

CONCURSO “O MELHOR CAKE” POR BECA MILANO

É uma oportunidade para confeitores amadores e profissionais demonstrarem criatividade e habilidade no trabalho com a pasta americana. É uma experiência enriquecedora, não apenas em termos de premiações ou troféus, mas também em termos de aprendizado, crescimento pessoal e conexões profissionais.

COMO PARTICIPAR

Os interessados em participar do concurso “O Melhor Cake” devem preencher o formulário **Formulário de Inscrição (Clique aqui)** anexando até 5 imagens de bolos autorais para análise.

As inscrições podem ser realizadas a partir do dia 02 de outubro até às 23h59 do dia 24 de outubro.

SELETIVA

A equipe do evento irá selecionar (através dos formulários recebidos) 10 (dez) confeitores para participarem do evento Beca Bake.

Os candidatos escolhidos serão revelados no dia 04 de novembro através das redes @becamilano e @eventobecabake e serão contatados também via e-mail e telefone deixados no formulário de cadastro.

SELECIONADOS PARA O EVENTO

Os selecionados terão até o dia 05 de novembro para confirmar a participação com a organização do evento.

Cada selecionado ganhará um Kit oferecido pela Mix Ingredientes para a confecção do bolo.

Os selecionados precisarão entregar um bolo com o tema “Festa de Aniversário”, conforme os padrões estabelecidos no regulamento, no dia 20 de novembro, entre 14h e 17h, no Audio Club, localizado no Av. Francisco Matarazzo, 694 - Água Branca, São Paulo.

AVALIAÇÃO

Os jurados farão a avaliação no dia do evento. As notas serão entregues para a banca julgadora, que fará a contagem da pontuação.

CONCURSO

Os bolos ficarão expostos durante o “Beca Bake”, das 9h às 19h, podendo ser retirado apenas após o encerramento do evento.

A revelação dos 3 (três) ganhadores será feito durante o Beca Bake, a partir das 17h, pela chef Beca Milano que irá dar um feedback de todos os bolos apresentados.

PREMIAÇÃO

1ºLugar: Troféu+ Niveladora AND + KIT MIX Ingredientes

2ºLugar: Troféu + Misturadora de Brigadeiro AND + KIT MIX Ingredientes

3º Lugar: Troféu + Laminadora AND + KIT MIX Ingredientes

4º ao 10º lugar: Troféu de participação + Bailarina manual AND + Rolo com regulagem de altura AND.

OBSERVAÇÃO:

A participação para seletiva do Concurso é gratuita e os selecionados para exporem no evento receberão o ingresso do Beca Bake de cortesia.

Os que não forem selecionados para o concurso e tiverem interesse em participar do evento deverão fazer a aquisição do ingresso através da página oficial do evento.

*todos os custos para produção, transporte e quaisquer outros custos que venham decorrer da participação no concurso serão de responsabilidade do participante.

REGULAMENTO

É muito importante que todos os participantes tenham ciência das Normas e do Regulamento do Concurso, antes de preencherem o formulário de inscrição.

1. INSCRIÇÃO E CONCURSO

- a) O Concurso “O Melhor Cake” faz parte do evento “Beca Bake” idealizado pela chef Beca Milano.
- b) A inscrição no concurso é gratuita e deve ser feita através do preenchimento do formulário [Formulário de inscrição \(Clique Aqui\)](#)
- c) As inscrições ficarão abertas até às 23h59, do dia 24 de outubro.
- d) Os selecionados terão acesso gratuito ao evento.
- e) Os participantes que não forem selecionados e tiverem interesse em participar deverão fazer a aquisição do ingresso pelo site oficial do evento.
- f) Os participantes selecionados deverão entregar o bolo para exposição no evento no dia 20 de novembro, das 14h às 17, no Audio Club, localizado no Av. Francisco Matarazzo, 694 - Água Branca, São Paulo
- g) Cada concorrente deverá entregar um exemplar do bolo com o tema proposto. Os bolos internamente serão cenográficos (isopor, isopor comestível), porém todas as decorações apresentadas deverão ser comestíveis.

- h) A não entrega do bolo no prazo previsto, constitui motivo de exclusão do concorrente.

2. **CATEGORIA E TEMA** -

Tema: Bolo de Aniversário

O concurso de bolos decorados tem o intuito de incentivar a inovação na decoração de bolos artísticos, estimulando a criatividade dos participantes e abrindo um espaço de destaque para a divulgação de seus trabalhos. Uma oportunidade única de mostrarem o seu talento e suas habilidades

Os bolos serão avaliados com base em sua autenticidade, criatividade, acabamento e técnicas de confeitaria utilizadas.

3. **REGRAS GERAIS**

- a) O tema desta edição é “Bolo de Aniversário”, os participantes deverão criar bolos com formas e decorações únicas que surpreendam os jurados.
- b) Os bolos serão avaliados com base em critérios como criatividade, originalidade, técnica e acabamento. Os vencedores serão anunciados no final do evento Beca Bake.
- c) O concurso será voltado para técnicas de decoração de bolos. Estes deverão ser cenográficos por dentro (feitos de isopor ou material não comestível), porém toda a decoração deverá ser feita com produtos comestíveis (por exemplo: pasta americana, chocolate, glace real).
- d) O bolo deverá ter no mínimo 2 andares sendo que o diâmetro da base deverá ter pelo menos 35cm, não podendo ultrapassar 50 cm.
- e) O tabuleiro utilizado não poderá ultrapassar 65cm de diâmetro.
- f) Bolos ou andares esculpido poderão ser feitos internamente de isopor ou isopor comestível.
- g) O bolo deverá conter pelo menos duas modelagens em pasta americana.
- h) No caso de uso de motores ou iluminação, estes devem funcionar com baterias. A organização do evento não se responsabiliza por eventuais falhas apresentadas nos mecanismos.
- i) Estruturas internas são permitidas desde que não sejam visíveis.

- j) Não é permitido o uso de Porcelana Fria “Biscuit”.
- k) Não é permitido o uso de qualquer material tóxico ou inflamável.
- l) Os trabalhos entregues não podem ter nenhuma identificação sobre o competidor, ou elementos que possibilitem esta identificação pelos jurados (iniciais, marca, logomarcas, palavras, fotos).
- m) Qualquer regra desrespeitada irá resultar na desclassificação do participante.

4. CONSTITUIÇÃO E COMPETÊNCIAS DO JÚRI

- a) Os jurados serão nomeados pela organização do concurso;
- b) O júri procederá à apreciação e avaliação dos bolos do concurso em ato privado.
- c) A organização do evento junto ao júri é competente para deliberar sobre os casos omissos no presente regulamento.
- d) O Júri fará a avaliação de cada bolo de forma independente e será mantido o anonimato do nome do competidor.
- e) Os jurados irão disponibilizar as notas para a organização do evento, que fará a somatória e classificação.
- f) As decisões do júri não serão passíveis de recurso.
- g) O júri que integrará a banca examinadora será formado pela chef Beca Milano, junto com três profissionais renomados da área de confeitaria. O vencedor será aquele que obtiver a maior pontuação geral.

5. AVALIAÇÃO

- a) A avaliação levará em conta 3 critérios: aparência, técnica de decoração e originalidade. Os juízes irão avaliar cada bolo com base nos critérios estabelecidos e, em seguida, conceder pontuações para cada critério, a fim de determinar o vencedor do concurso.

APARÊNCIA: A decoração do bolo deve ser atraente e bem-executada, com um equilíbrio harmonioso entre as cores, formas e texturas. A decoração também deve ser proporcional ao tamanho do bolo e ao tema proposto.

TÉCNICA DE DECORAÇÃO: As técnicas utilizadas serão importantes para avaliar a habilidade e a criatividade do confeitiro sendo analisada a quantidade de técnicas e grau de dificuldade. A decoração deve ser limpa e precisa, com uma execução consistente em todo o bolo. A decoração deve mostrar a habilidade do confeitiro em lidar com diferentes técnicas como: sombreamento, aerografia, pintura com pincel, modelagem, entre outros.

ORIGINALIDADE: A originalidade é um critério importante para avaliar a criatividade do confeitiro. O bolo deve ser único e original, com uma decoração que reflita a personalidade do confeitiro e que apresente uma abordagem inovadora e criativa em relação ao tema e tendências atuais.

- b) O vencedor será aquele que obtiver a maior pontuação geral. Em caso de empate o critério de “técnica de decoração” será utilizado como desempate, se persistir o empate será passado para os próximos critérios utilizando a ordem: Técnica de decoração, Originalidade, aparência e voto popular.

6. Prêmios:

- a) A divulgação dos resultados e a entrega de prêmios será realizado no dia 21 de novembro, a partir das 17h, durante o evento Beca Bake.
- b) Os prêmios serão os descritos abaixo:

PREMIAÇÃO

1ºLugar: Troféu+ Niveladora AND + KIT MIX Ingredientes

2ºLugar: Troféu + Misturadora de Brigadeiro AND + KIT MIX Ingredientes

3º Lugar: Troféu + Laminadora AND + KIT MIX Ingredientes

4º ao 10º lugar: Troféu de participação + Bailarina manual AND + Rolo com regulagem de altura AND.

- c) Os ganhadores receberão a premiação no dia do evento.

7. ENTREGA DOS BOLOS

- a) Os bolos que serão apresentados deverão ser entregues para a organização do evento, não podendo ter NENHUMA IDENTIFICAÇÃO SOBRE O COMPETIDOR no bolo, ou que contenha alguma maneira que

possibilite a identificação do competidor pelos jurados, como logomarcas, iniciais, palavras ou nomes, sob pena de desclassificação.

- b) Os bolos devem ser entregues no dia 20 de novembro de 2023, entre 14h e 17h, no endereço Av. Francisco Matarazzo, 694 - Água Branca, São Paulo, aos cuidados da organização do evento.
- c) Apenas membros da organização estão autorizados a receberem, assim como, moverem os trabalhos de lugar.
- d) A Organização não se responsabiliza por qualquer dano posterior causado aos bolos.
- e) A entrega é de total responsabilidade do competidor, não tendo a organização nenhuma responsabilidade no transporte.

8. RETIRADA DOS BOLOS

- a) A retirada dos bolos deverá ser feita apenas no dia 21 de novembro, a partir das 19h. A organização não se responsabiliza pelos bolos que não forem retirados até as 21h.
- b) A retirada é de total responsabilidade do competidor, não tendo a organização nenhuma responsabilidade no transporte.

9. PERMISSÃO DE USO DE IMAGEM

- a) Ao fazer a inscrição para concurso, o competidor automaticamente permitirá o uso da sua imagem e de seu trabalho, bem como a exibição e divulgação da mesma pela Organizadora, para fins de divulgação e posteriores publicações em materiais de divulgação do evento.
- b) Os trabalhos poderão ser fotografados e filmados por qualquer pessoa que visite o evento.
- c) A Organização não se responsabiliza por qualquer tipo de reprodução e/ou divulgação dos trabalhos exibidos no Concurso.
- d) O competidor **AUTORIZA**, que sejam tiradas fotos e filmagens dos bolos apresentados e também **AUTORIZA** a publicação das mesmas, em próximas edições do “**Beca Bake**” a título de histórico do evento.

11. Aceitação do Regulamento

Ao efetuar sua inscrição o competidor está DE ACORDO, com todas as Normas e Regulamentos do Concurso.

