

# Expo Cake Design

## Concurso de Bolos ao vivo



### REGULAMENTO

O concurso de bolos ao vivo “Expo Cake Design” é integrado na feira ExpoAlimenta, organizado pela Academia Profissional Cake Design com a colaboração da ANCD e da ExpoSalão. São objectivos deste concurso incentivar os alunos e profissionais do Cake Design a mostrarem as suas potencialidades na elaboração e decoração de bolos artísticos ao vivo. O concurso realiza-se no dia 29 de Outubro de 2016 na ExpoSalão Batalha. O concurso é aberto a todos os alunos da Academia Profissional de Cake Design e associados da ANCD, composto por equipas de 2 elementos “pares”. O concurso é limitado á participação de 8 equipas. Cada equipa terá que decorar um bolo artístico durante o concurso, num período de 6 horas (das 10h às 13h e das 14h às 17h). O bolo terá que ter no mínimo 3 andares 1 dos quais em bolo verdadeiro. A base do bolo não poderá exceder os 60cm de diâmetro. Os bolos para decoração no concurso devem já vir todos prontos (cobertos e recheado). No final as equipas terão que cortar uma fatia do bolo para o júri degustar. Será da responsabilidade das equipas trazer todo o material necessário á decoração do bolo. A participação no concurso implica às equipas ceder os direitos de usufruto de imagens da decoração do seu bolo à organização do concurso, bem como autorização para que este possa ser fotografado e filmado para uso futuro da Academia Profissional de Cake Design e dos seus parceiros. O prazo limite para se propor ao concurso será até 30 de Agosto de 2016. A participação no concurso é gratuita. Os critérios de avaliação da organização para efeitos de vencedor do concurso serão: Estética geral, equilíbrio de cores e formas, decoração, desenhos e simetria, grau de dificuldade e de perfeição, técnicas utilizadas, originalidade no tema bem como conjugação da massa e recheio no bolo verdadeiro. A organização procederá à apreciação e avaliação dos trabalhos do concurso em acto privado. O tema do concurso é “O Circo”. A organização tem o direito de desclassificar as equipas por má participação. Todos os participantes receberão um diploma de participação. As decisões do júri na classificação das equipas no concurso, não serão passíveis de recurso. O júri será composto por formadores da Academia Profissional de Cake Design. A entrega dos prémios ás equipas, será realizada no final do dia. O júri poderá deliberar a atribuição de menções honrosas às equipas que considere serem merecedores dessa distinção. A equipa vencedora do concurso receberá um vale de 500,00€ em compras FERNETO, 2 viagens de avião a Londres para assistir ao Cake Internacional em Abril de 2017, oferta da SODIFER e ainda 2 bilhetes de entrada no mesmo. A participação neste concurso implica a aceitação integral do presente regulamento. Qualquer situação não prevista neste regulamento, será resolvida pela organização, sem possibilidade de recurso a qualquer outra instância sobre a decisão da mesma.



Prodite Zeelandia  
Criando Possibilidades



FERNETO

