

القواعد العامة
للمسابقة الوطنية
للحلويات
**MAGICAL PASTRY
AWARDS**



**MAGICAL
PASTRY
AWARDS**

POWERED BY SOFADEX PURATOS



*Every patisserie creation
has a story to tell*



القواعد العامة للمسابقة الوطنية للحلويات من Sofadex Magical Pastry Awards Puratos

الشركة المنظمة Sofadex Puratos : المقر الاجتماعي والإداري: زاوية شارع جول زانبيه وشارع بير حكيم، شارع الواحة، الدار البيضاء، المغرب المصنع: شارع الحسن الثاني، سطات، المغرب

منطقة التنفيذ: التراب الوطني للمغرب

الأهداف:

- تعزيز المواهب الإقليمية والابتكار في مجال الحلويات.
- تحفيز إبداع الطهاة الحلوانيين.
- إنشاء حدث مرموق في هذا القطاع.

المستهدفون: المسابقة مخصصة حصرياً للمحترفين في هذا القطاع، وخاصة صانعي الشوكولاتة والحلويات.

جدول المحتويات

4	تعريف المسابقة	1.1
4	شروط المشاركة	1.2
4	التصفيات الأولية	2.1
4	شروط المشاركة	2.1.1
5	دفتر الشروط للوصفة	2.1.2
5	التصفيات الإقليمية:	2.2
6	دفتر الشروط للوصفة	2.2.1
7	تنظيم المعدات	2.2.2
7	معايير التقييم	2.2.3
7	النهائي الكبير:	2.3
8	دفتر الشروط للوصفة	2.3.1
8	تنظيم المعدات	2.3.2
8	معايير التقييم	2.3.3
8	الجوائز وتوزيعها	2.3.4
9	السرية	3.1
9	حقوق الصورة	3.2
9	ملحوظة حول القواعد العامة	3.3

1. تقديم «MAGICAL PASTRY AWARD 2025»

1.1 تعريف المسابقة

تنظم Sofadex Puratos حصرياً مسابقة «MAGICAL PASTRY AWARD 2025» التي تم إنشاؤها لتعزيز المواهب الإقليمية والابتكار في مجال الحلويات. المسابقة مفتوحة لجميع الحلوانيين وصانعي الشوكولاتة المحترفين، سواء كانوا مالكين أو مدربين أو موظفين في محل حلويات. كل مشارك مرتبط ب محل الحلويات الذي يعمل فيه، مكوناً فريقاً لا يتجزأ للمسابقة. تكون مسابقة «MAGICAL PASTRY AWARD 2025» من 3 مراحل :

- **المرحلة 1: التصفية الأولية** التصفية الأولية تتعلق بتسجيل المشارك في مسابقة «MAGICAL PASTRY AWARD 2025» عبر الموقع الإلكتروني المخصص. سيتم اختيار 36 مرشحاً للمرحلة الإقليمية، أي 6 مرشحين لكل منطقة و 6 من فئة الحسابات الكبيرة و GMS.
- **المرحلة 2: التصفية الإقليمية** التصفية الإقليمية تشمل 6 مرشحين تم اختيارهم مسبقاً لكل منطقة و 6 من فئة الحسابات الكبيرة GMS/ الذين يجب عليهم اجتياز اختبار نظري وتقني في الحلويات، يتم تقييمه من قبل لجنة من الخبراء. المرشح الذي يحصل على أعلى درجة إجمالية يتأهل للنهائي الكبير (المرحلة 3) الذي سيعقد في مركز الابتكار في الدار البيضاء.
- **المرحلة 3: النهائي الكبير** الكبير يشمل 8 فائزين من المرحلة الإقليمية الذين سيتوجهون إلى مركز الابتكار في الدار البيضاء لاجتياز اختبار تقني ، يتم تقييمه من قبل لجنة من الخبراء. المرشح الذي يحصل على أعلى درجة إجمالية سيتم تنويعه كفائز في مسابقة "2025Magical Pastry Awards".

1.2 شروط المشاركة

- للمشاركة في مسابقة "2025Magical Pastry Awards" ، يجب استيفاء الشروط التالية:
- **العمر:** يجب أن يكون عمر المشارك 18 عاماً أو أكثر في وقت التقديم، أي في تاريخ إرسال الطلب.
 - **المهنة:** يجب أن يكون المشارك حلوانياً أو صانع شوكولاتة محترفاً (موظفاً، مديرًا و/أو مالكاً لمحل حلويات).
 - **الارتباط:** عندما يكون الحلواني أو صانع الشوكولاتة (الموظف) شخصاً مختلفاً عن المدير و/أو مالك محل الحلويات، يتم اعتبار الشخصين كيان واحد فيما يتعلق بتنظيم المسابقة.
 - **الموافقة:** في حالة المذكورة أعلاه، يجب أن يعطي المدير و/أو مالك محل الحلويات موافقته على مشاركة المرشح.
 - **سلال محلات الحلويات:** في حالة سلاسل محلات الحلويات، يُسمح لمحل حلويات واحد فقط من السلسلة بتقديم مرشح. تحفظ لجنة التنظيم بالحق في إلغاء المشاركات المشتبه في أنها احتيالية أو غش.

2. سير المشاركة

2.1 التصفية الأولية

ستعلن Sofadex Puratos على الموقع الرسمي magicalpastryaward.com وأيضاً على وسائل التواصل الاجتماعي الخاصة بها عن بدء التسجيلات عبر نموذج عبر الإنترن特. سيتم منح فترة 20 يوماً (من 1 يناير 2025 إلى 20 يناير 2025) للحلويين المهتمين لتقديم طلباتهم.

2.1.1 شروط المشاركة

للمشاركة في المسابقة، يجب اتباع الخطوات التالية:

- **الاتصال:** الاتصال على الموقع magicalpastryawards.com والانتقال إلى فئة "المشاركة".

- التسجيل: ملء نموذج التسجيل بالمعلومات المطلوبة.
- الوصفة: كتابة وصفة القطعة الحلوانية المنجزة.
- الصور:

 - تحميل صورة الإنجاز على خلفية واضحة تُظهر الإبداع بالكامل وفي القطع.
 - تحميل صورة المكونات المستخدمة في الوصفة وطريقة التحضير (كتابة).
 - تحميل صورة الشيف مع الإنجاز والمنتجات المطلوبة من Sofadex Puratos لتحضير الوصفة.
 - الاطلاع على القواعد: الاطلاع على القواعد وسياسة الخصوصية المتعلقة بجمع البيانات والموافقة عليها.

2.1.2 دفتر الشروط للوصفة

- ثلاثة وصفات: (كعكة الشوكولاتة حسب الاختيار + كعكة الفواكه + إكلير مع كريمة حسب الاختيار وحشوة)
- استخدام خمس منتجات على الأقل من هذه القائمة:

<ul style="list-style-type: none"> • BELCOLADE • BRILLO • CREME PATISSIÉRE • PRÉPARATION POUR CRÈME MOUSSELINE • CREMYVIT • CROUSTICREP • CREMFIL • FRUITFIL • HOTFIL • TOPFIL FINEST • HARMONY • DELI AMLOU • DELI AMANDE FLEUR D'ORANGE • DELI CHEESECAKE 	<ul style="list-style-type: none"> • PATIS MACARON • TEGRAL CŒUR FONDANT • TEGRAL COOKIES • TEGRAL PURAVITA • TEGRAL SATIN CREME CAKE CHOCOLAT • TEGRAL SATIN CREME CAKE NEUTRE • FONDANT PATI BLANC 	<ul style="list-style-type: none"> • PRALINÉ • CATANIA PATE AMANDE • NUTOLADE • MIXO • SPIDO • FESTIPAK • MIMETIC • MIMETIC PRIMEUR •
---	---	--

Catalogue des produits Sofadex Puratos

سيقوم الحكم بإجراء تصفية أولية بناءً على المعلومات المعبأة في النماذج. وسيتم اختيار 36 مرشحاً بناءً على المكونات المستخدمة والجودة الفنية والجمالية للوصفة.

2.2 التصفيات الإقليمية :

سيتم الاتصال بالمرشحين الذين تم اختيارهم في مرحلة التصفية نصف النهائية عبر البريد الإلكتروني/الهاتف على العنوان المقدم أثناء التسجيل، بين 24 يناير 2025 و 27 يناير 2025 من قبل لجنة التحكيم. ويجب عليهم تأكيد توفرهم للمشاركة في الاختبارات الإقليمية وإرسال قائمة المكونات للاختبار الإقليمي قبل 29 يناير 2025.

في حالة عدم توفر/عدم تأكيد/قبول أحد المرشحين المختارين، وفقاً للشروط والمواعيد المحددة، سيتم الاتصال بالمرشح الاحتياطي الأول.

ستُجرى الاختبارات الإقليمية من 01 فبراير 2025 إلى 28 فبراير 2025 كما يلي:

مكان المسابقة	تاريخ الاختبار	المناطق
مركز الابتكار، Sofadex Puratos، الدار البيضاء	4 فبراير	الدار البيضاء (حرفي)
مركز الابتكار، Sofadex Puratos، الدار البيضاء	6 فبراير	(LA, GMS) الدار البيضاء
مركز الابتكار، Sofadex Puratos، الدار البيضاء	11 فبراير	الشمال
مركز الابتكار، Sofadex Puratos، الدار البيضاء	13 فبراير	الشرق
مركز الابتكار، Sofadex Puratos، الدار البيضاء	18 فبراير	الجنوب
مركز الابتكار، Sofadex Puratos، الدار البيضاء	20 فبراير	جنوب الجنوب

سيتم تحديد الفائز من كل منطقة في نهاية الاختبار الإقليمي، بعد تقييم لجنة التحكيم.

2.2.1 دفتر الشروط للوصفة

- تحضير حلوى (entremet) حسب الاختيار + 6 قطع فردية حسب الاختيار (أمثلة: ميل فوي، تارت، موس، تشيز كيك، فيرين.).
- يمكن للمرشح إحضار البسكويت، السابلية، الكراميل، ورقة الميل فوي المخبوزة أو نصف المخبوزة.
- يجب على المرشح استخدام خمسة منتجات على الأقل من مجموعة Sofadex Puratos لإعداد منتجاتهم النهائية:

<ul style="list-style-type: none"> BELCOLADE BRILLO CREME PATISSIÈRE PRÉPARATION POUR CRÈME MOUSSELINE CREMYVIT CROUSTICREP CREMFIL FRUITFIL HOTFIL TOPFIL FINEST HARMONY DELI AMLOU DELI AMANDE FLEUR D'ORANGE DELI CHEESECAKE 	<ul style="list-style-type: none"> PATIS MACARON TEGRAL COEUR FONDANT TEGRAL COOKIES TEGRAL PURAVITA TEGRAL SATIN CREME CAKE CHOCOLAT TEGRAL SATIN CREME CAKE NEUTRE FONDANT PATI BLANC 	<ul style="list-style-type: none"> PRALINÉ CATANIA PATE AMANDE NUTOLADE MIXO SPIDO FESTIPAK MIMETIC MIMETIC PRIMEUR
---	--	---

Catalogue des produits Sofadex Puratos

2.2.2 تنظيم المعدات

- **المعدات المتاحة:** سيتم توفير المعدات من قبل مركز الابتكار التابع لـ Sofadex Puratos لتسهيل عمل المرشح. يمكن للمرشح أيضًا إحضار قالب أو معدات خاصة إذا رغب في ذلك.

2.2.3 معايير التقييم

- **احترام الوصفة:** تتفيد مطابق للوصفة المقدمة أو المعروضة.
- **احترام عدد القطع:** إنتاج العدد الدقيق من القطع المطلوبة.
- **الجودة الحسية:** التقييم البصري، اللمسي، الذافي والنسيجي.
- **احترام النظافة:** الحفاظ على معايير النظافة طوال فترة التحضير.

نقط "Bonus" يمكن أن تُمنح بناءً على:

- احترام عملية التحضير: الالتزام بخطة التحضير.

- جودة العرض الشفهي: وضوح وملاءمة التفسيرات المقدمة.

نقط "Malus" يمكن أن تُخصم بناءً على:

- تجاوز الوقت المخصص: عدم احترام الوقت المحدد.

- نظافة مساحة العمل: تدهور نظافة مساحة العمل.

- الذي المهني: إهمال الذي المهني.

لجنة التحكيم لمسابقة «**MAGICAL PASTRY AWARD 2025**» تتكون من ثلاثة أعضاء من Sofadex Puratos، تم اختيارهم لخبرتهم وتمثيلهم المهني بالإضافة إلى خبراء في القطاع:

- **خبراء في تقنيات الحلويات:** متخصصون في تقنيات الحلويات.

- **خبير في مجال النظافة:** متخصص في جوانب الجودة والنظافة.

- **خبير في التسويق:** متخصص في التسويق.

- **OFPPT/IFMBP** مسؤول

تضمن لجنة التحكيم سير المسابقة بشكل جيد، مع احترام القيم المحددة من قبل المنظمة. لجنة التحكيم ذات سيادة وقراراتها تعتبر نهائية.

2.3 النهائي الكبير :

سيتم الاتصال بالمرشحين المختارين عبر البريد الإلكتروني/الهاتف على العنوان المقدم أثناء التسجيل، قبل 01/04/2025 ويجب عليهم تأكيد توفرهم للمشاركة في النهائي الكبير للمسابقة. في حالة عدم توفر/عدم تأكيد/قبول أحد المرشحين المختارين، وفقاً للشروط والمواعيد المحددة، سيتم الاتصال بالمرشح الاحتياطي الأول.

من المقرر أن يُعقد النهائي في مركز الابتكار في الدار البيضاء قبل 24 أبريل. سيتم تقديم تفاصيل إضافية حول المكان والوقت للمشاركين في الوقت المناسب. سيتم توزيع الجوائز في 24 أبريل 2025 خلال حفل الختام.

2.3.1 دفتر الشروط للوصفة

- تحضير 3 إبداعات مع احترام استراتيجيةنا: كل حلوي لها قصة ترويها (أربع نسخ: كلاسيكية، إبداعية، صحية، ومستدامة). الوصفة الكلاسيكية حسب اختيار المرشح.
- جميع المكونات توفرها Sofadex Puratos بشرط أن يرسل المرشح قائمة المكونات في 09 و16 أبريل 2025.

2.3.2 تنظيم المعدات

- المعدات المتاحة: سيتم توفير المعدات من قبل مركز الابتكار التابع لـ Sofadex Puratos لتسهيل عمل المرشح. يمكن للمرشح أيضاً إحضار قالب أو معدات خاصة إذا رغب في ذلك.

2.3.3 معايير التقييم

- احترام الوصفة: تنفيذ مطابق للوصفة المقدمة أو المعروضة.
- احترام عدد القطع: إنتاج العدد الدقيق من القطع المطلوبة.
- الجودة الحسية: التقييم البصري، اللوني، الذوقي والنسيجي.
- احترام النظافة: الحفاظ على معايير النظافة طوال فترة التحضير.

نقاط "Bonus" يمكن أن تُمنح بناءً على:

- احترام عملية التحضير: الالتزام بخطوة التحضير.
- جودة العرض الشفهي: وضوح وملاءمة التفسيرات المقدمة.

نقاط "Malus" يمكن أن تخصم بناءً على:

- تجاوز الوقت المخصص: عدم احترام الوقت المحدد.
- نظافة مساحة العمل: تدهور نظافة مساحة العمل.
- الزي المهني: إهمال الزي المهني.

لجنة التحكيم لمسابقة «MAGICAL PASTRY AWARD 2025» تتكون من ثلاثة أعضاء من Sofadex Puratos، تم اختيارهم لخبرتهم وتمثيلهم المهني بالإضافة إلى خبراء في القطاع:

- لجنة التحكيم وطنية ودولية

نضمن لجنة التحكيم سير المسابقة بشكل جيد، مع احترام القيم المحددة من قبل المنظمة. لجنة التحكيم ذات سيادة وقرار انها تعتبر نهائية.

2.3.4 الجوائز وتوزيعها

- سيحصل الفائز بجائزة "MAGICAL PASTRY AWARD 2025" على لقبه من يد المدير العام لشركة Sofadex Puratos خلال حفل توزيع الجوائز في الدار البيضاء.

• تقدم مسابقة "MAGICAL PASTRY AWARD 2025" الجوائز التالية:

- الجائزة الأولى: تدريب-Puratos Discovery days- لمدة 4 أيام في بوراتوس بلجيكا.
- الجائزة الثانية: تدريب-Belcovisite- لمدة يومين في بوراتوس بلجيكا.
- الجائزة الثالثة: تدريب-Cacao trace- لمدة 6 أيام في ساحل العاج.

سيحصل جميع المتأهلين للنهائيات على شهادة تقدير، بالإضافة إلى مجموعة من منتجات Sofadex Puratos لمحل الحلويات الخاص بهم.

سيتم الإعلان عن الفائزين أيضاً على الموقع الرسمي للمسابقة، ووسائل التواصل الاجتماعي، ووسائل الإعلام.

الجوائز شخصية ولا يمكن بأي حال من الأحوال استبدالها بأي شيء آخر.

تخلي الشركة مسؤوليتها عن أي حوادث و/أو حوادث قد تحدث للفائزين أثناء استخدام جوائزهم. كما تخلي الشركة مسؤوليتها في حالة عدم رضا الفائزين عن جوائزهم.

خلال الحدث، ستقوم لجنة التحكيم بإعداد محضر يوضح أسماء الفائزين مع الأسباب التي أدت إلى اختيارهم (سيتم توثيق الترتيب بالكامل).

ستقوم لجنة التحكيم بالتقدير بناءً على احترام الطلب، الإبداع، الطعم، الهيكل، الجمالية والتقنية.

سيحصل الفائز الأول أيضاً على كأس وسيكون بطل المغرب في جوائز الحلويات السحرية.

3. شروط السرية والقواعد العامة

3.1 السرية

هذا النظام، بالإضافة إلى المرفقات المرفقة به، سري. يتم إرساله حصرياً إلى المرشحين لمسابقة "Magical Pastry Awards 2025". لا يُسمح بأي نشر خارجي دون إذن كتابي من Sofadex Puratos.

3.2 حقوق الصورة

يمح كل مرشح في مسابقة «MAGICAL PASTRY AWARD 2025»، Sofadex Puratos، مجاناً، ولأجل غير محدود، الحق في استخدام، وإعادة إنتاج بأي وسيلة معروفة أو غير معروفة حتى الآن، ونشر صورته بأي شكل (قوة البيع، الاتصالات المستهدفة للجمهور المستهدف، الصحف المتخصصة، وسائل التواصل الاجتماعي، الإنترن特...). بقبول النظام وسياسة الخصوصية المتعلقة بجمع واستخدام البيانات.

3.3 ملاحظة حول القواعد العامة

• يصرح المشارك في المسابقة بأنه المالك الحصري والشرعى لجميع حقوق الطبع والنشر والاستغلال، بما في ذلك الاقتصادية، للمساهمة المرسلة.

• يصرح المشارك في المسابقة بأنه مسؤول عن محتوى أعماله ويعهد بتعويض وإبقاء Sofadex Puratos والشركات المشاركة في هذا الحدث خالية من أي مطالبة و/أو إجراء مقدم من أطراف ثالثة، حتى بشكل ودي، لأى سبب كان، نتيجة لانتهاك ما سبق.

• يصرح المشارك بأنه لم يتم تكريمه في مسابقات أخرى بنفس المساهمة المرسلة.

- يكون المشارك مسؤولاً أيضاً عن ضمان أن نشر العمل لا يثير أي نوع من النزاعات القانونية ولا ينتهك حقوق الآخرين.
أي عدم امتنال سيعاقب بالإقصاء من المسابقة، وفي جميع الأحوال، سيكون المشارك ملزماً بتعويض Sofadex Puratos عن أي مطالبة و/أو إجراء مقدم من أطراف ثالثة، حتى بشكل ودي، لأي سبب كان، نتيجة لانتهاك ما سبق.
- يتضمن إرسال المساهمة للمشارك في المسابقة التنازل النهائي والمجانى تماماً عنها لشركة Sofadex Puratos، مما يسمح لها بنشرها مباشرة و/أو التنازل عنها لأطراف ثالثة للنشر على وسائل الإعلان (على سبيل المثال لا الحصر، الصحافة، الإنترن特، أي وسيلة إعلامية مستقبلية محتملة) و/أو في أي مكان آخر، سواء كانت المساهمة فائزة أم لا. لن يتم الاعتراف بأي تعويض للنشر/العرض/الإنتاج التسلسلي للمساهمة.
- يجب على كل متأهل للنهائيات ارتداء سترة وقبعة الحلواني المقدمة من الشركة المنظمة، بنطلون أسود وأحذية أمان. يُمنع صراحةً على كل متأهل للنهائيات ارتداء ملابس أو عرض منتجات و/أو غيرها، تحمل علامات تجارية، شعارات أو علامات مميزة أخرى غير تلك الخاصة بالشركة المنظمة.
- التعديلات في حالة القوة القاهرة: في حالة القوة القاهرة، يمكن إجراء تعديلات على شروط وتاريخ مسابقة "Magical Pastry Awards".
- الجائزة التي تتضمن رحلة لشخص واحد إلى بلد خارج المغرب، ستتم تقريباً خلال النصف الثاني من عام 2025 (لا يمكن تغيير تاريخ المغادرة وسيتم إبلاغ الفائز به مسبقاً، بالإضافة إلى وجهة الرحلة والمعلومات حول كيفية الاستفادة منها). تشمل الرحلة تذكرة الطيران ذهاباً وإياباً من الدار البيضاء، الطعام، الإقامة (غرفة في فندق)، ضرائب المطار، رسوم تعديل الوقود، التأمين الإجباري، الرحلات والنقل المحلي وفقاً لبرنامج الرحلة الذي سيتم إبلاغ المشارك به قبل المغادرة. تكاليف الوصول إلى مطار المغادرة والعودة إلى المنزل والنفقات الشخصية تكون على حساب الفائز. يجب على الفائز التأكد من أنه يحمل وثائق سفر صالحة للسفر إلى الوجهة المحددة (على سبيل المثال لا الحصر: جواز سفر صالح لمدة لا تقل عن 6 أشهر بعد التاريخ المتوقع للرحلة، بطاقة هوية صالحة، تأشيرات، تطعيمات، إلخ).

Sofadex Puratos

**Siège Social et Administratif : Angle rues jules Zannier et Bir Hakim, bd de l'oasis,
Casablanca, Maroc**