

# Sweet Times in the Rockies



Colorado's Premier Sugar Art Show

**28 de febrero – 01 de marzo de 2020**

Centro de Convenciones de Colorado – Nivel Superior

700 14th Street

Denver, CO 80202



Presentado por:

International Cake Exploration Societé - Colorado/Wyoming Chapter

&

Colorado Garden Foundation Inc

## **Fecha Limite para ingresar: 16 de febrero de 2020**

**Este concurso está abierto a cualquier persona interesada en la decoración de pasteles o arte azucarado.**

### **CATEGORIAS DE LA COMPETENCIA GENERAL**

#### **Pastel de novedad/esculpido**

Pastel de novedad – Un pastel que no muestra una ocasión obvia, tiene un diseño inusual, muestra originalidad y singularidad, puede ser divertido y caprichoso. Pasteles moldeados, cortados o esculpidos, como un tren, un coche, etc. Las ideas nuevas e innovadoras pertenecen a esta categoría. Las tortas recortadas o las tortas de forma inusual se pueden hacer de espuma de poliestireno (unicel) siempre y cuando se puedan hacer de pastel (es decir, pasteles medio redondos colocados contra un pastel cuadrado grande).

Pastel esculpido – Un pastel usando al menos 70% materiales comestibles con 50% siendo pastel. Se pueden crear utilizando medios no comestibles, al menos tres (3) fotos paso a paso en transcurso que muestren la talla real del pastel deben acompañar la entrada. Se permite cualquier medio de hielo (fondant, buttercream, etc.).

**Pastel de ocasión** – Un pastel de un solo nivel, sin importar el tamaño o la forma, para un evento especial, vacaciones o celebración. La ocasión debe ser obvia cuando se mira el pastel, es decir, cumpleaños, baby shower, aniversario, Halloween, Navidad, etc.

**Pastel de niveles** – Un pastel que consta de dos o más niveles de diferentes tamaños, al menos 2 pulgadas de altura, ya sea apilado o separado. Puede ser cualquier estilo u ocasión. Todos los pasteles estratificados se introducirán en esta categoría, independientemente del tema.

## **REGLAS Y REGLAMENTOS GENERALES**

**Lea atentamente estas reglas, ya que el incumplimiento podría dar lugar a la descalificación.**

**Se han introducido varios cambios en las normas este año.**

1. Los formularios de inscripción deben ser recibidos por el comité de registro a más tardar el 16 de febrero de 2020 para todas las entradas. Se alienta a los participantes a utilizar el registro en línea para mayor comodidad. Si está utilizando el Servicio de correo Postal de Los Estados Unidos para enviar su registro, por favor dé tiempo suficiente para enviar su registro. Si ninguna de estas opciones funciona para usted, póngase en contacto con el comité de registro por correo electrónico: [cakeshow@cowyices.org](mailto:cakeshow@cowyices.org) para obtener más orientación.
2. Si ha ganado "Mejor de División" en dos espectáculos de STITR anteriores, entonces debe ingresar a la siguiente división superior.
3. Si has ganado el primer lugar en la Categoría de pastel Extravagante, entonces no puedes entrar en esa categoría al año siguiente. Usted puede entrar en un pastel de ocasión, una novedad / pastel esculpido, y / o pastel de niveles en la división que mejor se adapte a su experiencia / nivel de habilidad, y / o las categorías de degustación o confitería. Puede volver a entrar en la categoría Extravagant Cake al año siguiente.
4. **No** se aceptarán inscripciones del mismo día en la competencia.
5. **No** se reembolsarán las cuotas de inscripción bajo ninguna circunstancia.
6. Todas las inscripciones, excepto las inscripciones de degustación, deben inscribirse previamente y registrarse en el Centro de Convenciones el viernes 28 de febrero de 2020, de 5:00 pm a 8:00pm. No se aceptarán registros de su inscripción el sábado por la mañana para. No habrá excepciones a esta regla.
7. Todos los inscritos a la competencia de degustación deben registrarse en el Centro de Convenciones el sábado 29 de febrero de 2020 de 8:30am-9:30am.
8. Todas las piezas inscritas deben caber en un área cuadrada de 20 pulgadas, con las siguientes excepciones: Categoría Pastel Extravagante debe caber en una mesa redonda de 30 pulgadas, y las piezas inscritas de degustación y las exhibiciones de confección deben caber en un área cuadrada de 12 pulgadas. Las entradas que excedan estas áreas serán descalificadas.
9. **Ninguna entrada puede utilizar caracteres, logotipos o emblemas con licencia, marcas registradas o derechos de autor.** Al hacer el registro de entrada, no se aceptarán piezas inscritas que infrinjan esta norma.
10. Cualquier elemento móvil, motorizado o de sonido en la pieza de exhibición del pastel debe estar operado por la(s) batería(s) proporcionada(s) por el participante (No hay energía eléctrica disponible en el espectáculo, incluso durante la configuración.) Si la pieza de exhibición necesita ser encendida, debe encenderla antes de que los jueces lleguen el sábado 29 de febrero a las 8:30 am. El formulario de descripción de entrada DEBE incluir instrucciones para un método de fácil acceso para desactivar cualquier elemento móvil, motorizado y/o sonoro.
11. Las tortas y el arte del azúcar deben estar al menos en un 90 % completos cuando se lleguen al Centro de Convenciones. El espacio y el tiempo son limitados, por lo que la decoración en el sitio debe mantenerse al mínimo, como la fijación de flores frágiles y otra decoración. Todo el trabajo a las piezas inscritas debe completarse antes de las 8:00 pm del viernes.
12. Nadie más que los participantes, los miembros del comité y los voluntarios registrados pueden estar detrás de la línea de montante (excepto para ayudar a llevar las piezas inscritas) en cualquier momento. Los participantes serán responsables de cualquier daño incurrido por sus amigos y/o familiares.
13. No se pueden realizar modificaciones a las piezas inscripciones después de las 8:00 pm del viernes. Las violaciones serán descalificadas.
14. Cualquier fotografía, video y/o recetas en el show de pasteles pueden ser utilizados por patrocinadores de espectáculos o CO/WY ICES con fines promocionales.
15. El comité Sweet Times in the Rockies se reserva el derecho de reclasificar o cambiar categorías y/o divisiones, si se considera necesario. El comité puede rechazar y/o descalificar entradas inapropiadas.
16. Todas las entradas deben ser obra original para este espectáculo. A los efectos de este espectáculo, original significa que la pieza de participación puede no haber sido participante en ningún otro concurso o exhibición, incluyendo en línea; las fotos de la pieza inscrita no pueden haber sido publicadas previamente en línea, incluidos los sitios de redes sociales. Además, no se permitirá que se muestren marcas personales o comerciales, anuncios, junto con o en la pieza participante, o en el formulario Descripción de la entrada.

17. Las entradas se juzgarán por impecabilidad/Precision, armonia en el uso de los colores, atencion al detalle, dificultad, creatividad/originalidad y Apariencia General.
18. No se permite que nadie esté en el área de la torta antes de la llegada de un miembro del comité o después de que todos los miembros del comité se hayan ido.
19. Todas las piezas inscritas que lleguen fuera del horario de registro de entrada serán descalificadas.
20. El show de pasteles no puede ser responsable de la pérdida o daño de las piezas inscritas, aunque se hará todo lo posible para evitar cualquier percance.
21. Todo el trabajo en cualquier pastel debe ser realizado únicamente por el participante, incluyendo toda la configuración, montaje y decoración en el lugar. Es posible que tengas ayuda para llevar tu pastel solamente.
22. Los pasteles y las entradas esculpidas pueden estar compuestos de pastel, espuma unicel u otro medio. Si se utiliza un medio que no es de pastel y la duplicación en torta es cuestionable, se debe incluir la documentación del método de reproducción, incluidas las fotos de la torta real.
23. Un Formulario de Descripción de Entrada, que se proporcionará en el momento del registro, debe incluirse en cada entrada.
24. Cualquier decoración no comestible, decoración comprada o prefabricada, imágenes o procesos generados por computadora, equipos mecánicos o ayudas, etc., deben ser divulgados en el Formulario de Descripción de Entrada. Por favor, tenga en cuenta que los pasteles cuyos diseños están hechos enteramente de materiales comestibles recibirán puntuaciones más altas que aquellos con materiales no comestibles.
25. Todos los pasteles tradicionalmente escalonados, independientemente del tema, deben introducirse en la categoría de pasteles de niveles.
26. Cualquier entrada que viole las reglas y sea descalificada por el comité no será juzgada ni exhibida. Los participantes tendrán la oportunidad de retirar sus pasteles del área de exhibición. Las tortas descalificadas no retiradas por el participante se colocarán debajo de las mesas de exhibición. El comité tomará todas las precauciones para evitar cualquier percance, pero no se hace responsable de ninguna pérdida o daño incurrido.
27. Las piezas inscritas y participantes del espectáculo de pasteles deben ser recogidas el domingo, 01 de marzo de 2020, después de la ceremonia de premiación y no antes. Las piezas que permanezcan después de las 5:00 pm serán desechadas.
28. Todos los impuestos sobre cualquier premio ganado son responsabilidad exclusiva de cada ganador, incluidos, entre otros, los impuestos federales, estatales o locales que puedan considerarse aplicables en la jurisdicción de residencia de dicho ganador.

### **CATEGORIAS ESPECIALES DE COMPETENCIA Reglas y Reglamentos Adicionales**

#### **2020 Sweet Time in the Rockies (STITR) Show tematica – “Hogar Dulce Hogar”**

**Confiterías** – Cualquier confitería de arte azucarado como galletas, pasteles, cupcakes, flores de azúcar, etc. que reflejan el tema de espectáculo STITR. Las divisiones 1 y 2 no son elegibles.

1. Los participantes mayores de 13 años son bienvenidos.
2. Todas las piezas inscritas deben caber en un área cuadrada de 12 pulgadas. Las piezas que superen este tamaño serán descalificadas.
3. Las piezas pueden ser de cualquier confitería de arte azucarado como galletas, pasteles, cupcakes, flores de azúcar, etc. que refleje el tema actual del espectáculo.
4. Las piezas serán juzgadas por impecabilidad/precisión, elección/uso del color, atención al detalle, dificultad, creatividad/originalidad, apariencia general, y la ejecución del tema.
5. Todo el trabajo en la pieza de esta categoría debe ser realizado únicamente por el participante, incluyendo toda la configuración, montaje y decoración en el lugar. Es posible que tenga ayuda para llevar su artículo solamente.

**Pasteles Extravagantes** – Una exhibición de arte de azúcar que refleja el tema de espectáculo STITR. Las divisiones 1 y 2 no son elegibles.

1. Los participantes mayores de 13 años son bienvenidos.
2. A cada pieza se le dará una mesa redonda que mide 30 pulgadas de diámetro y mide 52 pulgadas de alto.  
**NOTA:** Cualquier mantel y/o decoración de la mesa debe ser suministrado por el participante.
3. Todas las entradas deben tener una altura mínima terminada de 30" de altura, medida desde la parte superior del tablero inferior hasta la parte superior del pastel, para incluir toppers, decoraciones, etc.
4. Las entradas serán juzgadas por pulcritud/precisión, elección/uso del color, atención al detalle, dificultad, creatividad/originalidad, apariencia general, y la ejecución del tema.
5. Cualquier elemento móvil o motorizado en su exhibición DEBE ser operado por la(s) batería(s) proporcionada(s) por participante. No hay energía eléctrica disponible en el espectáculo, incluso durante la configuración. Si la exhibición necesita ser encendida, debe encenderla el sábado 29 de febrero antes de las 8:30 a.m., antes de que lleguen los jueces.
6. Todo el trabajo en pasteles de esta división debe ser realizado únicamente por el participante, incluyendo toda la configuración, montaje y decoración en el lugar. Es posible que tengas ayuda para llevar tu pastel solamente.
7. Las inscripciones en esta división no se incluirán en el mejor de los juicios del espectáculo.

**Degustación** – Los pasteles serán juzgados sobre el uso de los ingredientes proporcionados por Savory Spice Shop. Los ingredientes patrocinados son: **Extracto de arce natural** y **piel de limón picado**. Consulte Reglas adicionales para otros criterios de evaluación. Las divisiones 1 y 2 no son elegibles.

1. Los participantes mayores de 13 años son bienvenidos.
2. La pieza debe ser un pastel que sirva al menos 4-6 personas; máximo de 8" y debe caber en un área cuadrada de 12 pulgadas. Las piezas que excedan estas áreas serán descalificadas. Las piezas, platos / placas, etc. no serán devueltos – por favor coloque la pieza en un plato o tabla desechable.
3. Todas las inscripciones al Concurso de Degustación deben inscribirse previamente y registrarse en el Centro de Convenciones el sábado 29 de febrero de 2020, de 8:30 am a 9:30 am.
4. Tres copias de la receta deben acompañar la pieza sin identificación del participante anotada. El pastel no será juzgado si no se incluyen tres copias de la receta. Las recetas introducidas pueden ser utilizadas por CO/WY ICES con fines promocionales.
5. Las inscripciones serán juzgadas por: Atractivo visual de la torta en rodajas, Atractivo y textura del sabor general, Apariencia, Uso creativo y eficaz de ingredientes patrocinados, y Documentación requerida de la receta.
6. Ambos ingredientes proporcionados deben utilizarse en el pastel, el relleno y/o el glaseado.
7. Toda la masa de pastel, rellenos y glaseado debe hacerse desde cero y la receta debe ser la creación exclusiva y única del participante.
8. Aquellos que entren en el concurso de degustación deben recoger los ingredientes patrocinados en uno de los siguientes cuatro lugares sin cargo:
 

Denver – 1537 Platte Street	Lowry/Denver – 200 Quebec
Littleton – 2650 W. Main Street	Boulder – 2054 Broadway ** No

 aplica a las Ubicaciones de Colorado Springs y Fort Collins.

### **INFORMACIÓN DE JUZGAR Y PREMIAR**

- 1) Todas las piezas inscritas, excepto las de categoría de degustación, se juzgarán en un sistema de puntos que fija lo siguiente:
  - Pulcritud/Precisión
  - Elección/Uso del Color
  - Atención al Detalle
  - Dificultad
  - Creatividad/Originalidad □      Apariencia General

Las categorías de pasteles extravagantes y confiterías también se juzgarán sobre la ejecución del tema.

- 2) Las entradas de la categoría de degustación se juzgarán de la siguiente manera:

- Atractivo visual de la torta en rodajas
  - Atractivo y textura del sabor general
  - Apariencia
  - Uso creativo y eficaz de los ingredientes patrocinados
  - Documentación requerida de la receta
- 3) Todos los jueces seleccionados para el espectáculo son muy respetados en su campo y el comité apoya plenamente su capacidad para juzgar las piezas inscritas. El juicio tendrá lugar el sábado 29 de febrero de 2020, a partir de las 9:30 a.m.; excepto la degustación. El jurado de la degustación se llevará a cabo el sábado 29 de febrero de 2020, a partir de las 10:00 am. La puntuación y los comentarios de los jueces se registrarán en una hoja de evaluación. Después de verificar las hojas de evaluación, las hojas se dejarán en un sobre debajo de cada entrada. **TODAS LAS DECISIONES DE LOS JUECES SON FINALES.**
  - 4) Todos los juicios son anónimos y se tiene mucho cuidado para asegurar que los jueces no tengan ningún conocimiento de quién hizo alguna de las piezas.
  - 5) Todas las categorías tendrán cintas de 1o, 2o y 3er lugar otorgadas a discreción de los jueces. Las divisiones 1-9 tendrán una cinta de "Mejor división" otorgada en cada categoría general. Se otorgará una cinta por "Mejor del espectáculo", "Elección del público para pastel extravagante", "Elección del público para adultos" y "Elección del público para los niños". Todos los ganadores serán anunciados y premiados durante la Ceremonia de Premios el domingo, 01 de marzo de 2020, a las 3:00 pm. El participante ganador (o un sustituto) debe estar presente en la Ceremonia de Premios para recibir cintas. Los premios se reclamarán cuando se recojan las piezas de exhibición. Después de las 5:00 pm, se perderán los premios no reclamados, incluidas las bolsas de regalos.
  - 6) Las piezas participantes en el espectáculo de pasteles deben recogerse el domingo, 01 de marzo de 2020, después de la ceremonia de premiación y no antes. Las piezas restantes después de las 5:00 pm serán desechadas.

## TARIFAS DE ENTRADA

\*Para todas las tarifas pagadas en línea – se agregará una tarifa de procesamiento de \$2.00.

### **Registro temprano para adultos miembro del CIEM (23 de octubre - 01 de diciembre de 2019)**

	Primer Pieza	Piezas Adicionales
Primera pieza inscrita except categoria Extravagante	\$15.00	Free
Extravagante por pieza	\$25.00	\$25.00

*Por ejemplo: Total de 5 entradas (1 Degustación, 3 Ocasiones y 1 Extravagante)*

*Costos – 1 Degustación y 1 Ocasión = \$15,00*

*Entradas adicionales - 2 Ocasión = \$0,00*

*1 Entrada extravagante = \$ 25,00*

*Costo total = \$40.00*

### **Registro de Adultos Miembros del CIEM (02 de diciembre de 2019 – 09 de febrero de 2020)**

	Primer Pieza	Piezas Adicionales
Primera pieza inscrita except categoria Extravagante	\$20.00	\$5.00
Extravagante por pieza	\$25.00	\$25.00

*Por ejemplo: Total de 5 entradas (1 Degustación, 3 Ocasiones y 1 Extravagante)*

*Costos – 1 Degustación y 1 Ocasión = \$20,00*

*Entradas adicionales - 2 Ocasión = \$5,00*

*1 Entrada extravagante = \$ 25,00*

*Costo total = \$50,00*

### **Registro tardío para adultos miembro del CIEM (10 de febrero de 2020 – 16 de febrero de 2020)**

	Primer Pieza	Piezas adicionales
Primera pieza inscrita except categoria Extravagante	\$30.00	\$10.00
Extravagante por pieza	\$40.00	\$40.00

*Por ejemplo: Total de 5 entradas (1 Degustación, 3 Ocasiones y 1 Extravagante)*

*Costos – 1 Degustación y 1 Ocasión = \$30,00*

*Entradas adicionales - 2 Ocasión = \$10,00*

*1 Entrada extravagante = \$ 25,00*

*Costo total = \$65,00*

*Para calificar para los descuentos de membresía del CIEM, usted debe ser un miembro actual en Buena estancia de la Sociedad Internacional de Exploración de Pasteles. Se le pedirá su número de membresía en su formulario de registro. Puede encontrar su número de miembro en su tarjeta de membresía o ir a [www.ices.org](http://www.ices.org). Si necesita ayuda, también puede comunicarse con su capítulo local del CIEM o [cowyices@cowyices.org](mailto:cowyices@cowyices.org).*

### **Inscripción para jóvenes/adolescentes (23 de octubre de 2019 – 16 de febrero de 2020)**

	Primer Pieza	Piezas adicionales
Edad 12 y menores (No es elegible para confitura, Extravagante & degustacion)	\$15.00	\$5.00
Edad 13 – 17	\$15.00	\$5.00
Extravagante por Pieza	\$25.00	\$25.00

*Por ejemplo: Total de 5 entradas (1 Degustación, 3 Ocasiones y 1 Extravagante)*

*Costos – 1 Degustación y 1 Ocasión = \$15,00*

*Entradas adicionales - 2 Ocasión = \$5,00*

*1 Entrada extravagante = \$ 25,00*

*Costo total = \$45,00*

**Registro temprano para adultos no miembros del ICES (23 de octubre – 01 de diciembre de 2019)**

	Primer Pieza	Piezas adicionales
Primera pieza inscrita except categoria Extravagante	\$20.00	\$5.00
Extravagante por Pieza	\$25.00	\$25.00

*Por ejemplo: Total de 5 entradas (1 Degustación, 3 Ocasiones y 1 Extravagante)*

*Costos – 1 Degustación y 1 Ocasión = \$20,00*

*Entradas adicionales - 2 Ocasión = \$5,00*

*1 Entrada extravagante = \$ 25,00*

*Costo total = \$50,00*

**Registro de Adultos Miembros No DEL ICES (02 de diciembre de 2019 – 09 de febrero de 2020)**

	Primer Pieza	Piezas adicionales
Primera pieza inscrita except categoria Extravagante	\$25.00	\$10.00
Extravagante por Pieza	\$25.00	\$25.00

*Por ejemplo: Total de 5 entradas (1 Degustación, 3 Ocasiones y 1 Extravagante)*

*Costos – 1 Degustación y 1 Ocasión = \$25,00*

*Entradas adicionales - 2 Ocasión = \$10,00*

*1 Entrada extravagante = \$ 25,00*

*Costo total = \$60,00*

**Registro tardío para adultos no miembros del ICES (10 de febrero – 16 de febrero de 2020)**

	Primer Pieza	Piezas adicionales
Primera pieza inscrita except categoria Extravagante	\$35.00	\$15.00
Extravagante por Pieza	\$45.00	\$45.00

*Por ejemplo: Total de 5 entradas (1 Degustación, 3 Ocasiones y 1 Extravagante)*

*Costos – 1 Degustación y 1 Ocasión = \$35,00*

*Entradas adicionales - 2 Ocasión = \$15,00*

*1 Entrada extravagante = \$ 45,00*

*Costo total = \$95,00*

## DIVISIONES

**Por favor lea atentamente! Si usted cumple incluso un requisito bajo una división, entonces esa es la división más baja que puede entrar!** Por favor, sea preciso al seleccionar su inscripción por división. No es honorable, ni justo para los demás, entrar en divisiones que usted está sobre calificado o que alguien le ayudó. Su pieza será reclasificada si entra en una división inferior que el comité de espectáculos considere apropiada.

**Si se necesita aclaración de divisiones, póngase en contacto con el Presidente del STITR en [cakeshow@cowyices.org](mailto:cakeshow@cowyices.org)**

### **Nota: Divisiones 1-3**

- Todos los menores que asistan al concurso deben ir acompañados por un padre/tutor.
- Todos los participantes menores deben hacer que un padre/tutor firme el formulario de inscripción que signifique que han leído las reglas y los cumplirán.
- La edad de todos los menores de edad debe incluirse en el formulario de inscripción.

**División 1 – Juventud:** Cualquier persona que tenga 8 años o menos, a partir del 16 de febrero de 2020

- Puede haber ayudado a hornear el pastel, hacer glaseado y cubrir el carton de pastel, - Debe cubrir el pastel y hacer toda la decoración por sí mismo.

**División 2 – Preadolescentes:** Cualquier persona que tenga 9-12 años de edad, a partir del 16 de febrero de 2020 -

- Debe hacer todo el trabajo, esto incluye hornear el pastel, hacer glaseado, cubrir el carton de pastel, cubierta de el pastel y todas las decoraciones.

**División 3 – Adolescentes:** Edades 13-17 años a partir del 16 de febrero de 2020

- Debe hacer todo el trabajo, esto incluye hornear el pastel, hacer glaseado, cubrir el tablero, glasear o cubrir el pastel y toda la decoración.
- Esta división incluye estudiantes de artes culinarias de nivel superior.
- Si han ganado anteriormente como Mejor de la Division, deben pasar a la siguiente división de adultos correspondiente.

**Nota:** Cualquier persona que haya "crecido" de las categorías de niños/adolescentes debe entrar en la división de adultos que mejor refleje sus años de experiencia y nivel de habilidad y no la siguiente división secuencial.

**División 4 – Principiante:** Cualquier persona que

- tiene 18 años o más,
- es autodidacta a través de clases en línea o libros, etc,
- decora como un pasatiempo por menos de 2 años,
- ha tomado menos de 25 horas de clases de arte azucarado,
- está inscrito en un programa de pastelería culinaria para adultos o tiene grado culinario obtenido en los últimos 6 meses.
- No se permiten técnicas extranjeras (es decir, trabajo de extensión de puente, Lambeth, azúcar tirada, Nirvana, etc.)

**\*Si ha ganado dos premios de la Mejor División de La División de Principiantes del programa STITR, debe pasar a la División Intermedia, independientemente de su experiencia.**



**División 5 – Intermedio:** Cualquiera que

- ha tomado 25 a 50 horas de clases de arte azucarado,
- está inscrito en un programa de pastelería y horneado para adultos, o se ha graduado de uno en los últimos 6 meses,
- ha ganado dos espectáculos de STITR para Mejor del premio de la División de Principiantes.

\*Esta es la división más baja que cualquier persona que vende, decora con fines de lucro o trabaja como decorador, independientemente de los años de experiencia, puede entrar. Esta división también está abierta a los aficionados. Si ha ganado dos premios Mejor de la División Intermedia del programa STITR, debe pasar a la División Avanzada, independientemente de su experiencia.

**División 6 – Avanzado:** Cualquiera que

- ha estado decorando más de tres (3) años, principalmente como hobby,
- ha tomado de 50 a 75 horas de clases de arte azucarero,
- ha ganado dos espectáculos STITR para los premios Mejor de la División Intermedia, - no debe cumplir con ninguna de las calificaciones bajo la división semi-profesional.

\*Puede ser decorador con fines de lucro o trabajar como decorador o aficionado. Si ha ganado dos premios Mejor de la División Avanzada del programa STITR, debe pasar a la División Semi-Profesional, independientemente de su experiencia.

**División 7 – Semi-Profesional:** Cualquiera que

- ha estado decorando más de cinco (5) años,
- ha tomado 75 a 100 horas de clases de arte azucarado,
- crea pasteles para la venta como un negocio a tiempo parcial,
- tiene menos de tres (3) años de experiencia en panadería comercial de nivel de entrada,
- enseña (o ha enseñado) clases básicas de decoración de pasteles,
- ha ganado dos espectáculos STITR para los premios Mejor de la División Avanzada, - no debe cumplir con ninguna de las calificaciones bajo la división profesional.

\*Si ha ganado dos premios Lo Mejor de la División Semi-Profesional de STITR, debe pasar a la División Profesional, independientemente de su experiencia.

**División 8 – Profesional:** Cualquiera que

- ha estado decorando más de cinco (5) años,
- ha tomado 100 a 150 horas de clases de arte azucarado,
- es un artista azucarado certificado por el CIEM,
- es un chef de pastelería ejecutiva certificado por la ACF,
- crea pasteles para la venta como una profesión de tiempo completo,
- tiene más de tres (3) años de experiencia en decoración comercial, - demuestra,
- enseña (o ha enseñado) clases en decoración avanzada de pasteles y técnicas de arte azucarado (más allá de las habilidades básicas de royal icing / ducas),
- ha ganado dos espectáculos STITR para lo mejor de semi-profesional Premios de división.

\*Si ha ganado dos premios Lo Mejor de la División Profesional del programa STITR, debe pasar a la División Maestra, independientemente de su experiencia.

**División 9 – Maestro:** Cualquiera que

- ha estado decorando durante diez (10) o más años,
- tiene más de 150 horas de clases o seminarios prácticos,
- ha ganado dos espectáculos STITR para los premios Lo Mejor de la División Profesional,
- es un artista de azúcar maestro certificado por el CIEM,
- es un Artista De Azúcar Maestro Certificado por el ACF maestro pastelero Chef, - es un autor de arte azucarado,
- es un juez de feria de pasteles,
- es un profesor de técnicas extranjeras y especiales,
- es tres veces ganador de Mejor del Espectaculo en una sola categoría.

\*Un adulto, que ha ganado o participado en un gran show de espectáculo de decoración de pasteles (ejemplo: That Takes the Cake Sugar Art Show).

**Concurso de confección – División C:** Abierto a 13 años de edad o más.

**Competencia de Pastel Extravagante – División E:** Abierto a 13 años de edad o más.

**Concurso de degustación – División T:** Abierto a 13 años de edad o más.