

## Regulamin

### **Mistrzostwa Cukiernicze EXPO SWEET 2010**

#### **w ramach Targów**

#### **temat;**

#### **„200 lat muzyki Fryderyka Chopina”**

Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki cukierniczej i deserowej oraz wyłonienie najzdolniejszych polskich cukierników, którzy potrafią zachwycać artystycznym i smakiem swojej pracy.

**I.1.** Mistrzostwa odbędą się w pierwszym dniu targów tj. w czwartek 25 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 lodziarniach, cukierniach, kawiarniach, restauracjach, hotelach oraz we wszystkich instytucjach-organizacjach, a także w szkołach, które udokumentują swój związek z branżą lodziarską 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 wynosi 3 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 3 godzin czasu regulaminowego, który Zespołu mają na wykonanie swoich 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 przez Organizator w tej sprawie wszystkie Zespoły występują we własnych Uniformach-ubraniach roboczych, zapaskach, nakryciach głowy (uniformy mogą zawierać znaki firmowe oraz logotypy sponsorów drużyn)

**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:**

Każdy startujący Zespół przygotowuje;

**II.1.** Dwa jednakowe torciki deserowe (jeden do degustacji Jury, drugi do wkomponowania w eksponat czekoladowy). Jeden torcik deserowy powinien ważyć od 900g do 1000g bez dekoracji. Kształt torcika jest dowolny zależy od kreatywności Zespołu. Smak torcika deserowego jest dowolny jak również jego technika wykonania. Wszystkie pieczone elementy, potrzebne do torcików deserowych takie jak: biszkopty, bezy, makaroniki itp. mogą być przywiezione gotowe.

**II.2.** Jeden eksponat czekoladowy z uwzględnieniem tematu Mistrzostw z wkomponowanym w dzieło jednym torcikiem deserowym.

**II.3.** Eksponat z czekolady - powinien ważyć nie mniej niż 5kg i nie więcej niż 5,5kg. Każde odchylenie w wadze o przynajmniej 50g będzie skutkowało naliczeniem przez Jury punktów ujemnych.

**II.4.** Ekspонат i torcik deserowy musi zawierać tylko elementy całkowicie jadalne, spożywcze. Zabrania się używania do dekoracji elementów plastikowych, szklanych czy innych nie

**II.5.** Każdy Zespół zostanie wyposażony przez Organizatorów w postument biały o wymiarach 50x50x80cm, wykonany z elementów standardowej zabudowy targowej. Zespół może przykryć lub udekorować postument wedle uznania. W załączniku zdjęcie z wymiarami dla Zespołów

**II.6.** Każdy Zespół przygotowuje po 15 pralin w dwóch rodzajach. Waga jednej praliny nie może przekraczać 14g. Praliny mogą być wykonane techniką dowolną. Nadzienia mogą być jednosmakowe lub wariacją smakową - zestawieniem dwóch czy więcej smaków w jednej pralinie.

**II.7.** Praliny muszą zostać wkomponowane w ekspонат czekoladowy po minimum 8 sztuk z dwóch rodzajów.

**II.8.** Zespół przygotowuje do degustacji po 5 sztuk pralin w dwóch rodzajach. Uczestnicy sami przygotowują postument (taca, talerz itp.) do prezentacji pralin Jury.

**II.9.** Wszystkie eksponaty czekoladowe, torciki deserowe, a także praliny zostaną na postumentach do zakończenia targów EXPO SWEET 2010. Podstawy przygotowane do prezentacji eksponatów czekoladowych Organizatorzy zwrócą Zespołom niezwłocznie po zakończeniu targów lub dostarczą pod wskazany adres na koszt Organizatorów.

### **III. Postanowienia końcowe do regulaminu Mistrzostw.**

**III.1.** Na stanowisku – w boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. Zespoły zobowiązane są do przechowywania własnych surowców w nieoznaczonych pojemnikach.

**III.2.** Poszczególne surowce mogą być dostarczone na teren Mistrzostw w odważonych ilościach, ale nie wymieszane. Wszystkie potrzebne w konkursie produkty-surowce muszą spełniać wymogi sanitarne, obowiązujące na terytorium UE.

**III.3.** Konieczne jest wcześniejsze ujawnienie przez Zespół zamiaru używania wszelkich gotowych elementów dekoracyjnych.

**III.4.** Zabrania się używania elementów niejadalnych, nie spełniających wymogów sanitarnych, nie dopuszczonych do spożycia na terytorium UE.

## **IV. Wyposażenie boksu konkursowego.**

**IV.1.** Organizatorzy zapewniają 12 m kw. powierzchni boksu konkursowego. Dodatkowo powierzchnię wspólną dla wszystkich startujących Zespołów.

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

- Dwa stoły metalowe z blatem roboczym o wymiarach 200x70x95 cm
- Jeden mikser firmy KitchenAid z dwiema misami o pojemności 5,5l i z trzema różnymi mieszadłami.
- Jedną kuchenkę indukcyjną (jednopolowa) o mocy 2000 watt do garnków o średnicy do 30 centymetrów. 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
- Jedną małą wagę elektroniczną do 5kg brutto +/- 5g

Całość w/w wyposażenia znajdować się będzie w boksie konkursowym.

**IV.3.** Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie dostępne w części wspólnej dla dwóch Zespołów:

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

**IV.4.** Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie dostępne w części wspólnej dla wszystkich Zespołów:

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

Temperówki do czekolady będą umieszczone w części wspólnej dostępnej dla wszystkich Zespołów. Zmywarki umieszczone będą na zapleczu części wspólnych. Każdy startujący Zespół będzie mógł korzystać ze sprzętu na przemian w równych częściach.

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

**IV.6.** Zespoły zobowiązane są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostałego sprzętu oraz narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac konkursowych.

## **V. Informacje organizacyjne**

**V.1.** Mistrzostwa dla wszystkich Zespołów rozpoczną się w czwartek 25 lutego 2010r. o godzinie 7.30 w hali Centrum Targowo-Kongresowym MTPolska przy ul. Marsa 56 Warszawie.

**V.2.** Organizatorzy i Przewodniczący Jury Mistrzostw odpowiedzialni są za przeprowadzenie losowania, które wyznaczy kolejność startujących Zespołów oraz przydzielą im odpowiednie numery boksów konkursowych.

**V.3.** Jednocześnie w Mistrzostwach może startować od czterech do sześciu Zespołów.

**V.4.** Organizatorzy nie pokrywają kosztów dojazdu ani zakwaterowania Zespołów. Oferują jednak pomoc w zakresie rezerwacji hotel. Osoby zainteresowane prosimy o zgłaszanie tego na adres; [janusz.profus@cadbury.com](mailto:janusz.profus@cadbury.com) do dnia 15 lutego 2010r.

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

**V.6.** Laureatami Mistrzostw zostaną Zespoły, które zdobędą największą ilość punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.

Dla laureatów Organizatorzy przewidują następujące nagrody:

### **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.

### **VI. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach:**

**VI.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](mailto:janusz.profus@cadbury.com) do dnia 4 lutego 2010r.

**VI.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.

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

**VI.4.** Każdy zakwalifikowany Zespół ma obowiązek przesłania receptur na torcik deserowy i praliny. W recepturach należy podać wszystkie użyte składniki oraz krótki opis metody wykonywania. Receptury na tym etapie nie muszą zawierać dokładnych gramatur.

### **VII. Kryteria oceny Jury.**

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

#### Eksponat czekoladowy:

- |  |                   |
|--|-------------------|
| • Zgodność z tematem Mistrzostw  | od 0 do 20punktów |
| • Jakość pracy, wykorzystanie technik pracy w czekoladzie (odlewy, rzeźbienie, modelowanie itp.) | od 0 do 30punktów |
| • Złożoność poszczególnych elementów   | od 0 do 20punktów |

- Ogólne wygląd, kompozycja barw od 0 do 20 punktów
- Organizacja i czystość pracy od 0 do 20 punktów
- Waga eksponatu 10 punktów

za każde przekroczenie wagi o 50g Jury przyzna 2 pkt. ujemne

#### Torcik deserowy:

- Kreatywność, estetyka prezentacji od 0 do 20punktów
- Dekoracja, zastosowanie technik, przestrzeganie wagi, zgodność z tematem Mistrzostw od 0 do 20punktów
- Kompozycja smakowa od 0 do 30punktów
- Struktura, złożoność kompozycji od 0 do 20punktów
- Organizacja i czystość pracy od 0 do 10punktów

#### Praliny :

Osobno oceniany będzie każdy rodzaj pralin: (x2)

- Kreatywność, estetyka prezentacji od 0 do 20punktów
- Dekoracja, zastosowanie technik, przestrzeganie wagi, nawiązanie do tematu Mistrzostw od 0 do 20punktów
- Kompozycja smakowa od 0 do 30punktów
- Struktura, złożoność kompozycji od 0 do 20punktów
- Organizacja i czystość pracy od 0 do 10punktów

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

**VII.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.

**VII.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.

**VII.5.** Wszelkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej na adres; [janusz.profus@cadbury.com](mailto:janusz.profus@cadbury.com)

Miejscowość, data;.....

**Formularz zgłoszeniowy Zespołu na ;**

**Mistrzostwa Cukiernicze**

**W ramach Targów EXPO SWEET 2010**

Nazwa firmy lub instytucji zgłaszającej Zespół;

.....

Adres firmy lub instytucji zgłaszającej Zespół;

.....

E-mail kontaktowy;.....

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](mailto:janusz.profus@cadbury.com)