

RÈGLEMENT DU CONTEST ORGANISÉ PAR BAKE IT

A) TYPOLOGIE DU CONTEST

Places limitées pour les différents contests.

Inscription standard au plus tard le 15 août 2022;

le délai-limite d'inscription est fixé au 15 septembre 2022.

Les inscriptions pourraient fermer avant la date limite, il est donc conseillé que tous les participants vérifient toujours la date sur le site internet de l'événement qui nous accueille, dénommé "Abilmente – Il Salone delle Idee Creative" (www.abilmente.org/roma) qui aura lieu à Rome du 22 au 25 septembre 2022, ou sur le site internet de Bake it (www.bakeit.cloud).

On peut demander des informations complémentaires ou des clarifications du règlement en envoyant un e-mail à contest@bakeit.cloud. On ne répondra pas aux demandes individuelles d'éclaircissement, conseils ou tout ce qui concerne le style de l'oeuvre.

B) RÈGLEMENT ET ACCÈS À L'ÉVÉNEMENT

- L'inscriptions au contest inclut pour l'auteur de l'oeuvre 1 entrée gratuite, nominative, valable pour tous les 4 jours de "ABILMENTE ROMA", pendant les horaires d'ouverture de l'événement du jeudi 22 septembre au dimanche 25 septembre (Entrée EST – Fiera di Roma). Aux participants sera donné un code de réduction web qui pourra être utilisé par leurs accompagnateurs ou leurs amis pour acheter en ligne les billets à prix réduit: **on répète qu'on pourra acheter les billets à prix réduit en utilisant le code de réduction web uniquement en ligne.**
- L'oeuvre présentée doit être inédite et fruit de l'imagination et de l'intellect de l'auteur; elle ne doit pas être déjà publiée ou avoir participé à d'autres concours, aussi bien en présentiel qu'en ligne. Il faut respecter ces obligations, sous peine d'exclusion de l'oeuvre du contest.
- L'oeuvre présentée doit respecter toutes les prescriptions requises par la catégorie d'appartenance, sous peine d'exclusion.
- Il est possible d'insérer une description de l'oeuvre, mais elle doit être placée à l'intérieur du propre espace maximal autorisé par la catégorie; on peut utiliser une feuille de papier A5 placée dans un support de plexiglas de la même taille.
- L'oeuvre et la description, si présente, doivent être anonymes, sans logo ou noms et/ou tout élément susceptible de faire comprendre l'identité de l'auteur.
- Le plateau est le seul élément qui peut être garni avec un ruban non comestible.
- Chaque programme indique les éléments autorisés, c'est pourquoi il est conseillé de lire attentivement les cartes et en cas de doute vous pouvez envoyer un e-mail à contest@bakeit.cloud.
- Dans toutes les catégories les éléments non comestibles visibles sont interdits; donc les wires, les bouts de bois, les supports doivent complètement être insérés et cachés dans l'oeuvre.
- Si l'oeuvre va être endommagée pendant le transport, vous pouvez mettre une étiquette avec écrit "endommagée en transit".
- BAKE IT! se réserve le droit de ne pas accepter toute oeuvre qui ne respecte pas les normes de bienséance commune, à sa seule discrétion.

C) MODIFICATION RÈGLEMENT

Le règlement pourrait être modifié, donc il est conseillé que tous les participants le vérifient sur le site de BAKE IT! ou celui de “Abilmente Roma”.

D) INSCRIPTION

Le formulaire d’inscription au contest est présent sur le site de l’événement “ABILMENTE” (www.abilmente.org/roma).

Le formulaire prévoit une collecte des données personnelles des participants au contest et pour cela un lien en ligne est prévu (<https://www.iegexpo.it/it/informativa>). **Ce lien renvoie à la politique de confidentialité et implique l’acceptation du formulaire de sortie, essentiel pour communiquer les données personnelles et pour toutes les besoins d’organisation et de gestion de BAKE IT!** pendant tout le contest.

Inscription standard € 25,00 – au plus tard le 15 août 2022 (17 heures)

Délai-limite d’inscription € 30,00 - fixé au 15 septembre 2022 (17 heures)

On ne peut pas modifier l’inscription ou changer de catégorie. Si l’événement, pour des motifs sanitaires ou pour d’autres raisons qui ne peuvent pas être imputés à BAKE IT!, est annulé ou les dates changent, on ne perd pas de crédit, car BAKE IT! préserve les sommes versées dans l’attente de l’événement de 2023.

Les inscriptions tardives ne seront pas acceptées sauf cas exceptionnels que BAKE IT! examinera. Chaque participant peut soumettre jusqu’à deux œuvres par chaque catégorie.

E) LIVRAISON ET RETRAIT DES OEUVRES

Toutes les œuvres pour le contest doivent être:

- **LIVRÉES À BAKE IT!: mercredi 21 septembre 2022 de 13h à 17h** au Parc des Expositions/Foire (Quartiere fieristico) de Rome (Entrée de l’allée EST – Via Eiffel). Les participants recevront les indications pour accéder au Parc des Expositions/Foire dans l’e-mail de “confirmation de l’inscription”.
- **RETIRÉES: dimanche 25 septembre, dernier jour de l’événement, les œuvres peuvent être retirées librement des tables du concours à partir de 18 h 30 à 19h.** Les œuvres laissées sur la table après cette heure vont être éliminées par l’organisateur BAKE IT!

F) INFORMATIONS OPÉRATIONNELLES

À l’arrivée au Parc des Expositions/Foire, les participants doivent montrer l’e-mail de “confirmation de l’inscription” au desk/table du concours au stand de Bake it!. Ils vont recevoir un badge comme participant, deux étiquettes avec un numéro; une étiquette doit être placée sous le plateau et l’autre à côté du même. Après avoir fait cela, les participants vont recevoir toutes les instructions où placer l’œuvre. Après avoir placé la/les œuvre/œuvres sur la table du contest, les participants doivent sortir du bâtiment et rentrer pendant les heures d’ouverture au public par l’entrée principale.

G) CATÉGORIES ÉLIGIBLES

1. TOPPER ou GÂTEAU À 1 ÉTAGE

L’œuvre doit tenir au thème “NOËL”.

Maximum encombrement: mesure 30x30x30 cm.

L'oeuvre doit être placée sur un cake board ou un plateau; ce sont uniquement les cake boards ou le plateau qui peuvent être garnis avec un ruban non comestible.

Tous les matières visibles doivent être comestible.

Les supports doivent complètement être insérés et cachés dans l'oeuvre, ils ne doivent pas être visibles.

2. LOT DE COOKIES DÉCORÉS (minimum trois, maximum cinq)

L'oeuvre doit tenir au thème "RÊVES".

Rêves entendus comme désirs, ambition... par exemple un voyage, le désir d'un enfant, le rêve de gagner un match de football et ainsi de suite.

Les éléments décoratifs/techniques autorisés sont:

- Glace royale (toutes les techniques);
- Pâte à sucre, pastillage, chocolat, pâte à tarte (modelling ou éléments 3D);
- Technique de peinture sur la pâte à sucre, glace royale, pastillage, chocolat ou directement sur la pâte à tarte.

À côté de l'oeuvre on peut placer une feuille de papier A5 insérée dans un support de plexiglas de la même taille avec une description/explication de l'oeuvre, maximum 15 lignes.

Maximum encombrement: mesure 30x30 cm.

L'oeuvre doit être placée sur un cake board ou un plateau; ce sont uniquement les cake boards ou le plateau qui peuvent être garnis avec un ruban non comestible.

Les cookies peuvent être aussi exposés sur un support transparent utilisé pour les plats, placé sur le cake board ou plateau.

Tous les matières visibles doivent être comestible.

3. EVENT CAKE (GÂTEAU)

L'oeuvre doit tenir au thème "ÉVÉNEMENTS IMPORTANTS".

Événements entendus comme un moment important, motifs nationaux, anniversaires, mariage, diplôme, baccalauréat, cérémonies religieuses, mais aussi divorce, voyage etc.

L'oeuvre doit être à 2 étages ou plus.

L'oeuvre doit être réalisée avec au moins deux techniques.

L'oeuvre peut être réalisée avec des techniques différentes choisies par l'auteur, glace royale, wafer paper, rice paper, modelling, peinture, etc.

À côté de l'oeuvre on peut placer une feuille de papier A5 insérée dans un support de plexiglas de la même taille avec une description/explication de l'oeuvre, maximum 15 lignes.

Maximum encombrement: mesure 40x40 cm, hauteur libre.

L'oeuvre doit être placée sur un cake board ou un plateau; ce sont uniquement les cake boards ou le plateau qui peuvent être garnis avec un ruban non comestible.

Tous les matières visibles doivent être comestible.

Les supports doivent complètement être insérés et cachés dans l'oeuvre, ils ne doivent pas être visibles.

4. PLAQUE DÉCORÉE

Le thème de cette oeuvre est libre.

La base de la plaque doit être en pâte à sucre, pastillage, chocolat.

Les éléments décoratifs/techniques autorisés sont:

- Glace royale (toutes les techniques);
- Pâte à sucre, pastillage, chocolat (modelling ou élément 3D);

- Technique de peinture sur la pâte à sucre, glace royale, pastillage, chocolat.

À côté de l'oeuvre on peut placer une feuille de papier A5 insérée dans un support de plexiglas de la même taille avec une description/explication de l'oeuvre, maximum 15 lignes.

Maximum encombrement: mesure 25x25 cm.

L'oeuvre doit être placée sur un cake board ou un plateau; ce sont uniquement les cake boards ou le plateau qui peuvent être garnis avec un ruban non comestible.

Les plaques peuvent être aussi exposées sur un support transparent utilisé pour les plats, placé sur le cake board ou plateau.

Tous les matières visibles doivent être comestible, donc si la plaque a un support à l'intérieur/derrière elle doit être recouverte aussi à l'arrière.

5. MACARONS

Concours amateur de Macarons

- Les macarons normal font partie de cette catégorie, ceux qui ont un diamètre compris entre 3 et 4 cm.
- Le choix de la couleur et de la garniture sont laissés au choix du participant.
- Les macarons peuvent être présentés de manière traditionnelle ou décorés avec la technique que l'on préfère, à l'aérographe, peints etc.
- Le participant doit présenter 10 macarons, placés dans un récipient hermétique et accompagnés d'une fiche technique décrivant la coquille et la garniture.
- Le produit manufacturé doit être livré jeudi 22 septembre de 9h à 17h, le personnel va mettre un code d'identification anonyme.
- La dégustation effectuée par les juges aura lieu vendredi 23 septembre à huis clos.

Macarons d'exposition

Les macarons qui font partie de cette catégorie sont ceux qui ne sont pas destinés à la dégustation mais uniquement à l'exposition.

Le produit manufacturé peut être de n'importe quel type, macaron tart, macaron artistique, macaron peint ou décoré (glace royale, à l'aérographe, pâte à sucre...).

Ils doivent être présentés sur une surface mesure maximum 25x25 cm et accompagnés d'une fiche technique décrivant la méthode utilisée, les différentes techniques utilisées pour la décoration, ainsi que le type de garniture utilisée et notamment le sens de l'oeuvre.

On peut utiliser éléments ou supports non comestibles, mais ils doivent être insérés et cachés dans l'oeuvre, ils ne doivent pas être visibles; on peut utiliser éléments non comestibles, comme les bâtonnets pour glace, mais destinés à l'alimentation.

Les oeuvres peuvent être livrées le mercredi 21 septembre de 13h à 17h.