



Regulamin

**Mistrzostw Polski
w Przygotowaniu Deseru
„Expo Sweet 2018”**

KONGRES
szefów
kuchni



Trendy
Chief

akademia
kulinarna

Partner strategiczny

Gastro Magic
wypożyczalnia
Gastro Magic Service

W roku 2018 temat Mistrzostw brzmi:

"Aby życie bardziej osłodzić, trzeba jabłko z krówką pogodzić".

Do udziału zapraszamy wszystkie osoby pracujące w punktach gastronomicznych tj. restauracjach, kawiarniach, barach i hotelach, niezależnie od ich wyuczonego zawodu.

Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki cukierniczej w branży gastronomicznej. Ponadto Mistrzostwa mają promować europejskie produkty tradycyjne, regionalne lub po prostu znane.

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



Wersja regulaminu: 7_07;

Spis treści

I. Postanowienia ogólne.	4
II. Opis prac konkursowych.	5
III. Kryteria oceny Jury.	7
IV. Wyposażenie boksu konkursowego.	8
V. Informacje organizacyjne	9
VI. Porcelana do podawania deserów.	10
VII. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach;.....	12
Formularz zgłoszeniowy do Mistrzostw Polski w Deserach EXPO SWEET 2018.....	12

I. Postanowienia ogólne.

- I.1. Organizatorem Mistrzostw jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych zwane dalej „Organizatorem”. Patronami merytorycznymi Mistrzostw są - Fundacja Klubu Szefów Kuchni, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni, a także Trendy Chef Team.
- I.2. Mistrzostwa odbędą się trzeciego dnia targów tj. we wtorek 27 lutego 2018 r. w hali Centrum Expo XXI Warszawa przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie. Oficjalne rozpoczęcie Mistrzostw dla Zwiedzających nastąpi o godzinie 10.00 (Organizator informuje, że godziny startów Zespołów są inne niż wyżej wymieniona godzina).
- I.3. Do Mistrzostw przystępują zespoły dwuosobowe zwane dalej „Uczestnikami” lub „Zespołem”.
- I.4. Zgłoszenia Zespołu dokonuje firma prowadząca działalność gastronomiczną, w której zatrudnieni są członkowie Zespołu. Zgłoszenia może dokonać restauracja, hotel, kawiarnia, bar, pub lub firma cateringowa. Zespół reprezentuje firmę, z której został zgłoszony. W konkursie nie uwzględnia się zawodu Uczestników.
- I.5. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Zespołów w uniformy – ubrania robocze – kitle, zapaski, nakrycia głowy, na których umieszczone będą logotypy zatwierdzone przez Organizatora. Uczestnik jest zobowiązany występować w takim uniformie podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczenia nagród.
- I.6. Zespoły muszą przesłać Organizatorowi wypełniony formularz zgłoszeniowy wraz z wymiarami, w celu przygotowania ubrań roboczych. Formularz znajduje się na końcu regulaminu.
- I.7. Wraz z formularzem zgłoszeniowym Zespoły muszą przesłać zdjęcia 3 autorskich deserów (bez receptur). Przesłane zdjęcia będą stanowić główne kryterium kwalifikacji uczestników Mistrzostw.
- I.8. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów konkursowych, receptur konkursowych, nazwisk, i wizerunków osób startujących w Mistrzostwach w formie pisemnej i elektronicznej. Organizator zastrzega sobie także prawo do publikacji fotograficznej, jak i filmowej materiałów konkursowych Zespołów. Udział w Mistrzostwach oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych i wizerunku osób startujących w powyższym celu.
- I.9. Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia zgłoszenia bez podania przyczyn.
- I.10. Organizator zastrzega sobie prawo przyznania miejsc startu dla zwycięzców imprez organizowanych przez Partnerów Mistrzostw – Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Trendy Chef, Fundacja Szefów Kuchni oraz OSSKiC.

II. Opis prac konkursowych.

- II.1. Każdy Zespół przygotowuje 12 sztuk identycznych deserów gastronomicznych a la carte. Dziesięć zostanie przedstawionych do oceny i degustacji dla jurorów, zaś dwa losowo wybrane będą przekazane fotografowi oraz publiczności.
- II.2. Gramatura całego deseru powinna zawrzeć się w granicach 80-160 gramów łącznie (bez talerza).
- II.3. Czas na przygotowanie prac wynosi 2 godziny (120 minut). Po tym czasie Zespół musi przerwać pracę i przedstawić do oceny Jury Mistrzostw deser w takiej postaci, w której się znajduje. Dodatkowo Zespół ma **15 minut** na przygotowanie miejsca pracy (boksu konkursowego) i przekazanie przewodniczącemu Jury receptury deseru, oraz **15 minut** na posprzątanie boksu, czas ten nie wlicza się do 2 godzin, w ciągu których Zespoły mają czas na przygotowanie prac konkursowych
- II.4. Deser w swoim składzie i/lub wyglądzie musi nawiązywać do tematu konkursu. Interpretacja tematu pozostaje w gestii Zespołu.
- II.5. Organizator zapewnia trzy odmiany jabłek dostępne na miejscu. Zespół może użyć własnych jabłek (mogą być przygotowane, ale nie przetworzone).
- II.6. Organizator **NIE ZAPEWNI**a żadnych surowców (także tzw. surowców podstawowych), produktów ani wyposażenia innego niż podane w regulaminie.
- II.7. Organizator zastrzega sobie prawo dodania listy produktów sponsorskich, z których Zespół będzie musiał wybrać **jeden** do obowiązkowego wykorzystania w deserze. Lista produktów do wyboru zostanie przygotowana do 2 stycznia 2018 i przesłana Zespołowi wraz z decyzją o kwalifikacji. Każdy Zespół otrzyma także próbki produktów do testów.
- II.8. Dopuszcza się używanie produktów gotowych lub wstępnie przygotowanych, jak polewy, marcepan, owoce suszone, liofilizowane, owoce świeże lub w lekkich syropach, obrane i/lub pokrojone, czekolada, konfitury czy pulpy owocowe. Jednakże Zespół **musi ujawnić** użycie wszelkich gotowych i wstępnie przygotowanych produktów pod groźbą dyskwalifikacji.
- II.9. Elementy wymagające wypieku należy wypiec na miejscu. Organizator zapewnia dwa piece konwekcyjne na 7 blach GN 1/1.
- II.10. Na stanowisku – boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. Zespoły przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone.
- II.11. Zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych, niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE. Zabrania się używania dekoracji niejadalnych jak plastikowe palemki, papierowe parasolki, maskotki, sztuczne kwiaty, dekoracje z ceramiki itp.

- II.12. Zespoły przygotowują i podają desery z **wykorzystaniem** porcelany dostarczonej na konkurs przez firmę Gastro Magic. Lista i wymiary porcelany znajdują się w końcowej części regulaminu.
- II.13. Poszczególne desery będą przedkładane do oceny Jury według określonego harmonogramu czasowego. Godziny serwowania deserów przypisane są do poszczególnych stanowisk, których losowanie odbędzie się podczas odprawy w dniu poprzedzającym Mistrzostwa – patrz p. V.1. Każdy zespół zobowiązany jest, by w czasie 120 minut (2 godziny) zaserwować deser od oceny Jury. W wyznaczonym czasie Zespół musi podać deser do oceny, niezależnie od stopnia ukończenia deseru. Niepodanie deseru w wyznaczonym czasie spowoduje odjęcie 10 punktów, spóźnienie dłuższe niż 5 minut - **natychmiastową dyskwalifikację** Zespołu.
- II.14. Przed wejściem do boks Zespół musi przekazać jurorom opis deserów w formie drukowanej – 8 sztuk oraz elektronicznej – 1 sztuka (CD lub pendrive).
- II.15. Każdy zespół odbiera boks na 15 minut przed swoim startem i zdaje go w czasie przeznaczonym na sprzątnięcie boksów opisanym w poniższej tabeli Zespoły muszą pozostawić boks w takim stanie, jak został im przekazany.

Nr Zespołu	przygotowanie boksu	start Zespołu	degustacja deserów	uprzątnięcie boksu
Zespół 1	07:00:00	07:15:00	09:15:00	09:30:00
Zespół 2	07:10:00	07:25:00	09:25:00	09:40:00
Zespół 3	07:20:00	07:35:00	09:35:00	09:50:00
Zespół 4	07:30:00	07:45:00	09:45:00	10:00:00
Zespół 5	07:40:00	07:55:00	09:55:00	10:10:00
Zespół 6	07:50:00	08:05:00	10:05:00	10:20:00
Zespół 7	09:45:00	10:00:00	12:00:00	12:15:00
Zespół 8	09:55:00	10:10:00	12:10:00	12:25:00
Zespół 9	10:05:00	10:20:00	12:20:00	12:35:00
Zespół 10	10:15:00	10:30:00	12:30:00	12:45:00
Zespół 11	10:25:00	10:40:00	12:40:00	12:55:00
Zespół 12	10:35:00	10:50:00	12:50:00	13:05:00
Zespół 13	12:30:00	12:45:00	14:45:00	15:00:00
Zespół 14	12:40:00	12:55:00	14:55:00	15:10:00
Zespół 15	12:50:00	13:05:00	15:05:00	15:20:00
Zespół 16	13:00:00	13:15:00	15:15:00	15:30:00
Zespół 17	13:10:00	13:25:00	15:25:00	15:40:00
Zespół 18	13:20:00	13:35:00	15:35:00	15:50:00

- II.16. Podczas podawania Uczestnicy mogą zostać poproszeni o krótkie omówienie swojej pracy przed Jury.

III. Kryteria oceny Jury.

III.1. Oceny prac konkursowych dokonuje ośmioosobowe jury w składzie: Przewodniczący, Honorowy Członek Jury – zwycięzca poprzedniej edycji oraz sześciu Członków Jury. Ocena Jury Mistrzostw jest ostateczna, werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.

III.2. Jury Mistrzostw będzie oceniać konkursowe desery biorąc pod uwagę następujące kryteria oceny deseru:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------|
| • Kreatywność, estetyka prezentacji | od 0 do 50 punktów |
| • Nawiązanie do tematu mistrzostw | od 0 do 50 punktów |
| • Dekoracja, zastosowanie technik | od 0 do 50 punktów |
| • Kompozycja smakowa | od 0 do 100 punktów |
| • Organizacja i czystość pracy | od 0 do 50 punktów |

III.3. Jury może odmówić oceny lub zdyskwalifikować Zespół, który zatai używanie elementów gotowych, wykonanych wcześniej poza miejscem konkursu.

III.4. Laureatom przyznane zostaną nagrody:

I miejsce

- Złote Medale Expo Sweet dla Uczestników,
- Puchar Expo Sweet dla Zakładu Pracy
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartości 5 000 zł
- profesjonalny robot wielofunkcyjny **dla lokalu zgłaszającego Zespół**

II miejsce

- Srebrne Medale Expo Sweet dla Uczestników,
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartości 3000 zł.
- profesjonalny robot wielofunkcyjny **dla lokalu zgłaszającego Zespół**

III miejsce

- Brązowe Medale Expo Sweet dla Uczestników,
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartość 2 000 zł.
- profesjonalny robot wielofunkcyjny **dla lokalu zgłaszającego Zespół**

Kwoty nagród podane są w wartościach brutto. Wypłata pomniejszona o podatek zostanie wykonana przelewem na konto wskazane w zgłoszeniu w ciągu 14 dni. Wszystkie Zespoły startujące otrzymają pamiątkowe medale i dyplomy za uczestnictwo w Mistrzostwach Polski w Deserach EXPO SWEET.

Zwycięzca danej edycji Mistrzostw, jak i Firma, którą reprezentuje nie może startować w kolejnej edycji Mistrzostw. Zakaz ten obowiązuje tylko w następnej edycji Mistrzostw o tej samej specjalności. Jeden z Laureatów podczas edycji uniemożliwiającej startowanie w Mistrzostwach staje się Członkiem Honorowym Jury.

IV. Wyposażenie boks konkursowego.

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

IV.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.

Wszystkie wymienione urządzenia znajdują się w boksie konkursowym.

IV.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.

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

IV.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. Talerze do deserów zapewnia Partner Strategiczny - Gastro Magic.

V. Informacje organizacyjne

- V.1. Organizator zaprasza wszystkich Uczestników na wspólną kolację w dniu poprzedzającym Mistrzostwa tj. w poniedziałek 26 lutego o godzinie 19:00 w hotelu zlokalizowanym w pobliżu hali targowej. Po kolacji, ok. g. 20:00 rozpocznie się odprawa i losowanie boksów oraz godzin startu.
- V.2. Mistrzostwa dla wszystkich Zespołów rozpoczynają się we wtorek 27 lutego 2018 r. w hali Centrum Expo XXI Warszawa przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie. Start Zespołów zgodnie z wylosowanymi godzinami wg tabeli podanej w p. II.14
- V.3. Liczba startujących Zespołów jest ograniczona. Zespoły, które nie zostaną zakwalifikowane do startu, znajdują się na liście rezerwowej.
- V.4. Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu ani przejazdów z i do hotelu.
- V.5. Organizator zapewnia bezpłatne zakwaterowanie Zespołów w pokojach dwuosobowych na dobę z 26 na 27 lutego. Szczegóły dotyczące hotelu zostaną podane w terminie późniejszym.
- V.6. Uroczystość wręczenia nagród i dyplomów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw w hali Targów EXPO SWEET o godzinie o 16:30.
- V.7. Laureatami Mistrzostw będą Zespoły, które zdobędą największą liczbę punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.
- V.8. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw bez podania przyczyny. W tym przypadku nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się Uczestników do startu w Mistrzostwach.
- V.9. Wszelkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**. Odpowiedzi będą wysłane raz w tygodniu.
- V.10. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem wszystkie zgłoszone Zespoły. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się Uczestników do startu w Mistrzostwach.
- V.11. W dniu Mistrzostw tj. 27 lutego 2017 Organizator zapewnia jedno bezpłatne miejsce parkingowe dla każdego Zespołu - na 1 samochód osobowy.
- V.12. Jeśli chcą Państwo wykorzystać w swoich materiałach informacje o udziale w Mistrzostwach to zachęcamy do pobrania oficjalnego logo Expo Sweet 2018. Logo jest w formatach JPG oraz PSD. Pliki spakowane do archiwum ZIP można pobrać z poniższego linku:

<http://www.exposweet.pl/media/dokumenty/logo2018.ZIP>

VI. Porcelana do podawania deserów.

VI.1. Zespoły mają obowiązek podać desery z wykorzystaniem jednego z następujących sześciu talerzy do wyboru

VI.2. W zgłoszeniu należy wpisać, który talerz Zespół wybiera do pracy. Talerze w odpowiedniej liczbie będą przygotowane w dniu konkursu

1. Talerz Basalt 32 cm

http://gastrowypożyczalnia.pl/pl/basalt-/1087-basalt-talerz-plaski-28cm.html?search_query=basalt&results=2



2. Talerz Portugal czarny 29 cm

http://gastrowypożyczalnia.pl/pl/porcelana/1056-portugal-czarny-talerz-plaski-29-cm-.html?search_query=portugal&results=4



3. Talerz Manhattan płaski 32 cm

http://gastrowypożyczalnia.pl/pl/porcelana/33-manhattan-talerz-plaski-32-cm.html?search_query=manhattan&results=7



4. Talerz Portugal biały 29 cm

http://gastrowypożyczalnia.pl/pl/porcelana/1055-portugal-bialy-talerz-plaski-29-cm-.html?search_query=portugal&results=4



5. Talerz Portugal turkusowy 30 cm

http://gastrowypożyczalnia.pl/pl/porcelana/1057-portugala-blekitny-talerz-plaski-30-cm-.html?search_query=portugal&results=4



6. Talerz Portugal niebieski 30 cm

http://gastrowypożyczalnia.pl/pl/porcelana/1058-portugal-niebieski-talerz-plaski-30-cm-.html?search_query=portugal&results=4



VI.3. . Organizator nie wypożycza talerzy do prób. Talerze w formie fizycznej można obejrzeć w centrali firmy Gastro-Magic przy ul. Siedmiogrodzkiej 20 (W-wa).

VII. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach;

- VII.1. Zespoły zgłaszające się do udziału w Mistrzostwach przesyłają dane startujących Uczestników wraz z danymi do kontaktu oraz zdjęciami 3 deserów na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**, Zgłoszenia należy przesyłać korzystając z formularza, do którego link znajduje się na końcu regulaminu lub można go także pobrać ze strony www.exposweet.pl. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 20 grudnia 2017 r. Ze względu na ograniczoną liczbę miejsc zachęcamy do wcześniejszego przesyłania zgłoszeń.
- VII.2. Zespoły zakwalifikowane do Mistrzostw będą powiadamiane o przyjęciu na bieżąco e-mailowo lub telefonicznie przez Organizatorów. Końcową datę kwalifikacji ustala się **na 2 stycznia 2018**.

Życzymy sukcesów!

Formularz zgłoszeniowy do Mistrzostw Polski w Deserach EXPO SWEET 2018

Aby pobrać formularz, należy kliknąć poniższy link lub skopiować go do paska adresów przeglądarki. Po pobraniu formularz można otworzyć w programie Excel.

<http://www.exposweet.pl/media/konkursy/2018/DeseryZgloszenie2018.xls>

Formularz należy wypełnić w Excelu, następnie zapisać plik na dysku i wysłać e-mailem wyłącznie w formie pliku Excel na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**
Proszę NIE wysyłać skanów, ani PDF-ów.

Przed wysłaniem proszę sprawdzić, czy wszystkie dane poprawnie zapisały się na formularzu. Proszę także pamiętać o załączeniu zdjęć 3 deserów.

Jeśli Startujący dysponują krótkim CV wraz ze zdjęciem, także zachęcamy do przesłania takich materiałów. Przesłane życiorysy zostaną zamieszczone na stronach Mistrzostw oraz w materiałach prasowych, informacyjnych i promocyjnych.

W przypadku problemów technicznych z formularzem, prosimy o telefon 504169420