



NEC, Birmingham

5-7 Novembro 2010

09:30-17:30 (Dom 17:00)

A explodir com ideias, produtos novos, competições, exposições e demonstrações!

Os Organizadores do Evento **ICHF (International Craft + Hobby Fair)**, em conjunto com a **Revista Cake Craft and Decoration** e a **British Sugarcraft Guild** trabalham para lhe trazer o melhor da Decoração de Bolos, para que desfrute com especialistas de todo o Mundo, que lhe mostram as últimas criações e toques finais para os seus bolos.

O **Cake International** cresceu maciçamente em popularidade nestes últimos anos e estamos satisfeitos por anunciar que o Cake International não só vai ser alargado para uma Exposição de 3 dias, mas será também a **maior Exposição** alguma vez encenada. (Todos os expositores, exposições e peças de competição e características estarão aí no total dos 3 dias)

Características especiais incluem:

- **3 Competições da PME** ao vivo durante a Feira!
- Demonstrações ao vivo na **Cozinha do Decorador de Bolos**
- Conhecer a Equipa Editorial da **Revista Cake Craft & Decoration**
- Demonstrações – incluindo o conceituado internacional **Alan Tetreault dos EUA**
- **Expositores Internacionais**
- Workshops **Taste-of-Sugar**
- **Área dos Autores** com Maisie Parrish, Tal Tsafir e Alan Dunn
- **Competições** para todas as habilidades
- **Fórum de Jurís** no Domingo de manhã das 11h às 13h na área da Competição.
- Pré-reservas no **Programa de Demonstrações**
- Exibição de **Competição & Escolas**
- As últimas novidades em **acessórios e produtos para a decoração de bolos**

Expositores Internacionais

Jem Cutters da África do Sul

MS Produtos do Brasil

Fiesta Cakes, Cakes n Supplies by Ximena e Cake Connection – todos dos EUA

CI Rosgar EU da Colombia

Marcela Capo da Argentina



Fornecimentos para todos os Projectos

Haverá mais de 90 expositores, a vender todos os últimos fornecimentos e produtos para a decoração de bolos, com um conjunto de cortadores, moldes, ferramentas manuais, tapetes, porcelana fria e equipamentos, tábuas, stencils, pastas de açúcar, chocolate, fitas, marcadores, livros e muito mais. Existe algo para cada pessoa, desde os principiantes até aos artistas especialistas na arte do açúcar.

Revista Cake Craft and Decoration

A Equipa Editorial da Revista Cake Craft & Decoration liderada pela Editora Julie Askew irão novamente apoiar a Feira, exibindo bolos da Revista no último ano. A Equipa está sempre disponível para oferecer muitas dicas e conselhos, e responder a todas aquelas questões mais excitantes!

Área dos Autores

Venha e conheça os Decoradores de Bolos e Autores Tal Tsafir, Alan Dunn e Maisie Parrish, que irão fazer demonstrações na Feira e autografar os seus Livros. Esta é a sua oportunidade de conhecê-los e perguntar-lhes todas aquelas questões que sempre quis perguntar e descobrir as suas dicas e ideias principais!

A Cozinha do Decorador de Bolos

As Demonstradoras **Elaine Haines** e **Lisa Slatter** estarão na Cozinha dos Decoradores de Bolos todos os dias da Feira, com demonstrações de fazer crescer água na boca. A Cozinha dos Decoradores de Bolos é organizada pela **Knightsbridge PME** e patrocinada pela **KENWOOD**

A Taste of Sugar

Workshops com **Dawn Gemmell** e a sua Equipa da **Universidade College Birmingham**, que irão oferecer um workshop desenhado especialmente para os novos visitantes e juniors da Feira.

Grémio Britânico da Arte do Açúcar - British Sugarcraft Guild

Os membros do British Sugarcraft Guild (BSG) estarão na Feira com uma selecção de produtos da BSG em saldos. Os peritos do Grémio irão oferecer conselhos grátis em vários aspectos da Arte do Açúcar, mais uma exposição de várias regiões, área de membros, competições, e mais o popular **Fórum de Demonstrações** cujos anfitriões são celebridades desta indústria.

British Sugarcraft Guild da Região de Birmingham – Exposição de uma Floresta Tropical

O Grupo de Birmingham do British Sugarcraft Guild, que está a celebrar o seu 25º Aniversário este ano, está a trabalhar numa Floresta Tropical de Açúcar, com um grande papagaio colorido com as asas estendidas.

Não perca!

Ellen's Creative Cakes

Leia sobre a viagem de autocarro da **Ellen's Creative Cakes** desde a Holanda até ao **Cake International 2009** com os seus bolos do Concurso a bordo! O grupo está a planear vir à Feira deste ano e irão trazer uma exposição dos seus bolos para os visitantes verem!



Fórum de Jurís

Para que possa compreender como os jurís chegaram às suas decisões, eles estarão disponíveis para discutir o seu resultado no Domingo de manhã das 11:30h até às 13h, na área do Concurso.

Truly Scrumptious Designer Cakes Ltd

Paul Bradford da Truly Scrumptious irá demonstrar o seu Bolo Dragão na Feira.

Concursos 2010

Os concorrentes estão convidados para as seguintes classes. A entrada está aberta para qualquer pessoa excepto quando existe alguma restrição que respeita a essa classe. Os concorrentes deverão ler as regras e calendário com cuidado, assegurando-se que a sua entrada vai de encontro com os requisitos da classe que escolheram. Os formulários de entrada no Concurso estão disponíveis no site da ICHF.

Poderá participar em mais do que uma classe, mas as entradas deverão ser efectuadas até 6ª Feira dia 15 de Outubro no máximo. Se tiver alguma questão acerca das entradas no Concurso pode telefonar para **Sheila Lampkin** (01803 698286) ou por e-mail para sheila.lampkin@btinternet.com

Os prémios em dinheiro serão dados aos 3 primeiros lugares de cada classe – 1º £50, 2º £30, 3º £20 – em conjunto com um certificado. Um prémio global (Kenwood Chef Titanium KM010 - pvp £449.99) para o “Melhor da Feira” será anunciado na entrega dos prémios no Domingo, dia 8 de Novembro.

Os concorrentes que entrarem nas classes do Concurso deste ano irão receber **vouchers das seguintes empresas:**

Ceefer Cakes

Uma caixa de bolo para cada participante. Grátis 'NUFFIN FANCY CAKE BOX'
A ser levantado no Stand da Ceefer Cakes Nº A03 na Feira.

Renshaw Limited

Para participantes nas Classes G, J, O e P
£1.00 de desconto na compra de um produto da Renshaw (a especificar).
Resgatável no Stand da Renshaw Nº B34.

Jem Cutters

Voucher de £5 para todos os participantes da Classe E.
Resgatável no Stand da Jem Cutter Nº D30.

Poderá ser você a entrar na “**Lista de Honra O Melhor da Feira**” ao lado de **Jan Thorpe** (Cake 1999 e 2002), **Toshie Harashima** (Cake 2000), **Nik Holmes** (Cake 2001), **Carole Evans** (2003), **Risa Kuriyama** (2004), **Elizabeth Fundell** (2005), **Sandra Maria Clennell** (2006), **Barbara Fox** (2008) e **Susan Tarran** (2007 + 2009).

Esferovite pode ser utilizado a não ser quando tal é especificado.

Os concorrentes deverão preencher um formulário de participação para cada classe. O custo inicial de registo é de £10.00 por pessoa, que permite a entrada numa classe; entradas subsequentes pelo mesmo participante serão cobradas a £5 cada. Incluído neste valor está um



crachá de concorrente para entrar na Feira durante os 3 dias, que deverá estar visível em todas as alturas. O crachá será entregue quando chegar à Feira com a sua peça de concurso. O concorrente e mais um ajudante poderão estar na área de preparação do Concurso. As entradas das crianças também custam £10.00 e incluem um crachá de concorrente que pode ser usado pelos Pais. A data final de registo das entradas será **6ª Feira, 15 de Outubro de 2010**. Todos os formulários deverão ser enviados para o ICHF Ltd. Fotocópias serão aceites. Pode retirar o formulário do Concurso na página do ICHF.

Horário do Concurso 2010

Por favor leia as linhas gerais bem como o horário das classes.

Esferovite pode ser utilizada a não ser quando é mencionado o contrário.

POR FAVOR NOTE que o prazo para entrar no Concurso é 15 de Outubro de 2010.

SECÇÃO A

Classes Senior

- A. **CLASSE INTERNACIONAL** : Apenas para residentes estrangeiros (não Britânicos)
patrocinado por: Stephen Benison Sugar Artistry
Criar uma exibição ou bolo que inclua elementos de design representativos do seu próprio País ou Continente, incluindo uma placa em pastilhagem que diga o País de Origem. Deve caber numa base com uma área de 46cm (18"). Os bolos podem ser cobertos em qualquer material comestível adequado e sprays de açúcar, pode incluir arames, fita e estames. As entradas nesta classe estão restringidas a visitantes que estejam registados com uma morada estrangeira (não Britânica).
- B. **EXIBIÇÃO FLORAL COLECTIVA:** Bouquets de Flores de Açúcar
patrocinado por: Celcakes & Celcrafts
Apresente o mínimo de dois bouquets coordenados de flores de açúcar adequados para um bolo de casamento de andares. Exibição para ser apresentada num quadrado de não mais de 60cm (24"), numa cobertura de tecido drapeado. Arames, fitas, etc., são permitidos mas não devem predominar.
- C. **CLASSE DE AERÓGRAFO**
patrocinado por: J K Enterprise
Criar um bolo de celebração usando o aerógrafo como a principal técnica de decoração. Deve caber numa base com área máxima de 46cm (18"). O bolo deve ser inovador em termos de design e técnica, qualquer ambiente comestível pode ser usado como cobertura da base.
- D. **BOLO DE CELEBRAÇÃO DECORADO:** todas as decorações comestíveis
patrocinado por: Design-a-cake.co.uk
Um bolo de apenas um andar, coberto com pasta de açúcar ou glacê real, todo o trabalho decorativo deverá ser feito num ambiente comestível. A exibição deve caber numa base com área de 38cm (15").
- E. **BOLO DE CELEBRAÇÃO DECORADO:** ambiente decorativo não comestível é permitido
patrocinado por: Jem Cutters
Um bolo de apenas um andar coberto com pasta de açúcar ou glacê real com flores de açúcar em arames num bouquet (arames, fitas, tecido, estames permitidos) e uma inscrição com o mínimo de doze letras/figuras a indicar a ocasião. A exibição deve caber numa base com área de 38cm (15").

- F. **BOLO NOVIDADE:** Design Novidade
patrocinado por: Karen Davies Sugarcraft
Um bolo com uma forma regular decorado com uma moda de novidade com um qualquer ambiente adequado. Não podem ser usados qualquer esferovite ou suportes internos. O bolo e as decorações deverão ser comestíveis (e podem ser cortados para assegurar que os critérios foram cumpridos). A exibição deverá caber numa base com área de 46cm (18").
- G. **BOLO NOVIDADE ESCULPIDO**
patrocinado por: Renshaw
Um bolo esculpido coberto por qualquer ambiente comestível adequado. O bolo e as decorações devem ser comestíveis e não podem ser usados suportes internos. O bolo pode ser cortado para garantir que cumpre os critérios. A exibição deverá caber numa base com área de 60cm (24").
- H. **ESTATUETAS**
patrocinado por: M S Products
Uma peça central criativa que realce uma estatueta modelada (ou estatuetas). Pode ser criada em qualquer ambiente comestível com uma base máxima de 38cm (15"), suportes internos permitidos.
- J. **BOLO DE CASAMENTO COM DOIS OU MAIS ANDARES**
patrocinado por: Renshaw
Deve caber numa base com área de 60cm (24"), não há restrição na altura. O estilo e a cobertura são da escolha do concorrente – glacê real, pasta de açúcar, chocolate ou outra cobertura. Flores de açúcar em arames e folhagem, fitas e estames artificiais são permitidos. Todas as cortinas de exibição devem estar dentro da área permitida.
- K. **ARTE EM AÇÚCAR FLORAL**
patrocinado por: Orchard Products
Um arranjo floral mostrando pelo menos quatro variedades de flores (mínimo de três para cada variedade) e incluindo folhagem. Arames, estames e fitas são permitidos. Recipientes não comestíveis são permitidos. Deve caber numa base com área de 38cm (15").
- L. **EXIBIÇÃO DE FLORES DE AÇÚCAR MINIATURA**
patrocinado por: Kit Box
Uma exibição de flores de açúcar e folhagem em miniatura, da escolha do concorrente, numa área de exibição máxima de um cubo com 12.5cm (5").
- M. **UMA EXIBIÇÃO DECORATIVA**
patrocinado por: The Bakers Boutique & Sparkle Lillies
Uma exibição decorativa à escolha. Suportes internos permitidos, mas não suportes externos, arames ou fitas. Os ambientes podem incluir chocolate, massapão, pastilhagem, massa de açúcar ou de sal. Deve caber numa base de área máxima de 46cm (18"), não há restrição de altura.
- N. **UMA MÁSCARA DE PASTILHAGEM**
patrocinado por: Patchwork Cutters
Uma máscara de pastilhagem decorada representativa daquelas usadas num Baile de Máscaras. A máscara pode ser do total ou de parte da face. Decorações artificiais não



são permitidas. A exibição pode ser apresentada em qualquer ângulo e estar numa base não comestível que caiba numa área de 38cm (15") (excluindo a alça se usada).

Classes Junior

Os jovens estão convidados a participar nas seguintes classes. Individuos de Escolas, Colegas e Grupos de Cygnets do BSG também estão convidados a participar.

- O. **BOLO DE NATAL** – restringido a jovens com menos de 14 anos
patrocinado por : Renshaw
Desenhe e decore um bolo de Natal para a sua família usando um bolo redondo de 20cm (8"). A cobertura e estilo são da escolha do concorrente. Um bolo de esferovite pode ser usado mas todas as decorações devem ser comestíveis.
- P. **BOLO DE ANIVERSÁRIO** – restringido a jovens com menos de 18 anos
patrocinado por : Renshaw
Desenhe e decore um bolo de aniversário para um amigo usando um bolo redondo ou quadrado de 20cm (8"). A cobertura e o estilo são da escolha do concorrente. Um bolo de esferovite pode ser usado mas todas as decorações devem ser comestíveis.

SECÇÃO B

As classes seguintes irão ser julgadas em concordância com as linhas guia do British Sugarcraft Guild publicadas e 1 de Junho de 2008. As cópias desta publicação estão disponíveis no Escritório Nacional do BSG (telefone 020 8859 6943). Qualquer questão acerca destas classes deve ser colocada ao Presidente dos Júris do BSG Jan Thorpe. Por telefone 07753 610599 ou e-mail para: janthorpehome@hotmail.com

- Q. **CLASSE BOLO NOVICE** Aberto a todos os concorrentes que não ganharam um prémio de Ouro numa Classe Bolo Novice anteriormente.
patrocinado por THE BRITISH SUGARCRAFT GUILD
Um bolo do Halloween para ser coberto com pasta de açúcar ou glacê real. A decoração é da escolha do concorrente. Não são permitidas decorações artificiais incluindo arames. O total da exibição deverá caber num quadrado de 38cm (15").
- R. **CLASSE ARRANJOS FLORAIS** Aberto a todos os concorrentes que não ganharam mais do que três prémios de Ouro numa Classe de Arranjos Florais do BSG anteriormente.
patrocinado por THE BRITISH SUGARCRAFT GUILD
Um arranjo de mesa para a noite de Natal. O arranjo pode incluir folhagem e bagas, mas deverá incluir pelo menos duas variedades de flores. Folhas e bagas de flores devem ser feitas num ambiente comestível. Decoração artificial pode ser utilizada frugalmente. O arranjo e qualquer ambiente deverá caber num quadrado de 38cm (15"). NA: Um arranjo – flores colocadas em hastes individuais ou flores colocadas juntas para formar uma haste, que são por sua vez arranjadas num ambiente de suporte ou recipiente que forme um "arranjo".
- S. **CLASSE BOLO ABERTO** Aberto a todos os concorrentes que não ganharam mais de três prémios de Ouro numa Classe de Bolo Aberto da BSG anterior.
patrocinado por THE BRITISH SUGARCRAFT GUILD
Um bolo de celebração para um Aniversário Pérola (30 anos) que mostre aptidões com o glacê real. O bolo pode ser coberto em pasta de açúcar ou glacê real mas a maioria das decorações deve ser em glacê real (i.e. run-outs, pressure piping, string work, etc). Outros ambientes podem ser usados mas as aptidões em glace real devem



predominar. O tema deverá ser óbvio para os jurís. O total da exibição deve caber num quadrado de 38cm (15").

Os concorrentes devem saber que as entradas que não estiverem de acordo com os requisitos descritos para cada Classe serão considerados "Não de acordo com a agenda" e não lhe será dada nenhuma pontuação. Itens não comestíveis não deverão ser utilizados num bolo se não forem facilmente retirados antes do consumo, isto inclui joias de bolos. Objectos afiados como arames ou alfinetes NÃO DEVEM ser inseridos directamente no bolo. Um posy pick que possa estar em contacto com comida deverá ser usado para esse propósito.

REGULAMENTOS E REGRAS DA COMPETIÇÃO

Entradas

Os concorrentes devem completar um formulário de entrada para CADA ENTRADA e enviá-lo para a morada do ICHF e até à data de encerramento.

Taxa de Registo

A primeira entrada deverá ser acompanhada pela taxa de registo correcta de £10; entradas subsequentes pelo mesmo concorrente serão de £5 cada.

Data Final

A data final para todas as entradas é Sexta-Feira dia 15 de Outubro. Entradas tardias só serão aceites mediante decisão do Gestor da Exposição.

Linhas Guia dos Prémios

Cada entrada deverá ser o trabalho individual de cada participante cujo nome aparece no formulário de entrada. Os jurís irão ter atenção ao seguinte: criatividade/desenvolvimento de novas ideias; destreza de mão-de-obra/habilidade mostradas; composição/cor e proporção; apresentação e atracção visual. As exposições que não estiverem de acordo com os requisitos próprios serão desqualificadas.

Entrega das Exposições

Todas as exposições deverão ser apresentadas ao mesmo tempo e no mesmo dia especificado. Cada concorrente irá registar-se quando chega e ser-lhe-á dado um local e espaço para que possa posicionar a sua exposição. Os organizadores reservam o direito de mover as exposições sempre que necessário. Estará disponível uma área de reparação para o concorrente, para emendar ou corrigir qualquer estrago feito na viagem. Deverão trazer os seus próprios kits de reparação. As caixas de transporte deverão ser removidas depois de entregue a exposição e deverão ser trazidas de volta quando forem recolher as mesmas. Não existe uma área de armazenamento.

A área de competição estará aberta para a entrega das entradas no Hall 18, porta 18.2, das 07:15 – 09:15 na Sexta-Feira, 5 de Novembro de 2010. O concorrente mais um ajudante apenas. Entradas tardias serão aceites segundo a discção do Presidente dos Jurís. Assim que colocar a sua peça de exposição, por favor saia do Hall e volte a entrar pela entrada principal assim que a Feira abrir. O horário da Feira é das 09:30 – 17:30 Sexta-Feira e Sábado, 09:30 – 17:00 Domingo.

Etiquetas de Referência dos Concorrentes

Duas etiquetas serão emitidas aos concorrentes assim que chegam à Feira. Por favor afixe uma etiqueta na sua exposição para que esteja visível ao juri e a outra na base da sua exposição por questões de segurança. Deverá depois colocar a sua exposição na Mesa de Competição onde for indicado a Classe e o nº da exposição. Uma etiqueta "Danificado na Viagem" também estará



disponível para quem a pedir. Os crachás do Concorrente serão emitidos ao mesmo tempo. Os crachás deverão ser usados em todas as Alturas, incluindo na entrega dos Prémios.

Segurança

Embora vá ser dado um especial cuidado em relação à segurança das exposições, os organizadores não se responsabilizam por qualquer perda ou estrago feito nas exposições, equipamentos ou efeitos pessoais.

Direitos de Propriedade Intelectual

Ao entrar na competição e permitir que o meu trabalho seja visto na Exposição de Bolos, eu aceito que fotografias e cópias podem ser tiradas por qualquer pessoa ou visitante e tenho consciência que os meus designs/trabalhos podem ser reproduzidos, e que não considero responsáveis em qualquer situação o ICHF ou a sua equipa se isso acontecer.

Retirar as exposições da Feira

Todas as exposições devem ser retiradas no tempo estipulado – e NÃO antes. A recolha irá começar às 17:00 Domingo 7 Novembro depois da entrega dos Prémios. Por favor tome consciência desta regra quando organizar os seus planos de viagem. Os organizadores reservam o direito de remover e destruir qualquer exposição que tenha sido deixada no final da Feira. A área de competição será encerrada das 16:00 até às 17:00 no Domingo 7 Novembro enquanto a Entrega dos Prémios estiver a ser feita.

Resultados

O julgamento terá lugar no primeiro dia da Feira. Os resultados estarão disponíveis assim que possível no Domingo de manhã. Encorajamos os concorrentes a procurarem conselhos e orientação do Presidente do Juri depois de os resultados terem sido colocados. Os resultados estão disponíveis por telefone depois de terem sido colocados no quadro de Notícias da Feira; por favor peça quando se registrar se ainda não tiver recebido esse número de telefone.

Fórum de Jurís

Para que possa perceber como chegaram às suas conclusões, o Juri estará disponível para discutir os resultados na manhã de Domingo das 11:30 até às 13:00 na área da competição.

Prémios

Os prémios serão dados sempre que um critério for conseguido. Quando um critério não é conseguido, nenhum prémio será dado. Estes critérios serão comuns a todas as nossas feiras de bolos:

Prémio Ouro 90% ou mais

Prémio Prata 75% ou mais

Prémio Bronze 65% ou mais

Certificado de Mérito 55% ou mais

A cerimónia de prémios terá lugar às 16:00 no Domingo 7 Novembro na Área de Catering e Descanso. Os Premiados que não puderem estar na entrega dos prémios deverão dizê-lo por escrito aos organizadores da Feira.

Reconhecimentos

Os concorrentes irão receber um reconhecimento pela sua entrada. Por favor apresente-o no Balcão de Registos à chegada. Procure pelos sinais de 'Registo de Concorrentes'.



NOVO - 3 competições entusiasmantes ao vivo!

As Finais terão lugar no Cake International NEC

Sexta-Feira 5 Novembro 2010 – Desafio Cupcake 2010

1º Prémio £300.00 Cake International, PME Cupcake Challenge Trophy

2º Prémio £175.00

3º Prémio £75.00

Todos os restantes finalistas irão receber £50.00

Sábado 6 Novembro 2010 – Aluno PME do ano 2010

1º Prémio £300.00 Cake International, PME Student of the Year Trophy

2º Prémio £175.00

3º Prémio £75.00

Todos os restantes finalistas irão receber £50.00

Domingo 7 Novembro 2010 – Decorador de Bolos PME do Ano 2010

1º Prémio £500.00 Cake International, PME Cake Decorator of the Year Trophy

2º Prémio £200.00

3º Prémio £100.00

Todos os restantes finalistas irão receber £50.00

Formulários de entrada e detalhes para a competição:

Pat Trunkfield Cake International, PME Competitions

Knightsbridge PME Ltd

9/10 Brember Road

South Harrow

HA2 8AX

Email: sales@cakedecoration.co.uk