

Regulamin

Drugie Łódzkie Mistrzostwa Polski

w ramach „Expo Sweet 2010”

temat;

„200 lat muzyki Fryderyka Chopina”

Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki łódzkiej i deserowej oraz wyłonienie najzdolniejszych polskich łódzian, którzy potrafią zachwycać artyzmem i smakiem swojej pracy.

I.1. Mistrzostwa odbędą się w pierwszym dniu targów tj. w środę 24 lutego 2010r. w hali Centrum Targowo-Kongresowym MTPolska przy ul. Marsa 56 Warszawie. Oficjalne rozpoczęcie Mistrzostw nastąpi o godzinie 11.00. Jednak zespoły zobowiązane są stawić się na terenie Mistrzostw o godz. 7.30.

I.2. W Mistrzostwach mogą wziąć udział osoby pracujące w łodziarniach, cukierniach, kawiarniach, restauracjach, hotelach oraz we wszystkich instytucjach-organizacjach, a także w szkołach, które udokumentują swój związek z branżą łódzką i cukierniczą.

I.3. Do Mistrzostw przystępują zespoły 2-osobowe zwane dalej „Uczestnikiem” lub „Zespołem”

I.4. Organizatorzy zapewniają powierzchnię dla Zespołów - boks konkursowy i powierzchnię wystawienniczą.

I.5. Czas na przygotowanie prac konkursowych wynosi 2 godzinny. Po tym czasie Zespół musi przerwać pracę i przedstawić wyroby do oceny Jury Mistrzostw w takiej postaci w jakiej się znajdują. Dodatkowo Zespół ma 15 minut na przygotowanie miejsca pracy (boks konkursowy) i 15 minut na jego posprzątanie. Czas ten nie wlicza się do całkowitego czasu 2 godzin, który Zespoły mają na przygotowanie prac konkursowych.

I.6. Zespół musi krótko zaprezentować swoje prace konkursowe Jury Mistrzostw. Omówić techniki dekoracji i receptury. Zespół może przygotować opis w formie pisemnej, co nie wyklucza poproszenia zespołu przez Jury o dokonanie ustnej charakterystyki pracy.

I.7. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do przygotowania dla Zespołów uniformów-ubrań roboczych, zapasek, nakryć głowy, na których umieszczone będzie logo Organizatorów i logo Mistrzostw.

Do czasu zajęcia stanowiska Organizatorów w tej sprawie, wszystkie Zespoły mogą wystąpić we własnych uniformach-ubraniach roboczych, zapaskach, nakryciach głowy (uniformy mogą zawierać znaki firmowe oraz logotypy sponsorów Zespołu)

I.8. Oceny prac konkursowych dokonuje jury podczas trwania Mistrzostw. Ocena Jury Mistrzostw jest ostateczna, jego werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.

I.9. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji zarówno w formie pisemnej jak i elektronicznej materiałów konkursowych, receptur konkursowych oraz nazwisk osób startujących w Mistrzostwach. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji fotograficznej oraz filmowej prac oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych Zespołów.

I.10. Organizatorem Mistrzostw jest EZIG-„Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych” EXPO SWEET oraz Klub Kreatywnych Cukierników przy wsparciu Janusza Profus zwanych dalej „Organizatorem”.

II. Opis prac konkursowych:

II.1 Każdy Zespół przygotowuje cztery rodzaje lodów do wystawienia w witrynie konkursowej, w pojemnikach-kuwetach o wymiarach 360x250x80mm po 5litrów z każdego rodzaju lodów. Organizator zapewnia witryny konkursowe do przechowywania lodów i cztery jednakowe pojemniki-kuwety do lodów konkursowych.

I.2. Lody Waniliowe - sporządzone na bazie wyłącznie naturalnej wanilii lub jej przetworów, o zawartości suchej masy w mieszance nie mniej niż 35%. Mogą być połączone z innymi dodatkami smakowymi lub lodami, jednak lodów waniliowych w całej kompozycji nie może być mniej niż 80%.

II.3. Lody Sorbetowe - o zawartości tłuszczu w mieszance maksymalnie do 0,5% a suchej masy do 35%. Zespoły mogą zastosować różne dodatki smakowe do kompozycji jak polewy i inne smaki lodów sorbetowych.

II.4. Lody Czekoladowe - mogą być gładkie, kremowe, mogą zawierać kawałki czekolady, mogą wystąpić również w kompozycji z innym smakiem lodów. Jednak w całej kompozycji nie może być mniej niż 70% lodów czekoladowych.

Dozwolone jest używanie syropów o smaku czekolady jak i naturalnych kuwertur czekoladowych.

II.5. Lody Autorskie - Zespół musi przygotować dowolne lody i ich kombinacje według własnego pomysłu. Dopuszczalne jest zastosowanie różnych rodzajów lodów (lody kremowe, sorbety, semifreddo, czy parfait). Kompozycja jest dowolna, według uznania Zespołu i nie ma w tej kompozycji żadnych ograniczeń smakowych.

II.6. Zespoły zobowiązane są przywieźć przygotowane gotowe bazy do wszystkich rodzajów lodów. Na terenie Mistrzostw bazy muszą być sfrezowane w frezerach przygotowanych przez Sponsorów Mistrzostw.

II.7. Uczestnicy dekorują cztery rodzaje opisanych w punktach od II.2. do II.5. lodów. Dekoracje muszą być jadalne i wykonane z produktów spożywczych.

Zabrania się używania elementów niejadalnych jak gotowe dekoracje plastikowe, papierowe, ceramiczne (palemki, maskotki, kwiatki, itp.)

II.8. Na pojemnikach – kuwetach wystawionych z konkursowymi lodami każdy Zespół musi umieścić informację o ich smaku lub ich nazwę. Umieszczenie na lodach konkursowych widocznego znaku firmowego jakiegokolwiek dostawcy surowców, urządzeń lub usług jest zabronione.

II.9. Wszystkie elementy pieczone takie jak: biszkopty, wafle, wafelki, rurki, makaroniki itp. mogą być przywiezione gotowe. Przygotowanie własnych dekoracji na miejscu np; z czekolady, karmelu czy owoców może zwiększyć ocenę pracy Zespołu. Nie jest jednak zabronione używanie gotowych dekoracji czekoladowych, cukrowych itp. O ile oczywiście są one całkowicie jadalne i wykonane z produktów spożywczych. Uczestnicy mogą używać do dekoracji także zarówno świeżych jak i przetworzonych owoców. Jednak wykonywanie dekoracji z owoców musi przebiegać na miejscu w trakcie trwania Mistrzostw.

II.10. Wszystkie lody przygotowane podczas Mistrzostw pozostaną w witrynach konkursowych do zakończenia targów EXPO SWEET 2010

II.11. Każdy Zespół musi przygotować także 6 identycznych pucharków **Deserów Lodowych**. Desery lodowe muszą być wykonane z jednego lub więcej smaków lodów opisanych w punktach od II.2. do II.5. Zespoły mogą korzystać z sosów i dodatków do lodów dostępnych w sprzedaży, mogą także używać, przygotowanych we własnych pracowniach, komponentów do produkcji deserów lodowych, po ich wcześniejszym zgłoszeniu Jury.

II.11.A. Zespoły otrzymują 6 sztuk jednakowych szklanych pucharków do deserów lodowych dostarczonych przez Sponsora.

Załącznik ze zdjęciem i wymiarami dostępny dla Zespołów.

II.11.B. Uczestnicy dekorują 6 sztuk jednakowych pucharków opisanych j/w. Dekoracje muszą być jadalne, wykonane z produktów spożywczych.

Zabrania się używania elementów niejadalnych takich jak gotowe dekoracje plastikowe, papierowe, ceramiczne (palemki, maskotki, kwiatki, itp.)

II.11.C. Wszystkie Desery Lodowe przygotowane podczas Mistrzostw będą oceniane przez Jury. Pięć z nich będzie przeznaczonych do degustacji, natomiast jeden pozostanie w witrynie konkursowej do zakończenia targów EXPO SWEET 2010

III. Postanowienia końcowe do regulaminu Mistrzostw.

III.1. Żadne lody nie mogą zawierać więcej niż 7% konfekcjonowanych produktów bazowych do wytwarzania lodów.

III.2. Na stanowisku – w boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. Zespoły przywożą surowce i półprodukty w nie oznakowanych pojemnikach.

III.3. Zespoły przywożą przygotowane płynne bazy do wszystkich rodzajów lodów. Wszystkie potrzebne produkty – surowce, półprodukty do dekoracji oraz owoce muszą spełniać wymogi sanitarne jakie obowiązują na terytorium UE.

III.4. Zespoły mogą przywieźć poszczególne surowce w odważonych ilościach, nie wymieszane, w osobnych nie oznakowanych pojemnikach.

III.5. Zespoły zobowiązane są do wcześniejszego zgłoszenia Jury wszystkich gotowych elementów dekoracyjnych.

III.6. Zabrania się używania elementów niejadalnych, nie spełniających wymogów sanitarnych, nie dopuszczonych do spożycia na terytorium UE. Zabrania się używania dekoracji nie jadalnych jak plastikowe palemki, papierowe parasolki, maskotki, sztuczne kwiaty, dekoracje z ceramiki itp.

VI. Wyposażenie boksu konkursowego.

VI.1. Organizatorzy zapewniają 12 metrów kwadratowych powierzchni boksu konkursowego. Dodatkowo powierzchnię wspólną dla wszystkich startujących Zespołów.

VI.2. Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie boksu konkursowego dla każdego Zespołu :

- Dwa stoły metalowy z blatem roboczym o wymiarach 200cm x 70cm x 95 cm
- Jeden mikser firmy KitchenAid z dzieżą 5,5 l. z trzema różnymi mieszadłami
- Jedną kuchenkę indukcyjną (jednopolowa) o mocy 2000 watt do garnków o średnicy do 30centymetrów. Organizatorzy nie zapewniają garnków do kuchenek indukcyjnych.
- Jedną profesjonalną kuchenkę mikrofalową firmy MANUMASTER o mocy 1000 watt
- Jeden regał na blachy cukiernicze o wymiarach 40x60cm z 5 blachami aluminiowymi
- Jeden frezer wybrany z różnych modeli dostępnych na polskim rynku w zależności od boksu konkursowego o pojemności nie mniejszej niż na 6 litrów gotowych lodów.
- Jedną małą wagę elektroniczną do 5kg brutto z dokładnością +/- 5g

Całość wymienionego wyposażenia znajdować się będzie w boksie konkursowym. Każdy zespół dokona odbioru boksu na 15 minut przed swoim startem i zda go po czasie przeznaczonym na sprzątanie boksów opisanym w punkcie I.5.

VI.3. Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie dodatkowe dostępne w częściach wspólnych dla dwóch Zespołów:

- Jeden zlew z bieżącą wodą ciepłą i zimną
- Jedną szafę chłodniczą, temp. od +4 do +8 o pojemności 600litrów
- Jedną szafę – mroźnię, temp. od -12 do -18 o pojemności 600litrów
- Jedną komorę do szybkiego zamrażania lodów o pojemności 100litrów

VI.4. Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie dodatkowe, w części wspólnej dla wszystkich Zespołów:

- Dwie profesjonalne zmywarki do mycia garnków, blach i drobnego sprzętu.
- Trzy temperówki do czekolady firmy SELMI wraz z czekoladą ciemną, mleczną i białą

VI.5. Organizatorzy zapewniają część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do transportu. Powierzchnia ta będzie wyodrębniona na zapleczu części wspólnych .

VI.6. Zespoły zobowiązane są do zabezpieczenia we własnym zakresie całego drobnego sprzętu niezbędnego przy wykonywaniu swoich prac konkursowych.

VII. Informacje organizacyjne

VII.1. Mistrzostwa dla wszystkich Zespołów rozpoczyna się w środę 24 lutego 2010r. o godzinie 7.30 w hali Centrum Targowo-Kongresowym MTPolska przy ul. Marsa 56 Warszawie.

VII.2. Organizatorzy i Przewodniczący Jury Mistrzostw odpowiedzialni są za przeprowadzenie losowania, które pozwoli ustalić kolejność udziału poszczególnych Zespołów oraz numery boksów konkursowych.

VII.3. Jednocześnie w Mistrzostwach startuje od czterech do sześciu Zespołów.

VII.4. Organizatorzy nie pokrywają kosztów dojazdu ani zakwaterowania Zespołów. Oferują jednakże pomoc w rezerwacji hoteli. Osoby zainteresowane prosimy o przesłanie takiego zapytania na adres; janusz.profus@cadbury.com do dnia 15 lutego 2010r.

VII.5. Uroczystość wręczenia nagród i dyplomów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw w hali Targów EXPO SWEET o godzinie 15.30

VII.6. Laureatami Mistrzostw będą Zespoły, które zdobędą największą ilość punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.

Organizatorzy przewidują następujące nagrody dla zwycięzców:

I Miejsce,

- złote medale dla Uczestników,
- pamiątkowy puchar oraz dyplom dla firmy laureatów
- nagroda od sponsorów wysokości 5 000 PLN dla Zespołu

II Miejsce

- srebrne medale dla uczestników
- pamiątkowy puchar oraz dyplom dla firmy laureatów
- nagroda od sponsorów wysokości 3 000 PLN dla Zespołu

III Miejsce

- brązowe medale dla uczestników
- pamiątkowy puchar oraz dyplom dla firmy laureatów
- nagroda od sponsorów wysokości 2 000 PLN dla Zespołu

Wszystkie Zespoły startujące w Mistrzostwach otrzymają pamiątkowe medale oraz dyplomy za uczestnictwo w Drugich Łódzskich Mistrzostwach Polski w ramach EXSPO SWEET 2010r.

VIII. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach

VIII.1. Zespoły zgłaszające swój udział w Mistrzostwach proszone są o przesłanie danych startujących zawodników oraz firmy zgłaszającej ich do udziału zgodnie z treścią załączonego do regulaminu formularza zgłoszeniowego na adres: janusz.profus@cadbury.com do dnia 4 lutego 2010r.

VIII.2. Organizatorzy zastrzegają sobie możliwość niedopuszczenia Zespołu do udziału w Mistrzostwach ze względu na brak miejsc. O udziale w mistrzostwach decydować będzie kolejność przysyłania zgłoszeń.

VIII.3. Zespoły zakwalifikowane do Mistrzostw zostaną o tym fakcie powiadomione pisemnie lub telefonicznie przez Organizatorów.

VIII.4. Każdy zakwalifikowany Zespół ma obowiązek przesłania ogólnej receptury wszystkich przygotowywanych na konkurs lodów. W recepturze należy podać wszystkie użyte składniki oraz krótki opis metody wykonywania. Receptury na tym etapie nie muszą zawierać dokładnych gramatur.

IX. Kryteria oceny Jury.

IX.1. Jury Mistrzostw będzie oceniać konkursowe prace biorąc pod uwagę następujące kryteria:

Lody w pojemnikach – kuwetach

- Smak poszczególnych lodów (x4) od 0 do 30punktów
- Konsystencja poszczególnych lodów (x4) od 0 do 20punktów
- Kreatywność, estetyka, prezentacja całości w witrynie konkursowej, wrażenia artystyczne od 0 do 30punktów
- Zastosowane techniki, od 0 do 10punktów
- Wykonanie elementów dekoracyjnych od 0 do 20punktów
- Organizacja i czystość pracy od 0 do 20punktów

Deser Lodowy w pucharku

- Kreatywność, estetyka prezentacji od 0 do 30punktów
- Dekoracja, zastosowanie technik od 0 do 20punktów
- Kompozycja smakowa od 0 do 30punktów
- Serwowanie deserów od 0 do 10punktów
- Organizacja i czystość pracy od 0 do 20punktów

IX.2. Jury może nie ocenić lub zdyskwalifikować Zespół, który zatai używanie elementów gotowych, wykonanych wcześniej poza miejscem konkursu.

IX.3. Jury może przyznać punkty ujemne za przekroczenie limitu czasu lub nie przestrzeganie Regulaminu Mistrzostw. Wysokość punktów ujemnych będzie ustalana przez Jury w drodze głosowania.

IX.4. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do odwołania Mistrzostw z przyczyn losowych. Takie zdarzenie nie może skutkować zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się do startu w Mistrzostwach.

IX.5. Wszelkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej na adres; janusz.profus@cadbury.com

Miejscowość, data;.....

Formularz zgłoszeniowy Zespołu na :
Drugie Łódzkie Mistrzostwa Polski
W ramach Targów EXPO SWEET 2010

Nazwa firmy lub instytucji zgłaszającej Zespół;

.....

Adres firmy lub instytucji zgłaszającej Zespół;

.....

Adres internetowy:

Osoba uprawniona do zgłoszenia Zespołu

(właściciel, dyrektor, kierownik, pracownik instytucji);

.....

Imię i Nazwisko;.....

Telefon kontaktowy;.....

Uczestnicy Zespołu;

1. Imię i Nazwisko;.....

2. Imię i Nazwisko;.....

Formularz należy przesłać na adres; janusz.profus@cadbury.com