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、若きパティシエたちが技術研鑽を積みつつ、サスティナブルな業界の発展について考える機会を作るために開催される。パティシエに求められる価値観の多様化を鑑み、特にフードロスの観点を重視し、様々なパティシエの世界大会で経験を積んだGPSClubメンバーがルールの作成・コンクールの運営・審査を行う。また、本年度はパティスリーに造詣の深いインフルエンサー各位にも特別審査員として参加していただく。
2. 本大会では5時間の制限時間内に5kgの砂糖を使用したピエスモンテの実技審査と事前に作成して持ちこんだチョコレートのパウンドケーキ・ボンボンショコラの試食審査が行われる。
3. この予選は日本国内において、2023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2023年3月3日必着にて郵送すること。結果は3月10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合否の連絡をするものとする。書類審査を通過した者のみ、4月14日に東京ビッグサイトにて行われるファベックス/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。
6. 1次予選に関する質問は2022年2月24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2022年3月31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・チョコレートボンボン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・チョコレートボンボンのレシピ。**<u>手書き不可。</u>レシピにはパウンドケーキ、ボンボンの完成写真、断面図も添えること。**
   - 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

   以上を2022年3月3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6F
   中沢乳業㈱広域事業部内　GPS Club事務局
   問い合わせ先：　GSP Club　担当 上村
   TEL 090-9392-1705　　Email kamimurakiwamu@gmail.com

   なお、申込書類、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・チョコレートボンボンは下記ルールに沿って作られるものとする。なお今年度のテーマはサスティナビリティとする。すべての作品においてテーマを表現すること。

○　飴細工ピエス

ー　競技には砂糖製品（グラニュー糖、パラチニット、水あめなど）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モ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。
- すべてのピエスモンテにはチョコレートのパウンドケーキ1台とチョコレートボンボン5個を組み込むこと。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）
- すべてのピエスモンテは競技終了後、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20㎝厚さ1.5㎝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を行って仕上げ、会場に持ち込むこと。（木が変形している場合などは選手自身で安定するように調整すること。）

- それぞれのピエスは下記の点を審査されるものとする。
  - テーマ性
  - 作品の仕上がり
  - 技術的難易度
  - 芸術性
  - オリジナリティ

○　サスティナブルな取り組みをしたチョコレートのパウンドケーキ

ー　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（作業開始から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。

ー　チョコレートの使用種類・使用割合の規定はないが、外観・配合上チョコレートの使用が分かること。

ー　配合上半製品（フォユティーヌ・プラリネ・ジャムなど）の使用は認められる。

ー　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、15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　試食用のパウンドケーキは事前に15個にカット・個包装し、会場に持ち込み、個包装したまま提出する。
ー　提出するレシピには配合中または作業中のサスティナブルな取り組みについても明記すること。
ー　味覚審査は下記の点を審査される。
　ー　テーマ性
　ー　風味・食感
　ー　作品の仕上がり・外観
　ー　技術的難易度
　ー　オリジナリティ

○　サスティナブルな取り組みをしたチョコレートボンボン
ー　全選手はパウンドケーキに加え、チョコレートボンボンも試食審査用に持ち込む。12:30（作業開始から3時間半後）にパウンドケーキと共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20個のボンボンショコラを持ち込むこと。その20個はすべて同じものでなくてはならない。
ー　使用するチョコレート、組み合わせる味は選手が自由に選べるが、チョコレートが主体となった味であること。
ー　配合上半製品（フォユティーヌ・プラリネ・ジャムなど）の使用は認められる。
ー　チョコレートボンボンは1個6-12g以内であること。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　試食用のチョコレートボンボンは支給されるトレイに載せて味覚審査に提供する。
ー　提出するレシピには配合中または作業中のサスティナブルな取り組みについても明記すること。
ー　味覚審査は下記の点を審査される。
　ー　テーマ性
　ー　風味・食感
　ー　作品の仕上がり・外観
　ー　技術的難易度
　ー　オリジナリティ

○　作業
ー　作業点は下記の点を審査される。
　-　食材の効率的な使用
　-　作業性（無駄のない作業をしているか）
　-　清潔度
　-　創意工夫
　-　作業態度

総合得点は味覚点30%　芸術点30%　作業点40%の割合で合計される。 また味覚点の1/3（全体の10%）は特別審査員による採点となる。

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　2022年4月14日（金）
　　午前9時作業開始　午後2時作業終了　午後3時　表彰式
　会場　　東京ビッグサイト内　デザート・スイーツ＆ベーカリー展特設会場

全ての2次予選参加者は同日午後3時より、同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、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

　4月13日（木）　午後7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30分　搬入終了　→　最終説明会後、解散
　4月14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　搬出作業
　　午後3時～　表彰式
　※　遠方からの参加の場合、東京ビッグサイト　展示会事務局宛12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は出来ないが、FABEX/デザート・スイーツ＆ベーカリー展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.　表彰式では味覚部門賞、芸術部門賞、特別賞、ならびに総合1位が発表される。優勝者にはGPS Clubからメダルと賞金10万円が贈られる。
17.　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による海外での活動に協力すること。

- 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。展示会事務局、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120cm奥行60cmの作業台1台、幅・奥行60cmの作業台1台、1.3kwIHヒーター1台、シンク、1層シンク、60cmx60cmのマーブル台1枚
- ガスコンロ・IHヒーターの追加持ち込みは認められない。(ガスバーナーは使用可)
- 競技スペース裏手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)、家庭用電子レンジ2台。
- 各選手のブース内には100V電源2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、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。