

**Regulamin Konkursu dla uczniów Szkół Gastronomicznych,
Cukierniczych i Piekarskich
w ramach Targów EXPO SWEET 2010
Temat konkursu;
„Desery inspirowane muzyką Chopina w oczach młodzieży „**

Celem konkursu jest popularyzacja zawodu cukiernika w śród młodzieży i wyłonienie najzdolniejszych uczniów ,którzy w przyszłości zachwycą nas swoim zaangażowaniem i fachowością w zawodzie.

I.1 Konkurs odbędzie się w trzecim dniu Targów tj 26 luty 2010 w Hali Centrum Targowo-Kongresowym MT POLSKA przy ul. Marsa 56 w Warszawie .O godzinie rozpoczęcia konkursu każda startująca ekipa będzie poinformowana indywidualnie przez organizatorów.

I.2 W konkursie mogą wziąć udział uczniowie szkół gastronomicznych , cukierniczych , piekarskich.

I.3 Do konkursu przystępują zespoły 2 – osobowe , zwane dalej „zespołem „ lub „ uczestnikiem „ .

I.4 Organizator zapewnia boks konkursowy dla każdego zespołu z wyposażeniem opisanym w rozdziale IV.

I.5 Czas na przygotowanie deserów wynosi 1 godzinę i 15 minut , plus 15 minut na sprzątnięcie stanowiska pracy. W nieprzekraczalnym czasie (1 h 15) zespoły mają obowiązek przedstawić desery do oceny Jury Konkursu .

I.6 Zespół musi krótko opowiedzieć i zaprezentować swoje desery. Omówić techniki i receptury .

I.7 Organizatorzy zapewniają zespołom : nakrycia głowy, zapaski na których umieszczone będzie logo organizatorów .

I.8 Oceny prac konkursowych dokonuje Jury podczas trwania konkursu .Ocena Jury 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 oraz nazwisk osób startujących. Organizatorzy zastrzega sobie prawo do publikacji fotograficznej oraz filmowej prac oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych zespołów .

I.10 Organizatorem Konkursu jest EZIG „Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych” EXPO SWEET oraz KLUB KREATYWNYCH CUKIERNIKÓW (Janusz Profos i Bożenna Sikoń) zwanych dalej organizatorem .

II.OPIS PRAC KONKURSOWYCH

II.1 Wszystkie zespoły konkursowe muszą użyć w swoich pracach przynajmniej jednego z wymienionych składników : **JABŁKO lub CZEKOLADA** .

II.2 Każdy startujący zespół ma do przygotowania dwa jednakowe desery na talerzu .Talerz dla wszystkich ekip jest jednakowy (kwadrat 28x28cm) i zapewnia je organizator (w załączniku zdjęcie talerza). Kształt i smak deserów jest dowolny i zależy od kreatywności zespołu .Wszystkie pieczone elementy deserów takie jak : biszkopty, bezy, makaroniki itp. muszą być przywiezione gotowe .

II.3 Wszystkie elementy deserów muszą być jadalne , zabrania się używania sztucznych ,plastikowych i innych niejadalnych elementów .

III. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

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

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

III.3 Zabrania się używania elementów niejadalnych .

IV. WYPOSAŻENIE BOKSU KONKURSOWEGO

IV.1 Organizatorzy zapewniają 12m² powierzchni boksu . Dodatkowo powierzchnię wspólną dla zespołów startujących .

IV.2 Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie boksu dla każdego zespołu

- dwa stoły metalowe z blatem roboczym o wymiarach 200x70x95
- jeden mikser Kitchen Aid z dwiema misami o pojemności 5,5 litra
- jedną kuchenkę indukcyjną (jedno połowa) do garnków o średnicy 30cm
UWAGA ! Organizator nie zapewnia garnków do kuchenek
 - jedną profesjonalną kuchenkę mikrofalową firmy MANUMASTER
 - jeden regał na blachy cukiernicze o wymiarach 40x60cm z pięcioma blachami
- jedną małą wagę elektroniczną

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
- jedną szafę –mroźnię o temp od –12 do –18
- jedną komorę do szybkiego zamrażania

IV.4 Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie dostępne w części wspólnej dla wszystkich zespołów

- trzy temperówki do czekolady firmy SELMI wraz z czekoladą : ciemną , mleczną, białą

dwie profesjonalne zmywarki do mycia garnków , blach i drobnego sprzętu

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

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

V. INFORMACJE ORGANIZACYJNE

V.1 Przewodniczący Jury konkursu odpowiedzialny jest za przeprowadzenie losowania ,które wyznaczy kolejność startujących zespołów oraz przydzieli im odpowiednie numery boksów konkursowych

V.2 Jednocześnie w konkursie mogą startować 4 zespoły

V.3 Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu.

V.4 Uroczystość wręczenia nagród, dyplomów i pucharów odbędzie się poza kończeniu konkursu w hali targów EXPO SWEET o godzinie 15.00-15.30

V.5 Dla laureatów konkursu organizatorzy przewidują następujące nagrody:

I miejsce:

- pamiątkowy puchar ,dyplom-dla uczestników
- nagrody rzeczowe od sponsorów – dla uczestników
- nagroda od sponsorów w wysokości 3000 pln – dla zwycięskiej szkoły na doposażenie pracowni technologicznej.

II miejsce

- pamiątkowy puchar, dyplom- dla uczestników
- nagrody rzeczowe od sponsorów – dla uczestników
- nagroda od sponsorów w wysokości 2000 pln- dla szkoły na doposażenie pracowni technologicznej

III miejsce

- pamiątkowy puchar, dyplom –dla uczestników
- nagrody rzeczowe od sponsorów dla uczestników
- nagroda od sponsorów w wysokości 1000 pln- dla szkoły na doposażenie pracowni technologicznej

VI. KRYTERIA OCENY PRAC przez JURY

- | | |
|---|------------|
| - kreatywność, estetyka prezentacji | 0- 10 pkt |
| - dekoracja ,zastosowanie technik nawiązanie do tematu konkursu | 0 - 10 pkt |
| - kompozycja smakowa | 0 - 20 pkt |
| - struktura , złożoność kompozycji | 0 - 10 pkt |
| - organizacja i czystość pracy | 0 - 10 pkt |

VI.1 Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do odwołania konkursu z przyczyn losowych. Takie zdarzenie nie może skutkować zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez zespoły w celu przygotowania się do konkursu.

VI.2 Zgłoszenia proszę nadsyłać do dnia 19.lutego,2010r. na adres mail bozenasikon@op.pl

VI.3 Wszystkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej lub telefonicznej na adres;

bozenasikon@op.pl Bożenna Sikoń tel. +48 600 490 719

janusz.profos@cadbury.com Janusz Profus tel. +48 697 800 114



Miejscowość, data:.....

Formularz zgłoszeniowy Zespołów ;
Konkurs dla Uczniów Szkół
W ramach Targów EXPO SWEET 2010

Nazwa Szkoły lub instytucji wystawiającej Zespół;

.....

Adres Szkoły lub instytucji wystawiającej Zespół;

.....

E-mail kontaktowy;

.....

Osoba uprawniona do zgłoszenia Zespołu;

.....

Imię i Nazwisko;

.....

Telefon kontaktowy;

.....

Uczestnicy Zespołu;

1. Imię i Nazwisko;.....

2. Imię i nazwisko;.....

Formularz należy przesłać na adres; bozenasikon@op.pl do dnia 19.lutego,2010r.