



Regulamin

Cukiernicze Mistrzostwa Polski

Patroni Mistrzostw

silikomart[®]
professional



przegląd
@piekarski
i cukierniczy

WP IEKARNI
CUKIERNI

cukiernictwo
i piekarstwo

Bake & Sweet
magazyn branży piekarskiej i cukierniczej

Sweets & Coffee

Mistrz^{branży}

Warszawa 26 lutego 2018

Spis treści

Wstęp	3
I. Uczestnicy	4
II. Zgłoszenia i kwalifikacje	4
III. Przejazd i zakwaterowanie.	5
IV. Konkurencje i przebieg Mistrzostw	5
V. Wyposażenie boksu konkursowego.	8
VII. Jury i kryteria oceny	9
VIII. Nagrody.....	10
IX. Postanowienia końcowe.....	11

Wstęp

Do udziału zapraszamy wszystkie osoby związane zawodowo z cukiernictwem. W szczególności właścicieli i pracowników cukierni, lodziarni, piekarni, pracowni dekoratorskich. Zapraszamy także zawodników z branż pokrewnych, a więc zatrudnionych w restauracjach, kawiarniach, barach i hotelach.

Celem Mistrzostw jest popularyzacja polskiej sztuki cukierniczej, zaprezentowanie najpiękniejszych prac wykonanych przez najzdolniejszych mistrzów.

Imprezę objęły patronatem najważniejsze media branżowe, a oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani jurorzy.



© Copyright Silikomart

I. Uczestnicy

- I.1. Uczestnikami Mistrzostw mogą być wyłącznie reprezentanci firmy (tj. osoby zatrudnione lub właściciele), które udokumentują swój związek z branżą cukierniczą, lodziarską, karmelarską, piekarską czy gastronomiczną i prowadzą zarejestrowaną działalność gospodarczą w jednej z w/w branż w Polsce.
- I.2. W oficjalnych komunikatach Organizator będzie podawać zawsze jako uczestnika osoby startujące oraz nazwę firmy, którą reprezentują.
- I.3. W zmaganiach uczestniczą Zespoły dwuosobowe (zwane dalej Uczestnikami lub Zespołami).
- I.4. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Uczestników w uniformy – ubrania robocze, zapaski, nakrycia głowy, na których mogą być umieszczone logotypy. Uczestnik jest zobowiązany występować w wyżej wymienionym ubraniu podczas pracy w czasie regulaminowym, występów przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczenia nagród. Uczestnik jest obowiązany nosić podczas Mistrzostw i oficjalnych występów czarne spodnie lub spódnice i czarne buty.

II. Zgłoszenia i kwalifikacje

- II.1. W Mistrzostwach może wystartować 12 Zespołów. Eliminacje do finału, który odbędzie się w Warszawie, będą realizowane metodą korespondencyjną - decyduje kolejność zgłoszeń.
- II.2. Każdy Zespół musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym na stronie: <http://exposweet.pl/regulaminy>. Zgłoszenia przyjmujemy do 16 lutego 2018. Decyduje kolejność zgłoszeń. Pełna lista zakwalifikowanych zespołów zostanie opublikowana 17 lutego 2018.

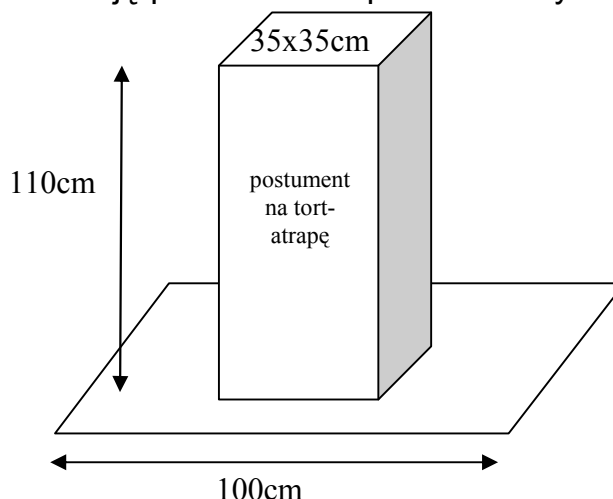
III. Przejazd i zakwaterowanie.

- III.1. Uczestnikom, którzy zostaną zakwalifikowani do udziału w finałach Organizator zapewnia bezpłatny nocleg dla dwóch osób w hotelu trzygwiazdkowym w pokojach dwuosobowych (w tym śniadanie i kolacja) w dniach od 25.02 (przyjazd) do 26.02 (wyjazd). Na życzenie Uczestników możliwe jest przygotowanie pokoi jednoosobowych. W dniu 25.02 pokoje będą dostępne od godziny 14:00. Po zakwaterowaniu zapraszamy do odwiedzenia targów.
- III.2. Zespoły, które przyjadą własnymi samochodami otrzymają karnet na bezpłatny parking w dniu 26 lutego.
- III.3. Uczestnicy powinni stawić się w dniu 25.02.2018 w hotelu (adres podamy osobnym komunikatem) w celu odbycia odprawy przedstartowej i wylosowania numerów startowych. Przed odprawą o godzinie 19:00 zaplanowana jest wspólna kolacja. Odprawa rozpocznie się o g. 20:00.

IV. Konkurencje i przebieg Mistrzostw

- IV.1. Podczas Mistrzostw zostanie rozegrana rywalizacja w konkurencji „**Tort deserowy – entremet.**”
- IV.2. Temat prac konkursowych będzie dowolny, jednak do przygotowania swoich tortów Zespół musi wykorzystać formę marki Silikomart.
- IV.3. Każdy z Zespołów otrzymuje od Organizatora możliwość zamówienia dowolnej formy lub kilku form marki Silikomart dostępnych w katalogu firmy Polmarkus (<https://sklep.polmarkus.com.pl/s?q=silikomart>) i nie droższych niż 450zł +23%VAT. Zakup zostanie sfinansowany w całości z pieniędzy organizatora, a forma zostanie przekazana Zespołowi. **UWAGA! Formę należy zamówić do końca stycznia. Po tym terminie wybór form będzie ograniczony do takich, która będą aktualnie dostępne w magazynie.*****
- IV.4. Zespół przywozi ze sobą jeden tort wykonany na atrapie, jednakże udekorowany tak, aby nie różnił się od tortów konsumpcyjnych opisanych w dalszych punktach regulaminu. Tort – atrapa **nie** musi być wykonany z elementów jadalnych (dotyczy to wszystkich jego elementów).
- IV.5. Każdy Zespół musi podczas Mistrzostw przygotować 3 torty do degustacji wyglądające identycznie jak tort zrobiony na atrapie. Torty należy wykonać z użyciem formy marki Silikomart. Smak tortu, a także technika jego wykonania są dowolne.

- IV.6. Wszystkie pieczone elementy, potrzebne do tortów deserowych takie jak: biszkopty, bezy, makaroniki itp. mogą być przywiezione gotowe.
- IV.7. Zespoły mają łącznie 2 godziny na wykonanie prac konkursowych. Przy czym o godzinie wyznaczonej w tabeli startów każdy Zespół musi pokroić jeden z tortów na 8 porcji dla Jurorów. Drugi tort zostaje przekrojony w celu zaprezentowania przekroju wewnętrznego, a trzeci tort degustacyjny pozostaje niepokrojony (w całości) do prezentacji.
- IV.8. Procedura wydania i degustacji tortu jest następująca – Zespół musi wyporcjować z tortu osiem równych części. Wyporcjowane części muszą być gotowe do odebrania przez obsługę kelnerską o godzinie wyznaczonej w tabeli startów i przebiegu Mistrzostw. Drugi tort kroi się na połowy, przy czym jedna połówka może zostać przeznaczona do wyporcjowania kolejnych porcji tortu (w zależności od potrzeb), a druga połówka zostaje niepokrojona i służy do zaprezentowania przekroju tortu. Obsługa kelnerska Expo Sweet odbiera pokrojone porcje tortów od Zespołu i podaje je do degustacji Jurorom. Jednocześnie obsługa kelnerska prezentuje Jurorom jeden tort na atrapie oraz jeden tort w przekroju (niepokrojona połówka tortu).
- IV.9. Organizator zapewnia talerzyki do podania porcji tortu, natomiast talerze lub patery do prezentacji całego tortu oraz jego połówki **Zespół powinien zapewnić we własnym zakresie.**
- IV.10. Zespół ustawi tort-atrapę na białym postumencie dostarczonym przez Organizatora. Ekspонат można ustawić w dowolnym momencie w godzinach swojego startu. Ekspонат musi stać na postumencie przed sprzątnięciem boksu przez Zespół. Obok eksponatu należy ustawić tort wykonany na atrapie. Zespół może przykryć lub udekorować wyłącznie górną powierzchnię postumentów. Nie wolno w żaden sposób zakrywać boków postumentów. Wizualizację postumentów przedstawia rysunek:



IV.11. Tabela startów i czasu przebiegu Mistrzostw.

	wejście do boksu	rozpoczęcie pracy	degustacja tortu*	Zdanie boksu**
Zespół 1	08:45	09:00	11:00	11:15
Zespół 2	08:55	09:10	11:10	11:25
Zespół 3	09:05	09:20	11:20	11:35
Zespół 4	09:15	09:30	11:30	11:45
Zespół 5	09:25	09:40	11:40	11:55
Zespół 6	09:35	09:50	11:50	12:05
Zespół 7	12:00	12:15	14:15	14:30
Zespół 8	12:10	12:25	14:25	14:40
Zespół 9	12:20	12:35	14:35	14:50
Zespół 10	12:30	12:45	14:45	15:00
Zespół 11	12:40	12:55	14:55	15:10
Zespół 12	12:50	13:05	15:05	15:20

Wyjaśnienia do tabeli.

*Degustacja tortu – o tej godzinie do Zespołu podjedzie serwis kelnerski, aby odebrać wyporcjowane i ułożone na talerzykach kawałki tortu. W przypadku opóźnienia Zespół otrzyma punkty karne lub zostanie zdyskwalifikowany ze względu na brak możliwości oceny w późniejszym terminie.

**Zdanie boksu – o tej godzinie Zespół musi opuścić sprzątnięty boks.

V. Wyposażenie boks konkursowego.

V.1. Organizator zapewnia 12m² powierzchni boks konkursowego. Dodatkowo powierzchnię wspólną dla wszystkich startujących Zespołów.

V.2. Organizator zapewnia jako wyposażenie boks konkursowego dla każdego Zespołu:

Dwa stoły metalowe z blatem roboczym o wymiarach 200x70cm i wys. 95 cm;
Mikser z dwiema dzieżami 5 litrów i trzema różnymi mieszadłami;
Jedną kuchenkę indukcyjną (jednopolową) o mocy 2000W do garnków o średnicy do 28 centymetrów. Organizator nie zapewnia garnków do kuchenek indukcyjnych;
Jedną kuchenkę mikrofalową o mocy 900W;
Jeden regał na produkty o wymiarach 50x100cm z czterema półkami;
Jedną małą wagę elektroniczną o nośności do 2 kg brutto z dokładnością +/- 5g;
Każdy boks konkursowy wyposażony jest w zlew z bieżącą wodą.
Jedna szafa chłodnicza o zakresie temp. od +4 do +8 o pojemności 600 litrów;
Jedna szafa mroźnicza o zakresie temp. od -12 do -18 o pojemności 600 litrów;

Wszystkie wymienione urządzenia znajdują się w boksie konkursowym.

V.3. Organizator zapewnia jako wyposażenie dostępne w części wspólnej poza boksem konkursowym dla Zespołów:

Dwie profesjonalne zmywarki firmy Winterhalter, do mycia blach, sprzętu i garnków;
Cztery komory do szybkiego zamrażania do deserów o pojemności 100 litrów;
Dwa piece do wypieków konwekcyjno parowa Cheflux 7 x GN 1/1
Cztery temperówki do czekolady, w tym dwie na czekoladę ciemną – gorzką i dwie na czekoladę białą.
Ze wszystkich w/w sprzętów i urządzeń dostępnych poza boksem w części wspólnej, Zespoły mogą korzystać ze na przemian w równych częściach.

V.4. Organizator zapewnia część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do przywiezienia surowców i niezbędnego drobnego sprzętu. Powierzchnia ta jest na zapleczu części wspólnych.

V.5. Zespoły zabezpieczają we własnym zakresie wszystkie sprzęty i narzędzia do prac konkursowych niewymienione w powyższych punktach. Organizator **NIE ZAPEWNIĄ ŻADNEGO** wyposażenia oprócz tego opisanego powyżej.

VI. Harmonogram Mistrzostw:

Dzień 25.02.2018

- | | |
|---|------------------|
| 1. Przyjazd i zakwaterowanie w hotelu – | od godziny 14:00 |
| 2. wspólna kolacji w hotelu - | g. 19-20 |
| 3. oprawa i losowanie boksów - | g. 20-21 |

Dzień 26.02.2018

- | | |
|---|-------------|
| 1. Pierwsza grupa - śniadanie lub prowiant w hotelu | 7:00-8:00 |
| 2. Przyjazd i rozpoczęcie przygotowań do pracy | 8:30 |
| 3. Praca w boksach I grupa | 8:45-11:55 |
| 4 II grupa – przybycie na Forum Mistrzostw | 11:30 |
| 5. Praca w boksach II grupa | 12:00-15:20 |
| 6. Ogłoszenie wyników - | od g. 16:30 |

VII. Jury i kryteria oceny

Jury składa się z 8 osób:

- Dwoje przewodniczących – reprezentanta Organizatora.
- 6 Jurorów – Mistrzów Cukierniczych.

Jury dokona oceny poszczególnych tortów, biorąc pod uwagę poniższe kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 1100. Oprócz Jury oceniającego, Organizator może wyznaczyć sędziów technicznych, którzy będą na bieżąco kontrolować poprawność przebiegu rywalizacji. Sędziowie techniczni nie będą przyznawać punktów, a jedynie raportować do Jury wszelkie przypadki naruszenia regulaminu.

Punktacja:

A) Tort deserowy - entremet (1000p)

- | | |
|--|--------------|
| Ilość prawidłowo zastosowanych technik dekoracji | 0 – 100pkt. |
| Stopień trudności wykonania | 0 – 100pkt. |
| Oryginalność formy | 0 – 100pkt. |
| Pokazanie tematu | 0 – 100pkt. |
| Kreatywność, estetyka prezentacji | 0 - 200 pkt. |
| Kompozycja smakowa | 0 - 200 pkt. |
| Struktura, złożoność kompozycji | 0 - 200 pkt. |

B) Organizacja i czystość pracy

0 - 100pkt.

VIII. Nagrody

Dla laureatów Organizator przewiduje następujące nagrody:

I Miejsce

- złote medale dla Uczestników,
- pamiątkowy puchar dla firmy
- dyplomy
- nagroda od sponsorów wysokości 5 000* złotych.

II Miejsce

- srebrny medal dla Uczestników,
- dyplomy
- nagroda od sponsorów wysokości 3 000* złotych.

III Miejsce

- brązowy medal dla Uczestników,
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 2000* złotych.

Ponadto wszyscy Uczestnicy otrzymują pamiątkowe medale i dyplomy za udział.

* Wszystkie kwoty w wartościach **brutto**. Wypłata nastąpi w formie czeku lub przelewu na wskazane konto w ciągu 14 dni. Podatek opłaca Organizator, a Uczestnicy nie otrzymują PIT i nie muszą rozliczać tego dochodu w Urzędzie Skarbowym.

Zwycięzcą Mistrzostw zostaje Uczestnik, który zdobędzie największą łączną liczbę punktów przyznanych przez Jury.

Ogłoszenie wyników Mistrzostw oraz wręczenie nagród i dyplomów odbędzie się w dniu 26 lutego po godz. 16:30 na terenie Forum Mistrzostw. Uczestnicy biorący udział w ceremonii wręczenia nagród zobowiązani są do założenia pełnych uniformów dostarczonych przez Organizatora (kitel, zapaska, czapka).

IX. Postanowienia końcowe

- VII.1. Ekspozyty (torty-atrapy) konkursowe pozostaną na terenie targów do dnia 28 lutego 2018 roku do godz. 16.30.
- VII.2. Uczestnicy mogą odebrać swoje prace dnia 28.02.2018 od 16:30 do godz. 20.00. Podstawy przygotowane do prezentacji ekspozycji Organizatorzy zwrócić Zespołom niezwłocznie po zakończeniu targów lub dostarczyć pod wskazany adres na koszt Organizatorów.
- VII.3. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw z przyczyn losowych. Takie zdarzenie nie będzie skutkowało zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestnika w celu przygotowania pracy wystawowej.
- VII.4. Ocena prac przez Jury jest ostateczna i nie podlega zaskarżeniu czy odwołaniu. Wyniki są podawane i zamieszczane na stronie www.exposweet.pl po zakończeniu targów.
- VII.5. Zgłaszając się do Mistrzostw, Uczestnicy oświadczają jednocześnie, że posiadają prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie prac, które wykonają podczas Mistrzostw. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia niniejszego warunku ponoszą wyłącznie i w całości Uczestnicy.
- VII.6. Uczestnicy w momencie zgłoszenia udziału do Mistrzostw udzielają Organizatorowi prawa do wykorzystania zdjęć i innych wizerunków swoich prac, receptur i opisów, a także do wykorzystania wizerunku, imienia i nazwiska swojej osoby, oraz do rozpowszechniania tych wizerunków obejmującego, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii w dowolny sposób przez dowolną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet – w materiałach informacyjnych lub promocyjnych Organizatora lub podmiotów z nim współpracujących.
- VII.7. Uczestnicy Mistrzostw upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez nich dla celów Mistrzostw, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z promocją Mistrzostw bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, w zakresie jak w punkcie VII.6
- VII.8. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem

wszystkich Uczestników. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestników w celu przygotowania się do startu w Mistrzostwach.

VII.9. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy **mistrzostwa@exposweet.pl**. Organizator przyjmuje pytania i udziela odpowiedzi do dnia 16.02.2018. Po tym terminie Organizator nie będzie udzielał żadnych odpowiedzi dotyczących regulaminu (ewentualne pytania będzie można zadać także podczas odprawy przed startem).

VII.10.*** Procedura zamówienia form Silikomart z katalogu Polmarkus:

a. Zawodnicy po potwierdzeniu udziału przez Organizatora wybierają dowolną formę lub kilka form z katalogu dostępnego na stronie:

www.sklep.polmarkus.com.pl/s?q=silikomart

b. Dokonują zamówienia poprzez w/w stronę sklepu Polmarkus, oraz informują o zamówieniu mailowo na adres:
katarzynaharasimiuk@polmarkus.com.pl.

c. Formy Silikomart, których łączna wartość nie przekroczy 450zł netto zostaną zafakturowane w cenie 1grosz i wysłane do Uczestników.

d. Formy zamówione do 31 stycznia zostaną dostarczone przed 10 lutego.

e. W przypadku zamówienia form po 31 stycznia, należy się upewnić czy dana forma jest aktualnie dostępna na stanie magazynowym. Nie gwarantujemy dostawy form niedostępnych w magazynie po 31 stycznia.

f. Uczestnicy mają prawo zamówić za kwotę powyżej 450zł. Wówczas specjalny rabat zostanie przyznany tylko do wartości 450zł i tylko na formy Silikomart.

g. Zawodnik nie musi wykorzystać form zakupionych w ramach przyznanego rabatu. Może wykorzystać inne formy marki Silikomart, które już posiada w swoim zakładzie.

h. W przypadku, gdy Zespół wycofa się ze startu, zobowiązany jest zwrócić formę.

