralinen während des Wettbewerbs in Schokolade handgetaucht werden. Der Finalist muss die erforderlichen Formen selbst mitbringen. Das Rezept der Pralinen muß mindestens 30 % Schokolade oder Kakao enthalten.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:



Präsentation: Max. Gewicht der Praline : 15 g (einschließlich Dekoration)  
Teller zur Verkostung werden vom Organisationskomitee gestellt.

### 3.3 Gastronomisches Schokoladendessert

Jeder Finalist bereitet ein Gastronomisches Dessert zu, bei dem Schokolade die Hauptrolle spielt.

Menge : 6 Portionen

Nähere Angaben: Die Desserts müssen komplett während des Wettbewerbs gemacht werden. Sie müssen genug Schokolade oder Kakao enthalten, um einen ausgeprägten Schokoladengeschmack zu bieten.

Präsentation: Der Finalist bringt alle Teller, Gläser oder andere Dinge, die er zur Präsentation braucht, selber mit. Er kann frei entscheiden, auf welche Art und Weise er das Dessert präsentieren wird. Sowohl die Präsentation als auch der Geschmack des Desserts werden von der Jury beurteilt.

### 3.4 Kleines Schokoladenschaustück

Jeder Finalist entwirft ein kleines Schaustück aus Schokolade, das das Wettbewerbsthema "Nationale Mythen und Legenden" widerspiegelt.

Anzahl : 1 Schaustück

Abmessungen: Es gibt keine Beschränkungen in der Höhe, im Gewicht oder bei den Abmessungen. Das Schaustück kann in jede Richtung gestaltet werden (aufwärts, abwärts, usw.)

Nähere Angaben : Das kleine Schokoladenschaustück muss auf einem bestimmten Sockel präsentiert werden, der von dem Organisationskomitee zur Verfügung gestellt wird. Die Finalisten bekommen im Vorfeld ein detailliertes Bild des Sockels.

Präsentation :  
- Dieses Schaustück muss komplett am Platz gestaltet und gebaut werden.  
- Dieses Schaustück muss zu 100 % aus Schokolade und anderen von Kakao abgeleiteten Produkten bestehen.  
- Nur aus Kakaobutter hergestellte Farben dürfen verwendet werden, mit Ausnahme von essbaren Gold-, Silber- und Kupfer- Farben und -Blättern.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:

### 3.5 Großes künstlerisches und kreatives Schokoladenschaustück

Jeder Finalist baut am Platz die vorbereiteten Schokoladenteile des Schaustücks zu einem kreativen Schokoladenschaustück zusammen, das das Wettbewerbsthema "Nationale Mythen und Legenden" widerspiegelt.

Anzahl: 1 Schaustück

Abmessungen : Untergrund mit maximalen Abmessungen von 60 cm x 60 cm. Kein Teil des Schaustücks darf sich über die Abmessungen dieses Untergrunds erstrecken. Das Schaustück muss zwischen 1 und 2 Metern hoch sein. Es wird auf einem Sockel dargestellt werden, der vom Organisationskomitee zur Verfügung gestellt wird.

Nähere Angaben: Die einzelnen Teile des Schaustückes können zum Wettbewerb mitgebracht und müssen am Platz zusammengefügt werden. Keins der Teile darf vor dem Wettbewerb zusammengefügt / geklebt werden ! Bauliche Bestandteile, die aus einem einzigen Stück bestehen, z. B. ein fertig geformtes Element, können mitgebracht werden. Zusammengesetzte Bestandteile, z. B. eine aus mehreren Blättern bestehende Blume, dürfen nicht im Ganzen mitgebracht werden, sondern müssen am Platz zusammengefügt werden (das bedeutet bei dem Beispiel, dass die einzelnen Blätter der Blume mitgebracht werden müssen).

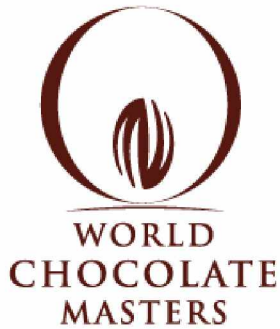
- Alle Zutaten müssen essbar sein. Alle nicht essbaren Materialien müssen bis vor Wettbewerbsende entfernt werden (z. B. eine Plastikfolie). Für jedes nicht entfernte Teil werden dem Finalisten 5 % der Gesamtbewertung des Schaustückes abgezogen.
- Das Schaustück muss zu 100 % aus Schokolade und anderen von Kakao abgeleiteten Produkten bestehen.
- Nur aus Kakaobutter hergestellte Farben dürfen verwendet werden, mit Ausnahme von essbaren Gold-, Silber- und Kupfer- Farben und -Blättern.
- Am 20. Oktober werden die Finalisten im "Salon du Chocolat Professionnel" ihre Schaustücke innerhalb von 3 Stunden vor der Jury aufstellen. Für den Aufbau des Schaustücks werden geschmolzene dunkle, weiße und Milch- Schokolade zur Verfügung stehen.

Wichtige Bemerkungen:

- 1/ Nach dem Aufstellen des Schaustücks muss jeder Kandidat seinen Arbeitsplatz innerhalb von 45 Minuten aufräumen und säubern. Die technische Jury wird die Sauberkeit des Arbeitsplatzes als Teil der Gesamtbewertung des Schaustückes überprüfen!



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:



Präsentation:

- 2/ Jeder Kandidat transportiert sein eigenes Schaustück und trägt selbst die volle Verantwortung dafür.
- Es ist nicht erlaubt, jede Art von festen Materialien zur Unterstützung zu verwenden oder andere verstärkende oder dekorative Materialien. Die Jury hat das Recht, das Schaustück zu durchlöchern, um dies zu überprüfen. Schaustücke, die nicht erlaubte Bestandteile enthalten, werden automatisch disqualifiziert.
  - Max. 50% der Oberfläche des Schaustückes können mit einer Sprühpistole oder mit Airbrush besprüht werden.
  - Jedem Finalisten steht eine Ausstellungsfläche von +/- 1m Höhe zur Verfügung, die vom Organisationskomitee bereit gestellt wird.
  - Das Schokoladenschaustück wird in einer durchsichtigen Vitrine ausgestellt werden, die vom Organisationskomitee zur Verfügung gestellt wird.
  - Das Schokoladenschaustück muss unmittelbar auf der vorgegebenen Ausstellungsfläche präsentiert werden. Es ist nicht erlaubt, einen anderen Hintergrund, Sockel oder anderes Zubehör (Licht, Spiegel, usw.) zu benutzen, die nicht aus Schokolade sind und nicht Teil des Schaustückes sind.

THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:



### 3. Praktische Informationen

#### 1. Ort der Veranstaltung

Das Finale des World Chocolate Masters 2007 wird ausgetragen im „Salon du Chocolat Professionnel“ in Paris Expo, Porte de Versailles (Frankreich).

#### 2. Der Zeitplan des Finales:

- Der unten stehende Zeitplan ist indikativ. Alle Finalisten werden spätestens 2 Monate vor dem Wettbewerb einen individuellen Zeitplan bekommen.
- Alle Finalisten müssen zusammen an dem Informationsgespräch vor dem Wettbewerb teilnehmen. Sie werden persönlich über die Einzelheiten informiert werden.

Freitag 19. Oktober 2007

- 16:00h - 17:00h : Informationsgespräch für Kandidaten  
 17:00h – 19:00h : Alle Kandidaten bringen benötigte Materialien zum “Salon du Chocolat”  
 19:00h – 20:00h : Treffen der Jury mit den Kandidaten

Samstag 20. Oktober 2007 (3 Arbeitsstunden pro Kandidat)

- 08:30h : Zutritt zum “Salon du Chocolat Professionnel” für Kandidaten der Gruppe 1 und Jury  
 08:45h – 09:30h : Gruppe 1: Einrichten des Arbeitsplatzes  
 09:30h – 12:30h : Gruppe 1: Aufbau des Schokoladenschaustückes  
 12:15h : Zutritt zum “SDC Professionnel” für Kandidaten der Gruppe 2  
 12:30h – 13:15h : Gruppe 1: Aufräumen und Säubern des Arbeitsplatzes  
 Gruppe 1: mündliche Präsentation des Schaustückes (max. 3 Minuten pro Kandidat)  
 Beurteilung der Schaustücke von Gruppe 1  
 13:15h – 14h00 : Gruppe 2: Einrichten des Arbeitsplatzes  
 14:00h – 17:00h : Gruppe 2: Aufbau des Schokoladenschaustückes  
 17:00h – 17:45h : Gruppe 2: Aufräumen und Säubern des Arbeitsplatzes  
 Gruppe 2: mündliche Präsentation des Schaustückes (max. 3 Minuten pro Kandidat)  
 Beurteilung der Schaustücke von Gruppe 2  
 17:45h – 18:30h : Gruppe 1: Einrichten des Arbeitsplatzes für den 21.10.07



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





Sonntag 21. Oktober 2007 (8,5 Arbeitsstunden für Kandidaten der Gruppe 1)  
08:00h : Zutritt zum "SDC Professionnel" für Kandidaten der Gruppe 1 und Jury  
Überprüfen des Arbeitsplatzes, der Ausrüstung und der Zutaten durch die technische Jury  
08:30h : Beginn des Wettbewerbs  
11:30h : Kandidaten Gruppe 1: Abgabe der handgetauchten Pralinen  
12:00h – 12:30h : Verkostung handgetauchter Pralinen  
14:00h – 15:30h : Verkostung Schokoladenkuchen  
15:30h – 17:00h : Verkostung Dessert  
17:00h : Ende der Arbeitszeit für Kandidaten der Gruppe 1  
Kandidaten Gruppe 1: Abgabe der Formpralinen  
Beurteilung des kleinen Schokoladenschaustückes  
17:00h – 18:00h : Kandidaten Gruppe 1: Aufräumen und Säubern des Arbeitsplatzes  
17:15h – 17:45h : Verkostung Formpralinen  
18:00h – 18:45h : Kandidaten Gruppe 2: Einrichten des Arbeitsplatzes für den 22.10.

Montag 22. Oktober 2007 (8,5 Arbeitsstunden für Kandidaten der Gruppe 2)  
06:30h : Zutritt zum "SDC Professionnel" für Kandidaten der Gruppe 2 und Jury  
Überprüfen des Arbeitsplatzes, der Ausrüstung und der Zutaten durch die technische Jury  
07:00h : Beginn des Wettbewerbs  
10:00h : Kandidaten der Gruppe 2: Abgabe der handgetauchten Pralinen  
10:30h – 11:00h : Verkostung der handgetauchten Pralinen  
12:30h – 14:00h : Verkostung Schokoladenkuchen  
14:00h – 15:30h : Verkostung Dessert  
15:30h : Ende der Arbeitszeit für Kandidaten der Gruppe 2  
Kandidaten der Gruppe 2: Abgabe der Formpralinen  
Beurteilung des kleinen Schokoladenschaustückes  
15:30h – 16:30h : Kandidaten Gruppe 2: Aufräumen und Säubern des Arbeitsplatzes  
15:45h – 16:15h : Verkostung Formpralinen  
17:00h – 17:30h : Verkündigung des Ergebnisses mit anschließender Siegerehrung

Vor der eigentlichen Arbeitsphase haben die Kandidaten 45 Minuten Zeit, sich mit ihren benötigten Materialien an ihrem Arbeitsplatz einzurichten. Nach jedem Arbeitsabschnitt haben sie einen fest vorgegebenen Zeitplan, um ihren Arbeitsplatz aufzuräumen und für den nächsten Kandidaten zu säubern. Nach Fertigstellung des Schaustückes haben die Kandidaten 45 Minuten Zeit dafür, nach dem Wettbewerb 60 Minuten. Die Jury wird die Sauberkeit des Arbeitsplatzes genau prüfen als Teil der technischen Beurteilung. Gelingt es einem Kandidaten nicht, in der vorgegebenen Zeit seinen Arbeitsplatz aufzuräumen und zu säubern, so wird die Jury Prozentpunkte abziehen, abhängig davon, wie viel Zeitverzögerung entstanden ist.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:



### 3. Zutaten und Ausrüstung

- § Nur Schokoladen und andere Zutaten von Callebaut, Cacao Barry and Carma sind erlaubt, außer den Zutaten, die nicht in deren Produktpalette vorhanden sind, wie Zucker, Früchte, Sahne,...).
- § Produkte von Callebaut, Cacao Barry und Carma dürfen nicht vorgewogen mitgebracht werden, sondern müssen vor dem 1. September 07 im Voraus bestellt werden gemäß des offiziellen Bestellformulars. Am Freitag, dem 19.10.07 haben die Finalisten Zutritt zum Lagerbereich auf dem Wettbewerbsgelände, um ihre Materialien und Zutaten abzuladen. Ihnen ist dann erlaubt, die Produkte, die sie im Vorfeld bestellt haben, abzuwiegen.  
Die Schokolade kann während der Vorbereitungszeit geschmolzen werden (für Gruppe 1 am Samstag 17:45-18:30h und für Gruppe 2 am Sonntag 18:00-18:45h). Das Temperieren sollte während des Wettbewerbs erfolgen. Es ist absolut nicht erlaubt, jegliche Schokolade vor Wettbewerbsbeginn zu temperieren.
- § Vor und nach dem Wettbewerb können alle Materialien sicher aufbewahrt werden in gekühlten und ungekühlten Lagerbereichen auf dem Wettbewerbsgelände. Der Kandidat muß seine Materialien soweit vorbereiten, daß er innerhalb der vorgegebenen Zeit aufbauen oder umpacken kann.
- § Teilnehmer müssen alle anderen Zutaten, die sie zur Zubereitung ihrer Kreationen brauchen, selbst mitbringen. Jede der Zutaten muss in einer separaten Verpackung oder einem Behälter aufbewahrt werden, beschriftet mit einer neutralen Bezeichnung (z. B. Sahne 35%, nicht Sahne Marke X 35% ).
- § Nur Grundzutaten (Butter, Sahne, Alkohol, usw.) dürfen mit an den Arbeitsplatz gebracht werden. Sie dürfen vorher abgemessen, jedoch nicht im Vorfeld gemischt oder verarbeitet werden. Es ist verboten, jegliche Art von Fertigprodukten ( z. B. Marmelade, Nougat, usw.) zu verwenden. Sämtliche Zutaten, die nicht im Rezeptbuch des Kandidaten aufgelistet sind, dürfen nicht benutzt werden, es sei denn, es wird ausdrücklich vom Organisationskomitee erlaubt. Bei Fragen oder Einwänden kontaktieren Sie bitte das Organisationskomitee vor dem Wettbewerb.
- § Biskuit, Génoises oder andere Böden für den Kuchen müssen fertig gebacken mitgebracht werden.
- § Bei Wettbewerbsbeginn müssen alle Zutaten gekühlt sein mit Ausnahme der Schokolade in den Schmelzbehältern.
- § Die Jury wird vor Wettbewerbsbeginn sorgfältig alle Zutaten prüfen. Während des ganzen Wettbewerbs werden die Materialien und Arbeitsplätze aller Finalisten immer wieder kontrolliert werden.
- § Die folgende Ausrüstung wird den Kandidaten während des Wettbewerbs zur Verfügung stehen:
  - ◆ Kühlschrank mit Blechen (60x40 cm) - 70 cm Höhe pro Person
  - ◆ Froster (- 20°C) und Bleche (60x40cm) – 60cm Höhe pro Person
  - ◆ Schockfroster
  - ◆ Trockeneis kann im Vorfeld bestellt werden
  - ◆ Wärmeschrank zum allgemeinen Gebrauch
  - ◆ Schneidegeige zum allgemeinen Gebrauch
  - ◆ 1 Induktions- oder Gasherdpfanne für 2 Kandidaten
  - ◆ 1 Marmor-Arbeitstisch pro Person (150x90cm) pro Person
  - ◆ 1 Edelstahl Arbeitsoberfläche (120x90 cm) pro Person



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





- ◆ 1 Rollwagen mit 7 Blechen (60x40 cm) pro Person
- ◆ 1 elektrisches Rührgerät (Standmixer) und Zusatzgeräte pro Person
- ◆ 1 Mikrowellenofen 700 Watt pro Person
- § Die Kandidaten müssen alle anderen kleinen benötigten Arbeitsgeräte (z. B. Balkenwaage, Schüsseln, Schneebeesen, Gabeln, Messer, usw.) selbst mitbringen. Zu ihrem eigenen Nutzen beschriften Sie bitte Ihre persönliche Ausrüstung mit Ihrem Namen.
- § Eine Erlaubnis für den Gebrauch aller elektrischer Geräte, die die Kandidaten selbst mitbringen möchten, muss auf dem offiziellen Formular eingeholt werden. Sämtliche Anfragen müssen das Organisationskomitee bis zum 1. September 2007 erreicht haben.
- § Für alle Verkostungen müssen die Teller und das Besteck der Organisation benutzt werden mit Ausnahme des Desserts (siehe Punkt 3.3).
- § Für das Dessert muss jeder einzelne Finalist die benötigten Teller und Gegenstände zum Servieren mitbringen. Er kann entweder das Besteck der Organisation verwenden oder Besteck nach seinem persönlichen Geschmack mitbringen.

#### 4. Beurteilung durch die Jury

- Die Jury wird international besetzt sein. Jedes teilnehmende Land benennt ein Jurymitglied.
- Die Jury beurteilt jeden Kandidaten im Hinblick auf:
  - Technische Fertigkeiten (10% der Gesamtpunktzahl):
    - Professionelle Arbeits- und Verhaltensweise, Arbeits- und Materialeinteilung, generelle Hygiene am Arbeitsplatz, Rezeptbuch, Säubern des Arbeitsplatzes
  - Kleines Schokoladenschaustück (10% der Gesamtpunktzahl)
    - Ästhetische Gesichtspunkte, Interpretation des Wettbewerbsthemas, Ordentlichkeit und Feinbearbeitung
  - Großes künstlerisches Schokoladenschaustück (30% der Gesamtpunktzahl):
    - Harmonie und Ausgewogenheit zwischen den verschiedenen Elementen, Ästhetische Gesichtspunkte, Interpretation des Wettbewerbsthemas, Ordentlichkeit und Feinbearbeitung
    - Präsentation der Pralinen
  - Geschmack der Kreationen (50% der Gesamtpunktzahl):
    - Geschmack, Struktur, Größe, Harmonie oder Kontraste im Aroma, Aussehen, Originalität jeder Kreation
    - Vergabe der Punkte: 2 x 1/6 für die Pralinen, 1/3 für die den Kuchen und 1/3 für das Schokoladendessert



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:



#### 5. Wer wird der "World Chocolate Master 2007"?

Der Finalist mit der höchsten Gesamtpunktzahl aller Kriterien gewinnt den Wettbewerb und erhält den offiziellen Titel des "World Chocolate Master 2007".

#### 6. Siegesprämien des Wettbewerbs "World Chocolate Masters 2007"?

Ein Preispaket mit einer Gesamtsumme von € 75.000 wird unter den Finalisten des "World Chocolate Masters 2007" aufgeteilt werden. Dieses Preispaket umfasst sowohl Geld als auch Sachpreise (professionelles Arbeitsmaterial) und wird im Verhältnis zur Rangfolge der Finalisten und ihrer im Finale erreichten Punktzahl aufgeteilt.

In diesem Preispaket sind ebenfalls Hotelkosten, Reisekosten und Cateringkosten für alle Finalisten durch das ganze Finale hindurch enthalten. Im Hinblick auf diese Kosten wird ein durchschnittlicher Betrag für jeden Teilnehmer kalkuliert, indem man die Gesamtkosten durch die Anzahl der Finalisten dividiert.

- § Der Sieger des Wettbewerbs oder "World Chocolate Master 2007" gewinnt sowohl ein Preispaket im Wert von mindestens € 20.000 als auch den Titel.
  - Dieses Preispaket enthält eine Trophäe, die Reise-, Hotel- und Verpflegungskosten seiner Teilnahme, ein Preisgeld und Sachpreise.
- § Der Zweitplatzierte gewinnt ein Preispaket im Wert von € 12.500.
  - Dieses Preispaket enthält die Reise-, Hotel- und Verpflegungskosten seiner Teilnahme, ein Preisgeld und Sachpreise.
- § Der Finalist, der den dritten Platz belegt, erhält ein Preispaket im Wert von € 6.500.
  - Dieses Preispaket enthält die Reise-, Hotel- und Verpflegungskosten seiner Teilnahme, ein Preisgeld und Sachpreise.
- § Separate Trophäen werden für die einzelnen Siegerkreationen vergeben: den besten Schokoladenkuchen, die beste Schokoladenpraline, das beste Schokoladendessert und das beste Schokoladenschaustück. Jede Siegerkreation wird mit einem Sachpreis im Wert von € 500 ausgeschrieben.

#### 7. Allgemeine Bedingungen

• Jeder Kandidat muss alle spezifizierten Aufgaben am Platz und vor der Jury ausführen, ohne die Hilfe Dritter. Es ist erlaubt, beim Zusammensetzen und Aufbau des großen Schokoladenschau-stückes Hilfe in Anspruch zu nehmen. Technische Berater oder auch andere Anwesende können den Finalisten unterstützend zu Seite stehen und praktische Hilfestellung geben.

Nur die Zutaten und Bestandteile, die ausdrücklich in den Regeln erlaubt sind, dürfen vorbereitet mit zum Wettbewerb gebracht werden, wie beispielsweise einzelne Teile des großen künstlerischen Schaustückes, die Füllung der handgetauchten Praline und vorgebackene Böden für den Kuchen.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





- Die Entscheidungen über die Sieger und die jeweiligen Beurteilungen der Jury sind endgültig, bindend und nicht diskutierbar oder anfechtbar.
- Das Organisationsteam darf die Regeln jederzeit ändern oder anpassen, falls Notwendigkeit besteht, und verpflichtet sich, alle registrierten Teilnehmer mindestens 30 Tage im Voraus über solche Änderungen zu informieren.
- Die Rezepte und das Fotomaterial dürfen von der Presse, dem Organisationskomitee und Barry Callebaut für Presse- und Werbezwecke verwendet werden. Das Organisationskomitee wird sich dafür einsetzen, dass – im Fall einer Veröffentlichung – der Name des Rezeptautors in dem entsprechenden Artikel oder bei dem Bild erwähnt wird. Jeder Teilnehmer tritt seine Rechte an dem intellektuellen Eigentum solcher Veröffentlichungen ab.

#### 8. Organisationskomitee

Der „World Chocolate Masters“ ist eine Organisation von Barry Callebaut. Das Organisationskomitee kann unter folgender Adresse kontaktiert werden:

Barry Callebaut Belgium – World Chocolate Masters  
Aalstersestraat 122  
9280 Lebbeke-Wieze  
Belgium  
Tel : +32 53 73 03 81 – Fax : +32 53 73 05 40  
Email : [worldchocolatemasters@barry-callebaut.com](mailto:worldchocolatemasters@barry-callebaut.com)  
[www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)

Alle Anfragen sowie Bestellformulare für das Finale sollen an diese Adresse geschickt werden.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:

