

Contest design del dolce

REGOLAMENTO CONTEST DESIGN DEL DOLCE

AZIENDA PROMOTRICE

Il contest è ideato organizzato da Italian Gourmet, divisione di DBInformation Spa

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

Si veda pagina del sito <https://sweety.italiangourmet.it/contest-design-del-dolce/>

PREMIAZIONE

La premiazione si svolgerà nella giornata del 16 SETTEMBRE 2018 alla presenza della Giuria e del pubblico

SELEZIONE

Una giuria di pasticceri professionisti, tecnici di pasticceria, giornalisti e fotografi selezionerà le candidature e decreterà il vincitore

REQUISITI E CARATTERISTICHE DEI CANDIDATI

Appassionati di pasticceria

CONTEST

Ogni appassionato deve presentare:

- Descrizione e ideazione della torta o monoporzione
- Ricetta della torta o monoporzione con procedimento dettagliato
- Fotografia dei principali step di lavorazione della torta o monoporzione e foto della torta o monoporzione completata

Le foto (ad alta risoluzione), ricetta e descrizione dovranno pervenire all'indirizzo silvia.imbrosciano@dbinformation.it

I CRITERI DI VALUTAZIONE SARANNO:

Estetica e design del dolce

Immagini fotografiche

Ricetta del dolce ed elementi di personalizzazione alla base del dolce o monoporzione realizzati

CRITERI DI VALUTAZIONE

Ai fini valutativi saranno utilizzati i seguenti criteri con i relativi punteggi:

*Estetica e design: Da 1 a 5
**Immagine fotografica: Da 1 a 5
***Ricetta: Da 1 a 5

*Per estetica e design si intende: equilibrio delle forme, colori, tecniche di decorazione

**Per immagine fotografica si intendono le immagini più adatte all'esposizione in mostra e sui social network (presentazione del dolce, luce, prospettiva)

***Per ricetta del dolce (completa in tutte le parti) e descrizione si intende la progettazione e il pensiero, l'equilibrio tra gli ingredienti

I criteri di valutazione dovranno essere rispettati e presenti nelle creazioni richieste dal contest

I PREMI

I finalisti riceveranno una targa