



Règlement et calendrier du concours

A Lire attentivement

RÈGLES ET RÈGLEMENT :

Tout au long du règlement, nous faisons référence à votre gâteau, pièce de concours, exposé à PÂTISS'ART pour le championnat de France de Cake design 2024.

1 | REGLES GENERALES ET INFORMATIONS :

1a - Votre participation au concours vous donne accès gratuitement au salon PÂTISS'ART pour le samedi 26, le dimanche 27 et lundi 28 octobre 2024 dans les horaires d'ouverture du salon.

Vous ne recevez le badge d'accès que si vous exposez votre pièce de compétition au salon (Même si un billet de compétition a été acheté).

Si vous n'êtes pas en mesure de déposer votre GATEAU DE CONCOURS, n'essayez pas de récupérer votre badge d'accès, cela ne sera pas possible.

1b - Les inscriptions au concours/Championnat peuvent être clôturées plus tôt que prévu en raison des places limitées au salon. D'autre part, le concours peut être annulé si le nombre de participants n'est pas suffisant. Dans ce cas votre billet de participation au concours vous sera remboursé.

1c - Les pièces de concours/championnat doivent être l'œuvre authentique de la personne qui se présente. S'il est prouvé que la personne n'a pas réalisé le gâteau seule, elle et son gâteau seront disqualifiés.

1d - Nous tenons à vous rappeler que votre gâteau de concours au championnat de France de Cake Design NE DOIT PAS avoir été, sous aucun prétexte, présenté, exposé, montré sur les réseaux sociaux, magazine ou autre support ou avoir fait l'objet d'une précédente compétition, concours ou championnat dans le monde entier avant d'avoir été exposé à PÂTISS'ART et jugé par notre jury. Si prouvé, votre gâteau de concours sera disqualifié.

1e - Les gâteaux de concours/championnat NE DOIVENT PAS ÊTRE AFFICHÉS sur les sites de médias sociaux **avant l'annonce des résultats**. Si cela est prouvé, **votre gâteau de concours sera disqualifié**.

1f - Les pièces qui ne sont pas conformes au règlement perdront des points.

L'organisateur se réserve le droit de disqualifier toute personne ayant un comportement ou un langage irrespectueux ou inapproprié auprès des juges ou du personnel de PÂTISS'ART sans possibilité de se faire rembourser l'inscription au concours ou entrée au salon

Les comportements ci-dessous peuvent donner lieu à la prise des mesures suivantes :

Interdiction de participer au concours ou de rentrer dans le salon même avec un ticket d'entrée et sans aucun remboursement possible.

PÂTISS'ART pourrait se réserver le droit d'interdire d'assister ou de participer au concours pour un minimum de 2 années.

Sont concernés, les comportements agressifs, menaces, langage grossier, les cris, tous les commentaires diffamatoires, si vous endommagez un gâteau ou autre, si vous êtes offensants ou désobligeants, verbaux ou écrits (y compris par courriels, messages textes/vocaux/messages téléphoniques, médias sociaux ou autres communications écrites. Ces comportements pourraient alors être signalés à la police.

1g - Toutes demandes ou questions relatives au championnat doivent être envoyées à questioncfd@gmail.com avant le 7 octobre 2024. Aucune demande ne sera traitée après cette date. Les demandes/questions doivent porter uniquement sur les règles du championnat. Vous ne devez en aucun cas contacter un de nos juges sous peine de pouvoir être disqualifié.

2 | REGLES DU CHAMPIONNAT :

2a - Plateau de présentation.

- Le plateau de présentation devra être entièrement recouvert de produits comestibles.
- Aucun élément non-alimentaire doit être apparent.
- Le plateau devra mesurer minimum 30 cm.
- Le plateau devra mesurer maximum 50 cm.
- La largeur du gâteau ne devra pas dépasser la largeur maximale du plateau soit 50 cm.
- Si les mesures ne sont pas respectées des points seront perdus lors du jugement.

2b - HAUTEUR DE GATEAU :

- La hauteur minimale du gâteau est de 20 cm.
- La hauteur maximale de gâteau est de 100 cm.

Si les mesures ne sont pas respectées des points seront perdus lors du jugement.

Les mesures sont prises à partir du dessous de la base du plateau.

3 | THEME DU CHAMPIONNAT

3a - Le thème du championnat de France de Cake Design portera sur le **CINEMA**.

Vous pourrez vous inspirer de films, d'affiches, de bobines, de salles de cinéma, de popcorn, d'écrans, ou tout autre inspiration autour du cinéma... À vous de laisser libre cours à votre imagination. **Attention**, nous vous conseillons de faire une fiche descriptive et technique (format A5 maximum) décrivant votre œuvre car tous les films ne seront pas forcément connus du jury. Cette fiche peut comporter le Titre du film et la description du thème. Vous pouvez mettre des photos du montage de votre gâteau ainsi que les produits utilisés.



4 | LE GÂTEAU :

4a - Aucun élément non alimentaire ne doit être visible.

Les fils nus visibles ne sont pas autorisés - Lorsque des fils sont utilisés dans des fleurs de sucre, ils doivent être complètement recouvert d'un milieu comestible.

Les tiges, rubans, dummie, polystyrène, décoration alimentaire plastique, lumière ou tout autre élément non comestible ne devront pas être visibles et devront être recouverts d'éléments comestibles.

Exemple : lumière cachée par du wafer paper qui laisse visible la lumière de l'ampoule sans la voir directement.

Si les règles ne sont pas respectées des points seront perdus lors du jugement.

4b - Les gâteaux ne sont pas destinés à la consommation mais à afficher vos compétences et techniques. Vous pouvez donc utiliser des Dummies recouvert de produits alimentaires (pâte à sucre, wafer paper, glace royale, colorant alimentaire,...) attention la porcelaine froide ou Artista Soft est totalement interdite. En cas de doute, la pâte pourra être goûtée si nécessaire et détériorer une partie du gâteau.

4c - Les gâteaux autorisés :

Ci-dessous les formes de gâteaux autorisées :

- Gâteau 1 étage
- Wedding cake
- Gâteau sculpté
- Modelage
- Fleurs
- Tower cake

4d - Temps d'exposition

Votre Gâteau de concours devra être exposé jusqu'au lundi 28 octobre 16h00.

Toute situation particulière devra être signalée à l'organisateur à questioncfcd@gmail.com

4e - Conseils

- Faire attention aux empreintes digitales, aux marques de colle alimentaire, aux marques d'outils, au recouvrement uniforme, à l'épaisseur de la pâte à sucre.
- Assurez-vous que votre travail est propre.
- Toute décoration non comestible entrainera des pertes de points. Le jury se réserve le droit de prélever un échantillon s'il a un doute sur les produits comestibles utilisés.
- Merci de signaler tout dégât non réparable causé par le transport de votre gâteau.
- N'oubliez pas que votre gâteau de concours sera vu sous tous les angles. Ne négligez rien.
- Il est préférable de poser une question plutôt que de risquer une disqualification ou perte de points.
- Vous gagnerez des points à ne pas utiliser de moules ou d'impressions alimentaires même s'ils sont autorisés.

Contactez nous à : questioncfcd@gmail.com

4f - Comment vous inscrire ?

[Cliquez ici](#) et suivez les instructions.

La participation au concours est de 15€, et cela vous donnera accès au salon.

S'inscrire avant le 7 octobre 2024.

Toute inscription est définitive et aucun remboursement ne sera possible.

Le salon se réserve le droit d'annuler le concours si un évènement improbable se produit ou si le nombre de participants n'est pas assez important. Dans ce cas, votre billet de participation sera intégralement remboursé.

5 | LIVRAISON DE VOTRE PIECE DE CONCOURS

5a - Les gâteaux de concours devront être déposés le vendredi 25 octobre de 16h00 à 18h00 ou le Samedi 26 octobre de 8h00 à 9h30 ; aucune pièce ne sera récupérée en dehors de ces horaires.

Vous devrez vous présenter à l'accueil, déposer votre pièce à l'endroit numéroté indiqué par le responsable de concours et recevrez un badge de participation au concours avec votre numéro de pièce que vous devrez porter et conserver dans le salon et lors de la remise de prix qui se tiendra le **samedi 26 octobre à 17h15**

5b - Les concurrents peuvent avoir un assistant dans la zone de dépôt du gâteau de concours. Les assistants devront acheter un billet d'entrée pour visiter le salon.

Une fois votre gâteau placé sur la table de concours, Vous n'aurez plus le droit de toucher à votre gâteau ni modifier des choses.

Vous devrez quitter la salle et ne revenir qu'aux heures d'ouverture du salon par l'entrée publique avec votre badge.

5c - Une aire de réparation sera disponible pour réparer les dommages subis pendant le transport.

Vous devrez avoir votre propre kit de réparation. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le concurrent et pendant les horaires de dépôt des gâteaux.

Les boîtes de voyage doivent être retirées après la livraison et récupérées par le participant
Il n'y aura pas de stockage interne.

5d - Vous pouvez laisser une photo de la conception, et énumérer les techniques et produits utilisés.

Suggestion recommandée qui peut permettre de gagner des points si un doute subsiste.

La feuille ne doit pas dépasser le Format A5 maximum recto et sera placé dans la zone qui vous est allouée.

ATTENTION aucune carte professionnelle ou NOM ne devra figurer sur la zone de concours avant d'avoir été jugé.

6 | RESULTATS

6a - Le jugement aura lieu le samedi 26 octobre 2024.

Les résultats seront disponibles en ligne le dimanche 27 octobre à partir de 10h00 sur www.patissart.com.

La remise des prix se tiendra le samedi 26 octobre à 17h15.

Les fiches de commentaires seront disponibles auprès du Bureau du concours le dimanche 27 à partir de 10h00 jusqu'au lundi 28 octobre 16h00.

Il n'y a pas de rétroaction des juges après l'attribution, sauf en cas d'erreur.

Le calcul de vos notes et/ou une erreur avec les règles. Nous n'offrirons aucun retour.

S'il y a un désaccord avec la notation de la sentence, la décision des juges est finale.

6b - Retrait des pièces exposés

Les gâteaux exposés ne pourront être retirés qu'à partir du lundi 28 octobre à partir de 16h00.

Aucune pièce ne devra être récupérée avant cette date.

Les organisateurs se réservent le droit de détruire toute pièce non récupérée le lundi à 18h00.

6c- Récompenses

Le prix du champion de France de Cake Design sera remis Le samedi 26 octobre à 17h15 sur scène et Le champion recevra son diplôme ainsi qu'un prix d'une valeur de 1000€ de cadeaux.

Cette valeur peut comprendre du matériel, du consommable, des bons d'achats ou des cours en ligne.

Les bons cadeaux auront une date limite de validité et ne pourront être utilisés au-delà de cette date.

Aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

7 | PLAINTES ET PROCEDURES D'APPEL

Toute plainte doit être envoyée par courriel à championnatfrancecakedesign@gmail.com avant le 28 octobre 2024.

La décision est finale, aucun résultat de jugement ne sera discuté après la clôture du salon à moins qu'il y ait un une erreur de calcul et/ou une erreur dans les règles. Les juges ne noteront aucun désaccord.

Veillez prévoir au moins 28 jours pour le traitement des plaintes.

A partir du 1er novembre 2024. Nous visons à répondre à toutes les plaintes.

Vous devez inclure votre numéro de participation ainsi que votre nom, prénom, adresse mail et numéro de téléphone dans toute correspondance.

7a - SECURITE

Bien que des précautions raisonnables soient prises pour la sécurité des pièces exposées, les organisateurs ne peuvent être tenus responsable de toute perte, vol ou dommage causés sur les gâteaux de concours.

8 | DROITS DE PROPRIETE INTELLECTUELLE

En participant et en exposant votre pièce de concours SOYEZ CONSCIENT que des photographies ou des copies peuvent être faites par les visiteurs du salon sans que vous en soyez informés ;

En participant au concours, vous acceptez donc que vos pièces soient photographiées et diffusées sur tout support numérique, réseaux, papier, magazine ou autre.

Les personnes travaillant sur le salon PÂTISS'ART ne seront pas tenus responsable de quelques manières que ce soit, de toute diffusion de photos ou reproduction de gâteau.

Toute participation au concours du championnat de France de Cake design autorise Le salon PÂTISS'ART à photographier et diffuser votre gâteau sur tout type de support numérique, réseaux, papier, magazine ou autre.

Aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

