

REGULAMENTO PARA O CONCURSO CAKE DE OURO ONLINE 2021

O objetivo

O concurso visa escolher os três melhores bolos artísticos que passaram pelas seletivas da ACADAA realizadas em alguns Estados do Brasil nos anos de 2019 e 2020. Este evento acontecerá através de um concurso online.

O primeiro lugar do concurso ganhará R\$ 2.000,00 (dois mil reais) mais um ano de anuidade na Associação de Cake Designers e Artistas do Açúcar.

Tema do Concurso: Festas Tradicionais Brasileiras.

Como o concurso será online, o participante poderá entregar o seu trabalho a partir do dia 10 de maio de 2021 até o dia 20 de maio de 2021 até as 22 horas.

É de extrema importância ler este documento por inteiro, pois caso o participante cometa um erro pode ser desclassificado da competição.

O participante inscrito receberá via e-mail o regulamento, quando o mesmo sofrer alterações.

O concurso

- 1- O concurso acontecerá totalmente online, tendo em vista a situação que o país vive atualmente, devido à pandemia causada pelo COVID-19.
- 2- Os concorrentes da lista abaixo, deverão se inscrever diretamente com a diretoria da ACADAA, através do e-mail contato@acadaa.com e comprometerem-se a seguir este regulamento.
- 3- Só poderão concorrer a este concurso os três primeiros lugares das seletivas ocorridas nos seguintes Estados: Ceará, Pernambuco, Distrito Federal, Bahia, Minas Gerais, Rio de Janeiro e Paraná.
- 4- Cada concorrente poderá inscrever um (1) trabalho (no máximo).

- 5- O Resultado será divulgado após 30 (trinta) dias da data limite da entrega dos trabalhos. Este prazo faz-se necessário devido à logística de conferir todo o material enviado pelos participantes para depois enviá-lo aos jurados com tempo para pontuação dos mesmos, confecção dos troféus personalizados, certificados, bem como marcação de reunião com a diretoria, jurados, associados e participantes do Cake de Ouro para divulgação dos ganhadores.

Participantes Classificados nas Seletivas 2019 e 2020

1º seletiva Rio Cake RJ 20 a 22 de Janeiro 2019

- 1º Kalinca Carvalho.
- 2º Cézar Alexandre
- 3º Jéssica Santana

2º Seletiva Brasília DF 01 a 03 de setembro 2019

- 1º Érika Nascimento
- 2º Joseane Holz
- 3º Regina Maynard

3º Seletiva. Fortaleza. CE 11 e 12 de setembro 2019

- 1º Naama Melo
- 2º Mirta Caúla
- 3º Lila Rodrigues

4º Seletiva. Recife. PE 06 e 07 de novembro 2019

- 1º Cinthia Danielle Correia dos Santos
- 2º Vanessa Cristiane Barros
- 3º Alda Silva
- 3º Elizangela Marques

5º Seletiva. Rio Cake RJ. 26 a 29 de Janeiro 2020

- 1º Lorena Borges
- 2º Não teve classificação
- 3º Não teve classificação

6º Seletiva. Salvador BA 11 e 12 de Fevereiro 2020

- 1º Lorena Rios
- 2º Vanessa Barbosa

3º Stphanie Tirza

**7º Seletiva. Belo Horizonte. MG
18 e 19 de Fevereiro 2020**

1º Isabela Ribeiro Bicalho

2º Francis Lacerda

3º Natália Arruda

**8º Seletiva. Curitiba. PN
08.09 e 10 de Março 2020**

1º Não teve classificação

2º. Viviane Graciela Gusciora

3º. Não teve classificação

A premiação

Será atribuída uma premiação para

1º lugar – R\$ 2.000,00 (dois mil reais), troféu, certificado e um ano de anuidade da ACADAA.

2º lugar - R\$ 1.000,00 (mil reais), troféu, certificado e um ano de anuidade da ACADAA.

3º lugar - R\$ 500,00 (quinhentos reais), troféu, certificado e um ano de anuidade da ACADAA.

O Resultado da premiação será divulgado 30 (trinta) dias após a data da entrega dos trabalhos e será feita uma live para a premiação que será marcada assim que obtivermos o resultado final.

O júri

1 - O júri será composto de cinco (5) membros capacitados e com experiência para julgar esse tipo de evento.

2 - O presidente do júri será uma pessoa qualificada, escolhida pela diretoria da Acadaa, que irá validar a seleção do concurso. Será responsável pela conferência das notas e terá a última palavra, para desempate ou casos omissos neste regulamento.

3 - O julgamento pelo júri é definitivo e incontestável, não cabendo recursos pelo participante.

4 - A organização estará isenta de toda responsabilidade por qualquer disputa com a pontuação, que será o julgamento indiscutível do Júri Oficial, e do Presidente do Júri.

A avaliação

Os trabalhos serão avaliados, recebendo pontuação de 0 a 10 nos seguintes aspectos:

- Originalidade
- Impacto visual
- Proporção e harmonia
- Acabamento
- Nível de dificuldade
- Domínio de técnicas

1 - Será considerado ganhador o competidor que tiver a maior pontuação.

2 - Os Bolos serão avaliados no decorrer do prazo estabelecido até a entrega da premiação.

3 - Os Jurados irão avaliar as fotos e vídeos enviados pelos competidores.

4 - Caso aconteça empate, o presidente do Júri exercerá sua autoridade máxima e dará seu voto de desempate.

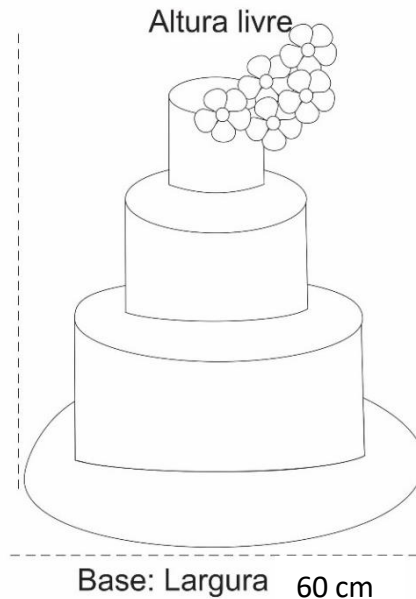
O bolo

1 - O bolo tem como temática Festas Tradicionais Brasileiras, podendo ser utilizado bolo falso ou verdadeiro, em qualquer formato **de, no mínimo, três (3) andares com altura livre.**

2 - Tamanho limite de largura é de 60cm, a altura é livre. O Bolo fora do padrão de largura será desclassificado, logo o mesmo não será julgado pelo júri e não receberá pontuação.

Exemplo:

CORRETO



- 3 - Nenhuma decoração artificial (penas, strass, biscuit etc.) é permitida.
- 4- Os trabalhos devem ser confeccionados exclusivamente pelo participante, devem manter o caráter de ineditismo e anonimato, ou seja, não devem conter logomarcas ou qualquer coisa que identifique o competidor. Também não será permitida a divulgação do trabalho em redes sociais e outros concursos, antes que saia o resultado da classificação, sob pena de desclassificação.
- 5 - O participante tem como OBRIGATORIEDADE confeccionar uma brochura com o resumo (no mínimo cinco páginas) do projeto do bolo, explicando as técnicas aplicadas no mesmo, bem como um croqui (desenho do bolo) que deve ser entregue no formato pdf.
- 6 - Fios, arames, espetos de madeira de suporte, brilho comestível serão permitidos, mas as normas e os padrões de higiene devem ser rigorosamente seguidos (por exemplo, sem fios ou arames inseridos diretamente no bolo).
- 7 - Materiais tóxicos e inflamáveis estão completamente vetados, bem como os materiais e equipamentos que coloquem em risco a segurança.
- 8 – Os trabalhos enviados não poderão conter nomes do participante, bem como nenhuma forma de identificação para que o trabalho fique totalmente anônimo.
- 9 – Este regulamento deve ser impresso e o participante do concurso deve fazer uma rubrica em todas as páginas e assinar com nome completo na página final e enviá-lo através do e-mail contato@acadaa.com . O formato do arquivo pode ser em jpg ou pdf.
- 10 – Como será mantido o sigilo de identificação do trabalho de cada participante, os trabalhos serão repassados pela organização para o Júri com apenas uma numeração para identificação.

Da desclassificação

Será desclassificado do concurso qualquer trabalho que infrinja qualquer cláusula desse regulamento, ou o competidor que cause tumultos, ou tenha atitudes que venha a prejudicar o bom andamento do evento.

A entrega dos trabalhos

1 – Os trabalhos deverão ser entregues dentro do período de 10 de maio de 2021 até 20 de maio de 2021 (até as 22h).

2 – Devem ser tiradas fotos do trabalho de qualidade (no mínimo de 3 mb de tamanho) em alta resolução, enviar fotos de (TODOS OS ÂNGULOS DO BOLO) no mínimo 6 fotos.

3 - deve ser enviado fotos de média qualidade (1,5mb) com o passo a passo do processo de confecção do bolo (ex: foto fazendo detalhes de cada andar, e modelagens)

4 - Enviar um vídeo de no mínimo 1 minuto e no máximo 3 minutos do trabalho finalizado, OBS: o vídeo deve não conter áudio ou som de vozes, (pode ser inserido um fundo musical). O vídeo deve fazer um 360° no bolo, lentamente, para que o jurado possa avaliar o bolo como um todo.

5- Enviar foto comprovando a medição da base, de 60cm

6 – **O envio de vídeo, fotos e a brochura** ocorrerá através do aplicativo **Telegram**, onde o participante enviará todo o material para o número 85 98788-7620.

7- A premiação será feita em até 30 dias corridos, será feito uma Live no Instagram mostrando a pontuação de todos os concorrentes, cada concorrente deve assistir a Live com seu trabalho ao lado pois quando for anunciado os vencedores, o concorrente que ganhar pedirá para participar da live e irá aparecer junto ao seu trabalho ao vivo para todos verem, começando do 3º lugar, depois o 2º lugar e consecutivamente o 1º lugar.

Do uso de imagem e direito autoral

No ato do envio da inscrição, o participante declara ceder os direitos de uso de imagem e voz do candidato (direitos personalíssimos, nos termos da lei n. 9.610/1998 e de propriedade intelectual) e da respectiva fotografia do seu bolo.

Disposições gerais

A organização do evento se reserva o direito de fazer mudanças no regulamento, avisando prontamente a todos os participantes por e-mail.

Todos os concorrentes que fizerem suas inscrições aceitam todos os termos e condições referidos no presente regulamento.

A organização reserva-se a possibilidade de cancelar a competição por razões além de seu controle e também para fazer mudanças nos regulamentos para problemas logísticos que não dependem da referida organização.