



# REGULAMIN

**Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych**

**EXPO SWEET 2018**



MINISTER  
EDUKACJI  
NARODOWEJ

Temat Mistrzostw w roku 2018 brzmi

## **„Fantastyka & Fantasy”**

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

Imprezę objęły patronatem najważniejsze pisma branżowe, a oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani sędziowie z Polski i zagranicy.

## **Spis treści**

I. POSTANOWIENIA PODSTAWOWE .....	4
II. OPIS PRAC KONKURSOWYCH .....	6
III. POSTANOWIENIA KOŃCOWE .....	6
IV. WYPOSAŻENIE BOKSU KONKURSOWEGO.....	7
V. INFORMACJE ORGANIZACYJNE .....	8
VI. KRYTERIA OCENY PRAC przez JURY .....	10

## **I. POSTANOWIENIA PODSTAWOWE**

- I.1. Konkurs odbędzie się czwartego dnia Targów tj. 28 lutego 2018 **w nowej lokalizacji** w Hali EXPO XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie. O godzinie rozpoczęcia konkursu każdy startujący Zespół będzie poinformowany indywidualnie po przeprowadzeniu losowania w przeddzień rozpoczęcia Mistrzostw.
- I.2. W konkursie mogą wziąć udział uczniowie szkół gastronomicznych, cukierniczych, piekarskich i spożywczych.
- I.3. Do konkursu przystępują zespoły dwuosobowe, zwane dalej „Zespołem” lub „Zawodnikami”.
- I.4. Organizator zapewnia boks konkursowy dla każdego zespołu z wyposażeniem opisanym w rozdziale IV.
- I.5. Czas na przygotowanie prac konkursowych wynosi 3 godziny, plus 15 minut na przygotowanie i 15 min na sprzątnięcie stanowiska pracy. W nieprzekraczalnym czasie zespoły mają obowiązek przedstawić prace do oceny Jury Mistrzostw, zgodnie z harmonogramem umieszczonym w tabeli za punktem I.11.
- I.6. Opiekunowie zespołów mogą pomagać zawodnikom w trakcie przygotowania boksów do pracy oraz podczas jego sprzątnięcia. Jednak w regulaminowym czasie pracy nie mogą przebywać w boksie zawodników, ani w żaden inny sposób im pomagać. W czasie pomocy opiekunowie mogą przebywać w boksach jedynie w odzieży ochronnej, dostarczonej wcześniej przez organizatorów.
- I.7. Zespół musi krótko opowiedzieć i zaprezentować swoją pracę. Omówić techniki i receptury.
- I.8. Organizatorzy zapewniają Zespołom nakrycia głowy, zapaski i bluzy, na których umieszczone będzie logo organizatorów i sponsorów. Zawodnicy i opiekunowie są zobowiązani używać podczas trwania konkursu i ceremonii wręczenia nagród wyłącznie ubrania dostarczonego przez Organizatora.

I.9. Oceny prac konkursowych dokonuje Jury podczas trwania Mistrzostw. Ocena Jury jest ostateczna, jego werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.

I.10. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji zarówno w formie pisemnej jak i elektronicznej materiałów konkursowych, receptur oraz nazwisk osób startujących. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji fotograficznej oraz filmowej prac oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych zespołów.

I.11. Organizatorem Konkursu jest EXPO SWEET „Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych” zwane dalej organizatorem.

### Planowany harmonogram przebiegu Mistrzostw.

	przygotowanie boksu	start Zespołu	degustacja – tort	degustacja – deser na talerzu	uprzątnięcie boksu
Zespół 1	6:45-7:00	07:00:00	09:30:00	10:00:00	10:00 – 10:15
Zespół 2	6:45-7:00	07:05:00	09:35:00	10:05:00	10:05 – 10:20
Zespół 3	6:45-7:00	07:10:00	09:40:00	10:10:00	10:10 – 10:25
Zespół 4	6:45-7:00	07:15:00	09:45:00	10:15:00	10:15 – 10:30
Zespół 5	6:45-7:00	07:20:00	09:50:00	10:20:00	10:20 – 10:35
Zespół 6	6:45-7:00	07:25:00	09:55:00	10:25:00	10:25 – 10:40
Zespół 7	10:45-11:00	11:00:00	13:30:00	14:00:00	14:00 – 14:15
Zespół 8	10:45-11:00	11:05:00	13:35:00	14:05:00	14:05 – 14:20
Zespół 9	10:45-11:00	11:10:00	13:40:00	14:10:00	14:10 – 14:25
Zespół 10	10:45-11:00	11:15:00	13:45:00	14:15:00	14:15 – 14:30
Zespół 11	10:45-11:00	11:20:00	13:50:00	14:20:00	14:20 – 14:35
Zespół 12	10:45-11:00	11:25:00	13:55:00	14:25:00	14:25 - 14:40

Ogłoszenie wyników i uroczyste wręczenie nagród odbędzie się o godzinie 15:30 w dniu Mistrzostw czyli 28.02.2018.

## **II. OPIS PRAC KONKURSOWYCH**

- II.1. Każdy startujący zespół ma do przygotowania dwa identyczne torty deserowe jednopoziomowe (torty piętrowe nie będą dopuszczone do konkursu) o wadze w przedziale wagowym 1 200 g – 2 000 g (każdy) oraz deser na talerzu (deser w ilości 9 sztuk), nawiązujące do tematu Mistrzostw. Jeden z tortów przeznaczony będzie wyłącznie do prezentacji i powinien być odpowiednio udekorowany. Drugi tort będzie przeznaczony do degustacji, a zatem nie powinien on zawierać elementów dekoracyjnych oprócz wierzchniej polewy lub masy. UWAGA! Nadwaga lub niedowaga tortu wraz z dekoracją będą skutkowały odjęciem punktów!
- II.2. Talerze do deserów dla wszystkich ekip są jednakowe i zapewnia je organizator (zdjęcie na końcu regulaminu). Kształt i smak deserów jest dowolny i zależy od kreatywności zespołu. Wszystkie pieczone elementy prac, 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.
- II.4. Prace konkursowe będą prezentowane na wspólnej powierzchni ekspozycyjnej, zatem zespoły nie są zobligowane do aranżacji ekspozycji we własnym zakresie. Powierzchnia ekspozycyjna i jej aranżacja nie będą poddawane ocenie Jury.

## **III. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

- III.1. W stanowisku-boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów!!!. Zespoły zobowiązane są do przechowywania własnych surowców w pojemnikach bez logo producenta.
- III.2. Poszczególne surowce mogą być przywiezione na teren Mistrzostw 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 12m<sup>2</sup> powierzchni boks. Dodatkowo powierzchnię wspólną dla zespołów startujących.

IV.2. Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie boks dla każdego Zespołu:

- Dwa stoły metalowe z blatem roboczym o wymiarach 200x70cm wysokość 95 cm;
- Mikser z dwoma 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, o wymiarach 50x50cm.

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

- 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 lodów o pojemności 100 litrów;
- Dwie profesjonalne zmywarki do mycia sprzętu, garnków i blach;
- Cztery temperówki do czekolady, w tym czekoladę ciemną – gorzką (2 szt.) i białą (2 szt.).

Startujące Zespoły mogą korzystać ze sprzętu na przemian w równych częściach.

IV.4. Organizatorzy zapewniają część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do transportu. Powierzchnia ta będzie wyodrębniona na zapleczu części wspólnej.

IV.5. Zespoły zobowiązane są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostałego sprzętu oraz narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac.

## **V. INFORMACJE ORGANIZACYJNE**

- V.1. Przewodniczący Jury konkursu odpowiedzialny jest za przeprowadzenie losowania w dniu poprzedzającym Mistrzostwa, które wyznaczy kolejność startujących zespołów oraz przydzieli im odpowiednie numery boksów konkursowych.
- V.2. Do finału dopuszcza się 12 zespołów. Finaliści wyłonieni są na etapie eliminacji ze wszystkich przesłanych do organizatora prac do dnia 31.10.2017. Organizatorzy zwracają się z prośbą, aby jedna szkoła przesyłała jedną pracę, poza przypadkami, gdzie mamy do czynienia z Zespołem Szkół. W takiej sytuacji po jednej pracy może przesłać każda szkoła wchodząca w skład tegoż Zespołu Szkół. Komisja powiadomi o zakwalifikowaniu się do finałów osobnym pismem przesłanym na adres internetowy zamieszczony przez Zespół w formularzu zgłoszeniowym do dnia 20.11.2017.
- V.3. Organizator pokrywa koszty wyżywienia i zakwaterowania drużyny tj. dwóch uczniów i nauczyciela - opiekuna w czasie udziału w Mistrzostwach. Jeden pokój dwuosobowy i jeden pokój jednoosobowy na nocleg z dnia 27.02.2018. na 28.02.2018. Organizator zapewnia także transport w Warszawie pomiędzy hotelem i halą Mistrzostw.  
Dodatkowo organizatorzy przyznają każdemu zespołowi uczestniczącemu w finale kwotę 1 500 PLN. Kwota ta powinna być przeznaczona na przygotowanie zespołu, treningi, zakup niezbędnych surowców oraz na podróż do Warszawy. Szkoła wycofująca się z udziału w finałach ( bez względu na okoliczność) jest zobowiązana do zwrotu otrzymanej kwoty pieniężnej na przygotowania do startu najpóźniej do dwóch dni od dnia złożenia pisemnej rezygnacji.
- V.4. Wszelkie zmiany w składzie swoich zespołów bądź w przesłanej wcześniej dokumentacji, szkoły mogą zgłaszać organizatorom do dnia 01.02.2018. Wszelkie zmiany zgłoszone po tym terminie nie będą uwzględniane.
- V.5. Dla zespołów, które przyjadą samochodem Organizator zapewnia bezpłatne miejsce parkingowe w dniu 27.02 i 28.02.2018. (jedno miejsce dla każdego Zespołu)
- V.6. Zespoły wraz z opiekunami zobowiązane są do stawienia się w Hali EXPO XXI w Warszawie przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w dniu 27 lutego 2018 r. do godz. 18.00. na terenie Mistrzostw.
- V.7. Uroczystość wręczenia nagród, dyplomów i pucharów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw w hali targów EXPO SWEET o godzinie 15.30-16.30.



V.8. Dla laureatów konkursu organizatorzy przewidują nagrody opisane poniżej.

### Jury i nagrody

Jury składa się z 7 osób: przewodniczącego i 6 członków.

#### Nagrody:

##### **I miejsce:**

- pamiątkowy puchar dla szkoły,
- dyplom dla uczestników i opiekunów
- medal dla uczestników i opiekunów
- nagrody rzeczowe od sponsorów – dla uczestników
- nagroda od EZIG w wysokości 7000 pln (+podatek) – dla zwycięskiej szkoły na doposażenie pracowni technologicznej.

##### **II miejsce**

- dyplom dla uczestników i opiekunów
- medal dla uczestników i opiekunów
- nagrody rzeczowe od sponsorów – dla uczestników
- nagroda od EZIG 5000 pln (+podatek) – dla zwycięskiej szkoły na doposażenie pracowni technologicznej.

##### **III miejsce**

- dyplom dla uczestników i opiekunów
- medal dla uczestników i opiekunów
- nagrody rzeczowe od sponsorów – dla uczestników
- nagroda od EZIG 3000 pln (+podatek) – dla zwycięskiej szkoły na doposażenie pracowni technologicznej.

Wszystkie Zespoły otrzymają pamiątkowe medale i dyplomy za uczestnictwo w Mistrzostwach Polski EXPO SWEET oraz dyplomy dla szkoły.

Nagrody pieniężne są wypłacane przelewem na rachunek szkoły tylko i wyłącznie po przesłaniu przez szkołę noty księgowej.

Zwycięzcy danej edycji Mistrzostw jak i Szkoła, którą reprezentują nie mogą startować w kolejnej edycji Mistrzostw. Zakaz ten obowiązuje tylko w następnej edycji Mistrzostw o tej samej specjalności. Laureat podczas edycji uniemożliwiającej startowanie w Mistrzostwach staje się Członkiem Honorowym Jury.

## **VI. KRYTERIA OCENY PRAC przez JURY**

Każda z prac konkursowych będzie oceniana według następujących kryteriów:

### **Degustacja torcika**

- kreatywność, estetyka prezentacji 0 - 50 pkt
- kompozycja smakowa 0 - 50 pkt
- struktura, złożoność kompozycji 0 - 50 pkt

### **Prezentacja tortu**

- kreatywność, estetyka prezentacji 0 - 50 pkt
- dekoracja, zastosowanie technik nawiązanie do tematu 0 - 50 pkt
- złożoność kompozycji 0 - 50 pkt

### **Deser na talerzu**

- kreatywność, estetyka prezentacji 0 - 50 pkt
- dekoracja, zastosowanie technik nawiązanie do tematu 0 - 50 pkt
- kompozycja smakowa 0 - 50 pkt
- struktura, złożoność kompozycji 0 - 50 pkt

### **Organizacja i czystość pracy w boksie**

- przygotowanie boksu i surowców do pracy 0 - 50 pkt
- czystość pracy w boksie 0 - 50 pkt
- stan boksu po zakończeniu pracy 0 - 50 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. Wszystkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej na adres internetowy:

[j.zbaliszyn@exposweet.pl](mailto:j.zbaliszyn@exposweet.pl)

**Jarosław Zbaliszyn**

lub [ezig@exposweet.pl](mailto:ezig@exposweet.pl)

**Biuro Targów**

