

The Pastry Queen 日本予選 大会規則

1. 本大会は2020年イタリアリミニで開催される女性パティシエの国際大会 The Pastry Queen の日本代表選手を選考する予選として開催する。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 が中心となって行う。
2. この予選は、パティシエを職業としている女性が参加権利を持つものとする。
3. 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4名とする。
4. 予選参加希望者は、後述の必要書類を**2019年3月20日必着**にて郵送すること。結果は3月22日にホームページ <http://pcg.or.jp/contest/con15.html> にて発表し、その後郵送にて詳細を連絡する。書類審査を通過した者のみ、**4月19日**に東京ビッグサイトにて行われる FABEX / デザート・スイーツ&ベーカリー展、会場内での実技審査に参加することができる。
5. **1次予選に関する質問は2019年2月20日**までとし、以降は一切の回答が不可能となる。また、1次予選通過者の**2次予選に関する質問は2019年3月31日**までとする。
6. 予選内容はヴェリーヌ、アントルメ、餡細工ピエスモンテが対象となる。**テーマは自由。自身で設定すること。**
7. 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。
8. 1次審査は下記のとおり、申し込みを受け付ける。
 - **A4サイズ**で作成したヴェリーヌ、アントルメのレシピ。(手書き不可)
 - **ヴェリーヌ、アントルメを入れたピエスモンテの2L版写真(前後横3枚)**
 - **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/contest/con15.html>

以上を同封し**2019年3月20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㈱特需部内 GPS Club 事務局係

問い合わせ先:GSP Club 担当 秋城

TEL 090-5307-0366 Email ttoosshii2339@gmail.com

なお、申し込み書類、写真は返却しない。

9. **1次予選通過者は、3月25日に、PCG ホームページ上で発表。**
 - ヴェリーヌ
 - 選手は競技時間内に異なった3種類の食感を入れたヴェリーヌ(グラスデザート)を 5人分作成する。
 - グラスの形状、サイズは自由、**各自グラスを持ち込む事(プレゼンテーション用も5個必要)**。
 - 使用食材は自由に選ぶことができる。(半製品の使用不可)
 - 焼成が必要なパーツ(スポンジ、サブレ、メレンゲなど)は焼成後持ち込むことができる。
 - 試食時間は、競技開始2時間後から順次開始される。

ヴェリーヌは下記の点を審査されるものとする。

- 事前に提出されたレシピとの一致性
- 3種類の食感の表現
- 味と香りのバランス

- 作品の仕上がり
- 技術的難易度
- オリジナリティ

○ アントルメ

- 事前に製作したアントルメ 2 台を**冷凍状態**で持ち込み、会場内にて表面の仕上げを行う。
- 解凍作業は、競技開始から認められる。
- 25 cm x 25 cm以内の型を使用していればサイズは自由。但し、食品衛生上安全でない素材の使用は禁止。
- 使用食材は自由に選ぶことができる。(半製品の使用不可)
- 飾り用の飴細工、チョコレートのパーツなどは持ち込みを許される、但し、組み上げた飾りは不可
- グラッサージュなどを上掛けした、もしくは型に入ったままなど、持ち込み時作業工程は選手の自由である。
- 1 台は競技開始、3 時間後の試食審査に提供するため、**各自持参したカルトンに乗せて仕上げる。**
アントルメは関係者によってカットされ、審査員に運ばれる。
- 残りの 1 台は競技終了後ピエスモンテの中に組み込む事。(2 台目同時に仕上がっている必要はない。)
- 試食時間は、競技開始 3 時間後から順次開始される。

アントルメは下記の点を審査されるものとする。

- 事前に提出されたレシピとの一致性
- 全体の食感の表現
- 風味
- 作品の仕上がり(外観)
- 技術的難易度
- オリジナリティ

○ 飴細工ピエスモンテ

- 飴細工のピエスモンテは本体の高さ 50 cm以上 100 cm以内で作られること。
- ピエスモンテは 60 cm x 40 cm以内の台座に飾られること。(台座の高さは自由・各自持ち込む事)
- 砂糖または砂糖製品(パラチニット、フォンダンなど)のみ使用可能。
- 乾燥させ、磨き、着色していない、パステイヤージュ。流しアメ、着色し事前に引いて艶を出したアメのパーツは持ち込み可能。 **但し、パーツの接着は不可。**
- **作業終了時に作品には台座またはピエスの内部にアントルメ 1 台、ヴェリーヌ 5 個を組み込むこと。**

飴細工は下記の点を審査されるものとする。

- 作品の仕上がり
- 技術的難易度
- 芸術性
- オリジナリティ
- テーマ性

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

10. 2次実技審査については、下記のとおり開催する。

開催日 2019年4月19日(金) (前日に会場への搬入を行う)

午前9時・作業開始 午後1時・作業終了。午後2時30分から 表彰式

全ての2次予選参加者は同日午後2時30分より、FABEX 内特設会場にて行われる表彰式に参加すること。

11. 作業に必要な材料ならびに道具類はすべて各自が持参するものとする。

12. 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。

13. 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られた者には、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。

14. 競技のための機材の搬入、搬出については下記のとおり

4月18日(木) 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8時00分 搬入終了 → 最終説明会后、午後9時解散予定。

4月19日(金) 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1時 競技本番

午後1時～午後1時30分 審査

午後1時30分～午後2時30分 搬出作業

午後2時30分～ 表彰式

※ 遠方からの参加の場合、競技前日に宅配便にて機材を発送することが出来る。

15. 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 GPS Club の指導の下、イタリア本選に向けてトレーニングをしていただく。
- 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 秋城 宛に確認をするものとする。GPS Club 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。

The Pastry Queen 日本予選 2 次審査は下記のような設備で行われる予定です。

- ・ 幅 120cm 奥行 60cm の作業台 1 台、幅 90cm 奥行 60 cm の作業台 1 台、1. 3kwIH ヒーター1 台、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、家庭用電子レンジ2台。
- ・ 各選手のブース内には100V 電源 3 口、合計1. 5kwまで電気製品を使用できます。
- ・ その他飴ランプ、チョコレートウォーマー、ラック、天板、ミキサー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。