



Regulamin

Cukiernicze Mistrzostwa Polski

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.	9
VII. Jury i kryteria oceny	10
VIII. Nagrody.....	11
IX. Postanowienia końcowe.....	12

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.



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 jakość prac na przesłanych zdjęciach. Oceny prac dokona jury kwalifikacyjne.
- II.2. Każdy Zespół musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym na stronie: <http://exposweet.pl/regulaminy>. Zgłoszenia przyjmujemy do 15 stycznia 2018. Ponadto do zgłoszenia należy załączyć 3 zdjęcia własnych prac cukierniczych. Zdjęcia powinny mieć rozmiar nie większy niż 2MB. Zgłoszenia na poprawnie wypełnionych formularzach należy przesłać wraz ze zdjęciami na adres: mistrzostwa@exposweet.pl
- II.3. Wyniki kwalifikacji zostaną przesłane indywidualnie Uczestnikom do dnia 19 stycznia 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 dwóch konkurencjach.
- A) tort deserowy - entremet,**
B) eksponat dekoracyjny z karmelu lub czekolady,
- IV.2. Temat prac konkursowych będzie dowolny, jednak Zespół musi wykorzystać formę Silikomart dostarczoną przez Organizatora. Wzór znajduje się na końcu regulaminu.
- IV.3. **A) Deserowy tort degustacyjny.**
- 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 2 torty do degustacji wyglądające identycznie jak tort zrobiony na atrapie. Torty należy wykonać z użyciem formy dostarczonej przez Organizatora. Dekoracja tortu powinna nawiązywać do tematu eksponatu. 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 4 godziny na wykonanie wszystkich 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.
- 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 niepokojona 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 (niepokojona 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. **B) Ekspонат dekoracyjny.**
Każdy Zespół musi wykonać na miejscu ekspонат dekoracyjny z karmelu lub z czekolady.
- IV.11. Jeśli Zespół będzie wykonywał ekspонат czekoladowy to musi on zawierać następujące elementy:
- a. elementy wylewane z czekolady (na przykład - konstrukcje, stelaże, podstawy, kule, figurki,) przy czym tych elementów **nie może być więcej niż 50%**.
- b. elementy modelowane takie jak: kwiaty, ażury, figurki, przy czym elementów modelowanych **nie może być mniej niż 25%**
- c. Elementy malowane, których **nie powinno być mniej niż 10%**.
- Zawartość procentowa poszczególnych elementów jest oceniana wzrokowo przez jurorów.

IV.12. Jeśli Zespół będzie wykonywał eksponat z karmelu to musi on zawierać następujące elementy:

a. elementy wylewane z cukru jak konstrukcje, stelaże, podstawy, kule czy figurki. Elementów tych **nie może być więcej niż 50%**.

b. elementy modelowane (z cukru wyciąganego lub dmuchanego jak kwiaty, wstążki itp.) – elementów takich **nie może być mniej niż 25%**.

c. elementy z cukru malowanego (np. aerografem) – elementów takich **nie może być mniej niż 10%**

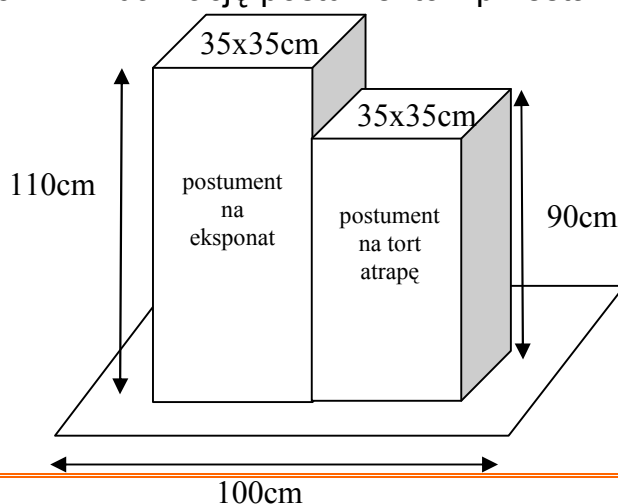
Zawartość procentowa poszczególnych elementów jest oceniana wzrokowo przez jurorów.

IV.13. Eksponat wraz ze wszystkimi jego składnikami, musi zostać w całości złożony wyłącznie podczas trwania Mistrzostw. Dopuszcza się użycie pojedynczych elementów, które zostały wcześniej przygotowane: uformowane, wyrzeźbione, pokolorowane itp., przy czym muszą to być elementy pojedyncze, czyli złożone tylko z jednej części. Gotowe kombinacje zawierające kilka elementów nie mogą być przyniesione w formie złożonej (np. kwiat z oddzielnymi płatkami - tego typu kompozycja powinna być składana na miejscu).

IV.14. Zabrania się używania do wykonania i dekoracji eksponatu elementów niejadalnych.

IV.15. Eksponat nie może ważyć mniej niż 3 kg. Wysokość eksponatu jest dowolna, natomiast musi się on zmieścić na postumencie 35 x 35cm o wys. 110cm. (Eksponat może mieć większą szerokość niż postument).

IV.16. Po wykonaniu eksponatu, Zespół ustawi go na białym postumencie dostarczonym przez Organizatora. Eksponat można ustawić w dowolnym momencie w godzinach swojego startu. Eksponat 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.17. Tabela startów i czasu przebiegu Mistrzostw.

	wejście do boksu	rozpoczęcie pracy	wyporcjowanie tortu*	koniec pracy**	Zdanie boksu
Zespół 1	06:45	07:00	10:00	11:00	11:15
Zespół 2	06:45	07:00	10:10	11:00	11:15
Zespół 3	06:45	07:00	10:20	11:00	11:15
Zespół 4	06:45	07:00	10:30	11:00	11:15
Zespół 5	06:45	07:00	10:40	11:00	11:15
Zespół 6	06:45	07:00	10:50	11:00	11:15
Zespół 7	11:30	11:45	14:45	15:45	16:00
Zespół 8	11:30	11:45	14:55	15:45	16:00
Zespół 9	11:30	11:45	15:05	15:45	16:00
Zespół 10	11:30	11:45	15:15	15:45	16:00
Zespół 11	11:30	11:45	15:25	15:45	16:00
Zespół 12	11:30	11:45	15:35	15:45	16:00

Wyjaśnienia do tabeli.

*Wyporcjowanie 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.

**Koniec pracy – o tej godzinie eksponat oraz tort na atrapie muszą stać na postumentach; zespół ma jeszcze 15 minut przeznaczone wyłącznie na sprzątnięcie boksu

V. Wyposażenie boksu konkursowego.

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

V.2. Organizator zapewnia jako wyposażenie boksu 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.

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;
Trzy szafy chłodnicze o zakresie temperatur od +4 do +8 o pojemności 600 litrów;
Trzy szafy mroźnicze o zakresie temperatur od -12 do -18 o pojemności 600 litrów;
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. 19:00-20:00 |
| 3. oprawa i losowanie boksów - | g. 20:00-21:00 |

Dzień 26.02.2018

- | | |
|---|-------------|
| 1. Pierwsza grupa - śniadanie lub prowiant w hotelu | 5:00-5:45 |
| 2. Przyjazd i rozpoczęcie przygotowań do pracy | 6:15-6:45 |
| 3. Praca w boksach I grupa | 6:45-11:15 |
| 4 II grupa – przybycie na Forum Mistrzostw | 11:00-11:30 |
| 5. Praca w boksach II grupa | 11:30-16:00 |
| 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 oraz eksponatów, biorąc pod uwagę poniższe kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 1800. 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) Ekspонат dekoracyjny (700p)

1. Pokazanie tematu	0 – 100pkt.
2. Ilość zastosowanych technik zgodnie z wymogami	0 – 200pkt.
3. Złożoność elementów (trudność wykonania)	0 – 200pkt.
4. Wygląd – estetyka – dobór barw	0 – 100pkt.
5. Kreatywność	0 – 100pkt.

C) 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 7 000* złotych.

II Miejsce

- srebrny medal dla Uczestników,
- dyplomy
- nagroda od sponsorów wysokości 5 000* złotych.

III Miejsce

- brązowy medal dla Uczestników,
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 3000* złotych.

Nagroda specjalna za najlepszy eksponat czekoladowy.

Nagroda specjalna za najlepszy eksponat karmelowy.

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 wręczania nagród zobowiązani są do założenia pełnych uniformów dostarczonych przez Organizatora (kitel, zapaska, czapka).

IX. Postanowienia końcowe

- VII.1. Ekspozyty 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 zwrócą Zespołom niezwłocznie po zakończeniu targów lub dostarczą 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 31.01.2018. Po tym terminie Organizator nie będzie udzielał żadnych odpowiedzi dotyczących regulaminu (ewentualne pytania będzie można zadać także podczas odprawy przed startem).

VII.10. Forma, którą należy wykorzystać w pracy zostanie wysłane do Uczestników w dwóch egzemplarzach. Wzór formy to „Kropla wody (water drop)”.

Średnica 180mm

wysokość 60mm

pojemność 1200ml



silikomart[®]
professional

Adres w katalogu Silikomart:

http://professional.silikomart.com/prodotti/3_View.asp?Articolo=&n=0&np=0&ar_codart=20.345.87.0065&P=Water%20Drop%201200&#TopMenu