



Regulamin

Mistrzostwa Polski w Dekoracji Tortów

krajowe eliminacje

Cake Designers World Championship FIPGC, Mediolan 2019

Patronat



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*



Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki cukierniczej i dekoratorskiej. Zwycięzca będzie reprezentował Polskę na Mistrzostwach Świata w Mediolanie w październiku 2019.

Temat pracy konkursowej jest dowolny, jednak zwracamy uwagę, że temat ten musi być powiązany z elementem dekoracyjnym wykonanym przez Uczestnika w całości podczas Mistrzostw.

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



Reprezentantem FIPGC i Honorowym Przewodniczącym Jury jest p. Kristina Rado.

Pani Kristina Rado jest wszechstronnie wykształconym projektantem tortów. Jest ekspertem w wykorzystaniu lukru królewskiego, barwników spożywczych oraz robienia cukrowych kwiatów ozdobnych.

Pani Kristina jest członkiem zarządu Equipe Excellencies FIPGC, zrzeszających najlepszych włoskich dekoratorów, jest odpowiedzialna za organizację Mistrzostw Świata w Cake Design Mediolan z ramienia FIPGC. Jest także sędzią w najważniejszych, międzynarodowych konkursach, jak te, które odbędą się na Expo Sweet 2019 w Warszawie.

Zadaniem Pani Kristiny Rado będzie również znalezienie reprezentantów Polski na tegoroczne Mistrzostwa Świata, które organizuje.

Pani Kristina z pochodzenia Węgierka, obecnie mieszka i pracuje w Rzymie. Uczęszczała na wiele zaawansowanych kursów cukierniczych z Eddie Spence MBE, by doskonalić i doszlifować jej zdolności pracy z lukrem królewskim.

Obecnym zajęciem Pani Kristiny Rado jest konsultowanie i nauczanie zarówno profesjonalnych, jak i amatorskich adeptów sztuki cukierniczej. Pracę wykonuje we własnym studio w Rzymie, a także podróżuje po całym świecie, by nauczać w prestiżowych szkołach cukierniczych.

Jest zwyciężczynią kilku najważniejszych konkursów. W swojej kolekcji ma dwa złote medale za ciasta ślubne w Cake International (2013/14), a także została wybrana, jako zwyciężczyni nagrody Royal Icing w 2014 roku podczas Cake Masters Magazine Awards. Jej prace można znaleźć zarówno w publikacjach papierowych, jak i na licznych blogach oraz stronach internetowych.

wersja 25_08;:

-
-

Spis treści

I. Postanowienia ogólne	4
II. Konkurencje i przebieg Mistrzostw	6
III. Kryteria Oceny	11
IV. Nagrody	12
V. Postanowienia końcowe	13

I. Postanowienia ogólne

- I.1. Organizatorem Mistrzostw jest Expo Sweet EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych.
- I.2. Mistrzostwa są krajowymi eliminacjami do Cake Designers World Championship FIPCG, Mediolan 2019.
- I.3. Oficjalnym koordynatorem z ramienia FIPCG w Polsce jest firma Słodka Pasja, która jest także patronem merytorycznym Mistrzostw.
- I.4. Uczestnikami Mistrzostw mogą być wyłącznie osoby reprezentujące podmioty gospodarcze (zarówno właściciele, jak i pracownicy), które są zarejestrowane w Polsce i prowadzą działalność w branży cukierniczej, lodziarskiej, karmelarskiej, piekarskiej lub gastronomicznej.
- I.5. Uczestnika (firmę) reprezentuje oficjalnie wyłącznie jedna osoba. Dopuszcza się pomoc innych osób przy montażu tortu, przygotowaniu ekspozycji lub przenoszeniu tortu i elementu dekoracyjnego.
- I.6. 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, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczania nagród. Uczestnik jest obowiązany nosić podczas Mistrzostw i oficjalnych wystąpień czarne spodnie lub spódnice i czarne buty.
- I.7. Organizator zapewni postumenty ekspozycyjne (opisane w dalszej części) a także część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do transportu. Powierzchnia ta będzie wyodrębniona na zapleczu części wspólnych.
- I.8. Zawodnicy zobowiązani są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostałego sprzętu oraz narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac konkursowych.
- I.9. Organizator zapewnia możliwość bezpłatnego parkowania samochodu dla Uczestników w dniach 16 i 17 lutego.
- I.10. **Na życzenie Uczestnika**, dla osób spoza Warszawy, Organizator może zapewnić **bezpłatny** nocleg w dniach z 16 na 17.02 w pokoju dwuosobowym w hotelu zlokalizowanym w pobliżu Targów. Organizator nie pokrywa kosztów parkowania samochodów na parkingach hotelowych.
- I.11. W dniu 16 lutego o godz. 19:00 w hotelu (nazwa i adres zostaną podane w terminie późniejszym) odbędzie się na koszt Organizatora kolacja dla Uczestników. Dla każdego Uczestnika przewidziane jest jedno bezpłatne miejsce. Udział w kolacji osób towarzyszących jest odpłatny (120zł) i musi zostać zgłoszony pisemnie Organizatorowi do dnia 10 lutego.

- I.12. Każdy uczestnik musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym na stronie: **<http://exposweet.pl/regulaminy>**. Zgłoszenia przyjmujemy do 19 listopada 2018. Ponadto do zgłoszenia należy załączyć co najmniej 3 zdjęcia własnych prac w zakresie dekoracji cukierniczej. Zgłoszenia na poprawnie wypełnionych formularzach należy przesłać na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**
- I.13. Ilość miejsc w Finałach Mistrzostw jest ograniczona do 12. Decyduje jakość prac na przesłanych zdjęciach. Oceny prac dokona komisja kwalifikacyjna.
- I.14. Wyniki kwalifikacji zostaną przesłane indywidualnie Uczestnikom do dnia 30 listopada 2018.

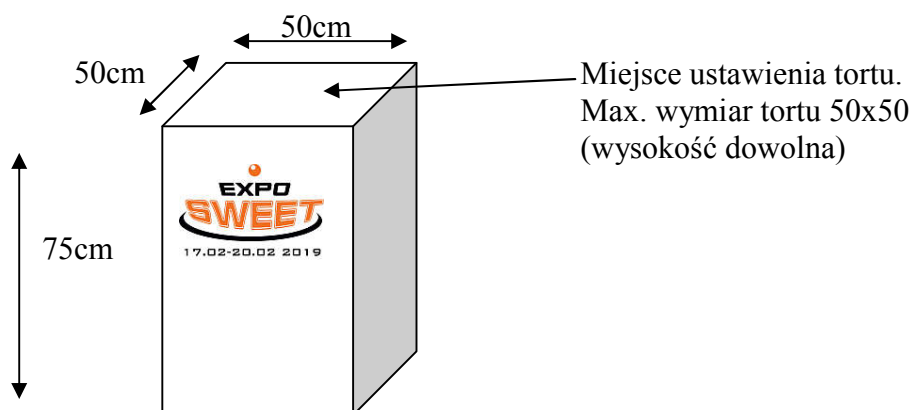
II. Konkurencje i przebieg Mistrzostw

II.1. Podczas Mistrzostw zostanie rozegrana rywalizacja w trzech konkurencjach

- 1) tort okolicznościowy (pokazowy)
- 2) element dekoracyjny wykonany na miejscu
- 3) tort degustacyjny.

II.2. **Tort okolicznościowy (pokazowy).** Każdy Uczestnik przygotowuje na atrapach we własnej pracowni jeden tort okolicznościowy (pokazowy) o tematyce dowolnej. Tort okolicznościowy należy dostarczyć w całości lub w elementach na teren Mistrzostw, a następnie ustawić (złożyć) na wskazanym postumencie.

II.3. Organizator zapewnia podest do ekspozycji tortu. Będzie to szara bryła o wymiarach 50cm x 50cm i o wysokości 75cm. Podestów nie można oklejać ani zakrywać obrusem, do dyspozycji uczestnika jest tylko górna powierzchnia o wyżej wymienionych rozmiarach. Tort okolicznościowy może mieć dowolny kształt oraz dowolną wysokość, jednak zastrzega się, aby długość i szerokość nie przekraczały wymiarów 50cm x 50cm.



II.4. Ze względu na panujące w hali wystawienniczej warunki, zaleca się, aby dekoracje tortów były wykonane na atrapach. Jury nie będzie w torcie dekoracyjnym oceniać składu, smaku, ani receptury.

II.5. Zastrzega się jednak, że mimo iż tort wykonany będzie z atrapy, to jego dekoracje muszą być wykonane z elementów jadalnych (karmel, dragant, masy dekoracyjne itp.).

II.6. Jury ma prawo odjąć punkty, jeśli uzna, że konstrukcja zarówno samego tortu, jak i niektórych elementów nie mogłaby zaistnieć gdyby tort nie był atrapą. Techniki mocowania jak i łączenia poszczególnych elementów dekoracyjnych muszą być takie same, jakie mogłyby być zastosowane przy jadalnym torcie.

- II.7. Tort okolicznościowy należy dostarczyć (i w pełni zainstalować) w dniu 16.02.2019 w godzinach 14:00 – 18:00 na halę targową przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie i umieścić na wybranym postumencie. Uczestnik wybiera postument spośród dostępnych zgodnie z kolejnością dotarcia na halę. W przypadku, gdy więcej niż jeden Uczestnik dotrze w tym samym czasie postumenty wybierane losowo. Numer postumentu oznacza także kolejność startową w pozostałych konkurencjach.
- II.8. Ocena tortów odbędzie się w godzinach 8:00-11:00 w dniu 17 lutego. Uczestnik może zostać poproszony, aby krótko zaprezentował swój tort, omówił zastosowane techniki dekoracji wraz z opisem zastosowanych surowców.
- II.9. **Element dekoracyjny.** Każdy Uczestnik musi wykonać na miejscu dowolny element dekoracyjny nawiązujący tematycznie do tortu i wyeksponowany na specjalnym ekspozytorze, którego zdjęcie i wymiary podano w [p. II.15](#). Element może mieć charakter dowolny wg pomysłu Uczestnika.
- II.10. Element dekoracyjny (wraz ze wszystkimi składnikami) przeznaczony do umieszczenia na ekspozytorze musi zostać w całości wykonany wyłącznie podczas trwania Mistrzostw. Element ten musi być wykonany wyłącznie z produktów jadalnych, mas cukierniczych, karmelu, czekolady itp. – wg decyzji Uczestnika. Zabrania się używania elementów wcześniej przygotowanych całościowo lub częściowo.
- II.11. Użycie elementów przygotowanych wcześniej może skutkować dyskwalifikacją Uczestnika.
- II.12. Ekspozytor jest koloru białego, matowego. Jest wykonany z tworzywa sztucznego. Podczas Mistrzostw ekspozytory zostaną umieszczone na nodze w formie białego profilu o przekroju kołowym i o wysokości 100cm.
- II.13. Ekspozytory zostaną wysłane do Uczestników najpóźniej na 30 dni przed Mistrzostwami, tak, aby każdy mógł przeciwżyć wcześniej przygotowanie i montaż elementu. Uwaga, każdy Uczestnik **musi** przywieźć udostępniony ekspozytor na Mistrzostwa, gdyż na nim będzie eksponowana praca.
- II.14. Sposób zamocowania elementu dekoracyjnego na postumencie jest dowolny.

II.15. Wymiary i wygląd ekspozytora do elementu dekoracyjnego:



II.16. Przygotowanie elementu dekoracyjnego podczas Mistrzostw rozpocznie się w dniu 17.02 o godzinie 8:30. Wcześniej Uczestnicy będą mieli 30 minut na przygotowanie stanowiska pracy.

II.17. Wyposażenie stanowiska pracy obejmuje:

- stół o wymiarach co najmniej 70x200cm, wys. 90cm
- krzesło – hooker.

II.18. Praca nad elementem dekoracyjnym musi zostać w całości zakończona przed godziną 15:30. Najpóźniej o godzinie 15:30 element dekoracyjny musi stać ustawiony na miejscu obok tortu pokazowego. Prace ustawione później mogą zostać zdyskwalifikowane.

II.19. C) Tort degustacyjny.

Każdy Uczestnik musi przywieźć **2** identyczne torciki do degustacji. **Każdy** z tortów o masie nie mniej niż 1000g. Torciki będą przeznaczone do degustacji przez jury i muszą być wykonane w takiej technice, która mogłaby zostać skutecznie zastosowana w przygotowaniu tortu dekoracyjnego. Jury odejmie punkty w przypadku uznania, że tort dekoracyjny nie mógłby zostać wykonany w tej samej technice, co torciki przeznaczone do degustacji. Torty degustacyjne nie powinny być udekorowane, ale mogą być pokryte masą taką, jak w torcie pokazowym (np. masy cukrowe, czekolada plastyczna, lukier itp.).

II.20. Uczestnicy, którzy przywieźli gotowe torty degustacyjne mogą pozostawić je w wyznaczonych szafach chłodniczych w dniu 16.02 od godziny 14:00.

II.21. Torty degustacyjne zostaną poddane ocenie smakowej od godziny 11:50 do 14:00 w dniu 17.02. Kolejność wydawania tortów będzie zgodna z kolejnością numerów startowych. Szczegółowy harmonogram wydawania tortów do degustacji podaje poniższa tabela:

	krojenie tortu	wydanie tortu	degustacja przez Jury
Zawodnik 1	11:50 – 11:59	12:00	12:00 – 12:10
Zawodnik 2	12:00 – 12:09	12:10	12:10 – 12:20
Zawodnik 3	12:10 – 12:19	12:20	12:20 – 12:30
Zawodnik 4	12:20 – 12:29	12:30	12:30 – 12:40
Zawodnik 5	12:30 – 12:39	12:40	12:40 – 12:50
Zawodnik 6	12:40 – 12:49	12:50	12:50 – 13:00
Zawodnik 7	12:50 – 12:59	13:00	13:00-13:10
Zawodnik 8	13:00-13:09	13:10	13:10 – 13:20
Zawodnik 9	13:10 – 13:19	13:20	13:20 – 13:30
Zawodnik 10	13:20 – 13:29	13:30	13:30 – 13:40
Zawodnik 11	13:30 – 13:39	13:40	13:40 – 13:50
Zawodnik 12	13:40 – 13:49	13:50	13:50 – 14:00

II.22. Jeden tort będzie prezentowany w całości. Drugi tort należy przekroić na pół. Połówka będzie zaprezentowana jako przekrój, natomiast drugą połówkę należy pokroić na 7 równych porcji, które zostaną zaserwowane jurorom przez obsługę kelnerską.

II.23. Skrócony harmonogram Mistrzostw:

1. Przyjazd, instalacja torów pokazowy -	16.02 g. 14:00-18:00
2. Kolacja dla Uczestników –	16.02 g. 20:00
3. Ocena tortów pokazowych -	17.02 g. 9:00-11:00
4. Praca nad elementem dekoracyjnym -	17.02 g. 8:30-15:30
5. Ocena tortów degustacyjnych –	17.02 g. 12:00 – 14:00
6. Ocena elementu dekoracyjnego –	17.02 g. 14:30-16:00
7. Ogłoszenie wyników -	17.02 od g. 17:00
8. Ogłoszenie Nagrody Publiczności –	20.02 g. 14:00*
9. Odebranie tortów –	20.02 g. 16:30 – 20:00

* Dokładna godzina ogłoszenia Nagrody Publiczności zostanie podana w dniu 17.02.

III. Kryteria Oceny

Siedmioosobowe Jury składa się z Mistrzów Cukiernictwa:

- Honorowy Przewodniczący z ramienia FIPCG – Kristina Rado
- Przewodniczący Jury – Małgorzata Weber
- Honorowy członek Jury – Agnieszka Paczóska
- Przedstawiciel FIPCG Polska – Anna Grochalska
- Trzech członków Jury - Mistrzowie Cukiernictwa oraz Dekoratorzy.

Jury dokona oceny poszczególnych tortów – eksponatów, biorąc pod uwagę poszczególne kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 1600.

Oprócz Jury oceniającego, Organizator wyznaczy 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:

Tort okolicznościowy

- | | |
|---|-------------|
| 1. Wygląd – estetyka – dobór barw | 0 – 100pkt. |
| 2. Ilość zastosowanych technik i rodzajów dekoracji | 0 – 100pkt. |
| 3. Stopień trudności wykonania | 0 – 100pkt. |
| 4. Oryginalność formy | 0 – 100pkt. |
| 5. Pokazanie tematu | 0 – 100pkt. |

Torciki degustacyjne

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| 1. kreatywność, estetyka prezentacji | 0 - 200 pkt. |
| 2. kompozycja smakowa | 0 - 200 pkt. |
| 3. struktura, złożoność kompozycji | 0 - 200 pkt. |

Element dekoracyjny

- | | |
|---|-------------|
| 1. Wygląd – estetyka – dobór barw | 0 – 100pkt. |
| 2. Ilość zastosowanych technik i rodzajów dekoracji | 0 – 100pkt. |
| 3. Stopień trudności wykonania | 0 – 100pkt. |
| 4. Nawiązanie do tematu tortu okolicznościowego | 0 – 100pkt. |
| 5. Organizacja i czystość pracy | 0 – 100pkt. |

IV. Nagrody

Dla laureatów Organizator przewiduje następujące nagrody:

I Miejsce

- złoty medal dla Uczestnika,
- pamiątkowy puchar dla firmy
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 5 000* PLN dla Uczestnika.

II Miejsce

- srebrny medal dla Uczestnika,
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 3 000* PLN dla Uczestnika.

III Miejsce

- brązowy medal dla Uczestnika,
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 2 000* PLN dla Uczestnika.

* Kwoty brutto. Wypłata nastąpi w formie przelewu na wskazane konto w ciągu 15 dni roboczych. Podatek opłaca Organizator, a Uczestnicy nie otrzymują PIT i nie muszą rozliczać tego dochodu w Urzędzie Skarbowym.

Nagroda Publiczności*

- Statuetka Nagrody Publiczności ufundowana przez PPIC i EZIG

Uwaga, Nagroda Publiczności zostanie wręczona w dniu **20.02** o godzinie **14:00**.

Wszyscy startujący Uczestnicy Mistrzostw otrzymają pamiątkowe medale oraz dyplomy za uczestnictwo w Mistrzostwach.

Nagroda specjalna.

A. 8000 zł netto

Zwycięzca Mistrzostw zyskuje prawo do reprezentowania Polski na Mistrzostwach Świata Cake Designers World Championship FIPCG, które odbędą się w Mediolanie podczas targów Host (18-22 X 2019). Zwycięzca otrzyma dofinansowanie w kwocie **8000zł** netto z przeznaczeniem na przygotowania do startu w w/w imprezie.

Przyjęcie nagrody specjalnej następuje po podpisaniu umowy sponsorskiej z zobowiązaniem do udziału w w/w imprezie. W przypadku wycofania się z udziału, Uczestnik zobowiązany będzie do zwrotu Nagrody specjalnej. Jeśli Zwycięzca odmówi przyjęcia nagrody, może ją otrzymać następny w kolejności Uczestnik.

V. Postanowienia końcowe

- V.1. Organizatorzy nie pokrywają kosztów dojazdu ani przygotowań Uczestników.
- V.2. Ogłoszenie wyników Mistrzostw oraz wręczenie nagród i dyplomów odbędzie się w dniu 17 lutego o godz. 17:00 na terenie Forum Mistrzostw. Uczestnicy biorący udział w ceremonii wręczania nagród zobowiązani są do założenia pełnych uniformów dostarczonych przez Organizatora (kittel, zapaska, czapka).
- V.3. Prace konkursowe pozostaną na terenie targów do dnia 20 lutego 2019 roku do godz. 16.30.
- V.4. Uczestnicy mogą odebrać swoje prace dnia 20.02.2019 od 16:30 do godz. 20.00. Jeśli prace nie zostaną odebrane Organizator zastrzega sobie prawo do ich zabrania lub utylizacji.
- V.5. Prace lub elementy pracy mogą zostać zabezpieczone i wysłane do Uczestnika. Musi to zostać uzgodnione z Organizatorem do dnia 15 lutego 2019.
- V.6. Zwycięzcą Mistrzostw zostaje Uczestnik, który zdobędzie największą łączną liczbę punktów przyznanych przez Jury.
- V.7. 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.
- V.8. 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.
- V.9. 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.
- V.10. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w [p. V.9](#) ponosi wyłącznie i w całości Uczestnik.
- V.11. 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.

- V.12. 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 [V.11](#)
- V.13. 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.
- V.14. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy **mistrzostwa@exposweet.pl**