

GPS Club ファーストトライアルコンペティション 大会規則

1. 本大会はタイムレース形式のコンクールへのステップとして、今求められる多様な技術の向上を目的としつつ、日本の若きパティシエたちが広く世界に目を向けることを願い、開催される。審査は、WPTC の出場選手をはじめとするパティシエによって組織される GPS Club が担当する。
 2. 本大会では 5 時間の制限時間内に 5 kg の砂糖またはチョコレートを使用したピエスモンテの実技審査と事前に焼成して持ちこんだチョコレートのパウンドケーキの試食審査が行われる。
 3. この予選は日本国内において、2019 年 1 月 31 日までに 2 年以上、パティシエを職業としている者が参加権利を持つものとする。日本国籍は必要としない。
 4. 予選は 1 次予選となる書類審査と 2 次予選となる実技審査とに分かれる。1 次予選を通過したものが 2 次予選において実技審査を受けるものとする。1 次審査通過者の人数は現段階では規定を設けない。
 5. 予選参加希望者は、後述の必要書類を **2019 年 1 月 25 日必着**にて郵送すること。結果は **1 月 30 日**にホームページ上にて予選通過者のみ発表し、その後郵送にて再度可否の連絡をするものとする。書類審査を通過した者のみ、**2 月 23 日**に幕張メッセにて行われる MOBAC SHOW 会場内での実技審査に参加することができる。
 6. **1 次予選に関する質問は 2019 年 1 月 31 日まで**とし、以降は一切の回答が不可能となる。また、1 時予選通過者の **2 次予選に関する質問は 2019 年 2 月 8 日まで**とする。
 7. 予選内容はピエスモンテの写真とパウンドケーキのレシピによって審査される。
 8. 出場希望者は、後述の詳細を確認の上、1 次審査に申し込むこと。
 9. 1 次審査は下記のとおり、申し込みを受け付ける。
 - **ピエスの前、後、横を撮影した、計 3 枚のキャビネ版紙焼きの写真(180mmx130mm)。**
このピエスモンテは、実際に 2 次予選で作るものと同じものでなくてはならない。(しかしながら、作業上の理由による変更、ならびに改善について、2 次予選で減点されることはない。)
 - **A4 サイズで作成したチョコレートのパウンドケーキのレシピ。手書き不可。**
 - **すべてを記入した申込用紙。下記ページからダウンロードのこと。**
http://pcg.or.jp/gps_club.html
 10. 以上を **2019 年 1 月 27 日必着**にて、下記に送付すること。

送付先 **〒143-0011 東京都大田区大森本町 1-6-1 大森パークビル**
中沢乳業(株)特需部内 GPS Club 事務局係
問い合わせ先: **GSP Club 担当上村**
TEL 090-9392-1705 Email kamimurakiwamu@gmail.com
- なお、申し込み書類、写真は返却しない。
10. ピエスモンテならびにチョコレートのパウンドケーキは下記ルールに沿って作られるものとする。なお作品のテーマは自由とし、自身でテーマを設定すること。

ピエスモンテ

- ピエスモンテは餡細工並びにチョコレートどちらを素材として使用しても問題ない。ただし、アメとチョコレートを組み合わせた作品は認められない。
- ピエスモンテのサイズはチョコレートのパウンドケーキを含まず 5 kg 以内とする。

○ 飴細エピソード

- 競技には砂糖(グラニュー糖など)、パラチニット、水あめを合わせて5kgのみ持ち込みが可能であり、砂糖を溶かすなどしていない、常温のスクラッチの状態からピエスマンテを作らなくてはならない。
- パスティヤージュその他、砂糖以外の素材を使った砂糖製品の使用は禁じられる。
- 酒石酸などの酸は加えることができる。
- 非食品の素材は使用することができない。
- 色素は国内外を問わず、食用として販売されている製品を使用することができる。
- 流しアメその他に使用する型の使用は自由である。

○ チョコレートピエス

- 競技にはチョコレートのみ使用可能であり、全チョコレートを合わせて5kgまでの持ち込みが可能である。競技開始の際に溶かしておくことは認められるが、テンパリングの作業は競技開始後に行うこと。
- 非食品、ならびにパータグラッセ、プラスチックチョコレート、ココアパウダーなどは使用を禁じられる。
- 使用するチョコレートの種類(メーカー、カカオ分、ダーク・ミルク・ホワイトなど)は自由。
- 国内外を問わず食用として販売されている色素は、その使用を許可される。
- シリコンなどの型の使用は自由である。

○ アメ・チョコレート共通

- 転写シートの使用は認められ、自作した転写シートを持ち込むことも可能である。
- すべてのピエスマンテにはチョコレートのパウンドケーキを組み込むこと。組み込み用のパウンドケーキは試食用のものと全く同じものでなくてはならない。(イミテーションは不可)
- すべてのピエスマンテは競技終了後、計量作業を行う。秤には選手自身が載せるものとし、計量作業終了後、芸術点の最終審査が行われる。5kgの素材をどれだけ無駄なく使い切ることができたのか審査される。
- すべての作品は全選手共通で事務局で用意する直径27cmの六角形の木製の台座に飾ること。台座は生木の状態で事前に送られるので、事前に各選手が塗装など行って仕上げ、会場に持ち込むこと。
- それぞれのピエスは下記の点を審査されるものとする。
 - テーマの具現性
 - 作品の仕上がり
 - 技術的難易度
 - 芸術性
 - オリジナリティ

○ チョコレートのパウンドケーキ

- 全選手は事前に製作したチョコレートのパウンドケーキを試食審査用に持ち込む。12:30(作業開始後3時間半後)に全選手同時に提出する。

会場には味覚審査用、ピエス用、保存用の合計3台のパウンドケーキを持ち込むこと。その3台はすべて同じものでなくてはならない。
- チョコレートのパウンドケーキのサイズ・形状の指定はないが、1台をカットし、合計10名の審査員に配ることができるサイズであり、また、外観上パウンドケーキとして認められるものであること。また、1次審査においては常温で2週間保管できるものであることを審査員が配合から確認する。

ー パウンドケーキの試食は5名のGPS Club 審査員に加え、5名の一般審査員にも提供する。試食審査用の皿は選手自身が用意すること。

ー 味覚審査は下記の点を審査される。

- ー 事前に提出されたレシピとの一致性
- ー 風味・食感
- ー 作品の仕上がり
- ー 技術的難易度
- ー オリジナリティ

ー 作業点は下記の点を審査される。

- ー 効率性(無駄がないかどうか)
- ー スピード感
- ー 清潔度
- ー 創意工夫
- ー 作業態度

総合得点は味覚点 30% 芸術点 40% 作業点 30%の割合で合計される。

11. 2次実技審査については、下記のとおり開催する。

開催日時 2019年2月23日(土)

午前9時作業開始 午後2時作業終了 午後3時半 表彰式

会場 幕張メッセ MOBAC SHOW 内 特設会場

全ての2次予選参加者は同日午後3時半より、MOBAC SHOW 内特設会場にて行われる表彰式に参加すること。

12. 作業に必要な材料ならびに道具類(飴ランプ、チョコレート保温器、ボール、ラック、天板など)はすべて各自が持参するものとする。
13. 当日は主催者が用意する規定のエプロンならびに帽子の着用が義務付けられる。エプロン、帽子は大会前日の搬入時に手渡される。
14. 1次審査通過者のうち、事務局が遠方からの参加であると認めた者には、一定の交通費、ならびに1泊分の宿泊費1万円を負担するものとする。事務局では予選の材料費、機材の発送費用などは一切負担しない。
15. 競技のための機材の搬入、搬出については下記のとおり

2月22日(金) 午後6時 予選会場へ搬入開始、そのままキッチンのセットアップ

午後7時30分 搬入終了 → 最終説明会后、解散

2月23日(土) 午前8時 予選会場集合 → 最終セットアップ

午前8時30分～55分 審査員による検視

午前9時～午後2時 競技本番

午後2時～午後2時30分 審査

午後2時30分～午後3時30分 搬出作業

午後 3 時 30 分～ 表彰式

- ※ 遠方からの参加の場合、幕張メッセ MOBAC SHOW 特別会場宛 22 日 14:00—16:00 着指定で、宅配便にて機材を発送することが出来る。
- ※ 搬入開始時間まで競技会場に入ること出来ないが、MOBAC SHOW 内への搬入は可能であり、競技会場近くにて待機することができる。

16. この予選に参加を希望するものは、以下の条件を了解した上で申し込むこと。
- 事務局は、日本のパティシエの国際的な成長を願って、このコンクールを組織するものとする。優勝した方は、その後アジア・パシフィック地域においてデモンストレーションを行っていただく。
 - 参加者は国内 GPS Club サポーターに対して敬意を表するものとするが、予選、本選を通じ、いかなるレシピの露出があっても、レシピ中の材料/機材名にはブランド名は一切出さないものとする。
 - 本規則に関するすべての不明点は GPS Club 上村宛に確認をするものとする。MOBAC SHOW 事務局、ならびにその他審査員への直接の確認は厳禁する。
 - 本予選において、作業中のけがおよび器具破損については、すべて出場選手がその責任を負うものとする。
 - 事務局による最終決定については、異議を申し立てないこと。

GPS Club ファーストライアルコンペティションは下記のような設備で行われる予定です。

- 幅 180cm 奥行 60cm の作業台 1 台、幅・奥行 60 cmの作業台 1 台、3kwIH ヒーター1台、シンク、家庭用電子レンジ 1 台、スポットクーラー1 台、1 層シンク
- 競技スペース内に全選手共用として、冷凍庫、冷蔵庫(各選手 1 段ずつ使用可能)、コンヴェクションオーブン 2 台、製氷機 1 台
- 各選手のブース内には100V 電源 3 個 合計 3kwまで電気製品を使用できます。
- 裏側には壁などはありません。
- その他飴ランプ、チョコレートウオーマー、ラック、天板など作業に必要なすべての機材は、選手の持ち込みとします。