

Regulamin

Międzynarodowych Mistrzostw Sztuki Cukierniczej

Międzynarodowy Salon Chleba
23-26 października 2018r

Białoruś, Mińsk

2018

I. Ogólna informacja

1.1. Cel Mistrzostw

Celem międzynarodowych Mistrzostw Sztuki Cukierniczej jest popularyzacja zawodu cukiernika i promowanie osiągnięć cukierników; doskonalenie technik zawodowych oraz kształtowanie nowoczesnej kultury produkcji cukierniczej.

1.2. Organizatorzy Mistrzostw

Organizatorem Mistrzostw jest naukowe, specjalistyczne pismo «Piekarz&Cukiernik» oraz firma «Owsiannikowa i K» przy wsparciu Ministerstwa Rolnictwa Republiki Białoruś, Ministerstwa Antymonopolowego Rozwoju i Handlu Republiki Białoruś, Ministerstwa Edukacji Republiki Białoruś, Republikańskiego Instytutu Profesjonalnej Edukacji, Belkopsojza, Minskhlomprom i inni.

1.3. Czas i miejsce

Mistrzostwa się odbędą w dniach 23-36 Października 2018 r na Międzynarodowym Salonie Chleba na Białorusi, w Mińsku, przy ul. Pobiedicielej 20/2.

II. Warunki uczestnictwa

2.1 Ogólne warunki

Do uczestnictwa w mistrzostwach zapraszamy cukierników w trzech kategoriach – juniorzy (do 23 lat), zawodowcy, amatorzy.

Aby zgłosić udział w Mistrzostwach należy wypełnić ankietę oraz umowę. Po wypełnieniu wysłać dokumenty na adres Organizatora: cakes_school@list.ru Zgłoszenia należy wysłać nie później niż do 20 września 2018r. Razem z ankietą trzeba też dostarczyć: foto uczestnika, ubranego w kitel cukierniczy, stojącego na tle swoich prac, należy także załączyć CV uczestnika.

2.2. Koszt uczestnictwa i zasady płatności

Koszt uczestnictwa jednego uczestnika w jednej kategorii i z każdej prezentowanej pracy jest następujący:

Dla zawodowców i amatorów – 40 (czterdzieści) Euro (bez VAT);

Dla juniorów (do 23 lat), oraz wykładowców i nauczycieli szkół zawodowych – 20 (Dwadzieścia) Euro (bez VAT);

Dla uczniów – 10 (Dziesięć) Euro (bez VAT).

Po otrzymaniu zgłoszenia Organizator prześle uczestnikowi umowę z numerem konta, na które należy dokonać opłaty za uczestnictwo w Mistrzostwach. Opłatę należy wnieść w ciągu 3 dni.

Kategorie Mistrzostw

D1. Kwiaty z cukru (angielska technika). Kompozycja musi być złożona z 4-5 rodzajów kwiatów różnych rozmiarów – małych, średnich, wielkich.

D2. Praca z karmelu. Praca musi być wykonana z użyciem różnych technik. Maksymalna powierzchnia spodu - 800x800 mm.

D3. Praca z czekolady. Powierzchnia kompozycji z czekolady nie może być większa niż 800x800 mm, wysokość – nie ograniczona. Zabrania się wykorzystanie zewnętrznego oparcia.

D4. Rzeźba z pastillage. Maksymalna powierzchnia spodu pracy to 800x800 mm. Zabrania się wykorzystanie zewnętrznego oparcia.

D5. Praca z masy marcepanowej. Powierzchnia ekspozycji nie może być większą niż 800x800 mm (*zmiana z dnia 4.09.2018*). Pozwala się wykorzystanie barwników. Wykorzystanie lukru i zewnętrznego oparcia zabronione.

D6. Tort Świąteczny o temacie „Moja mała Ojczyzna”. Minimum 3 warstwy, wysokość od 70 cm. Tort musi być dekorowany tylko ręcznie. Do wypełnienia tortu należy użyć atrap, natomiast wszystkie inne elementy, muszą być jadalne. Powierzchnia spodu tortu – nie więcej niż 800x800 mm. Dodatkowo należy przygotować tort o masie 1 kg przeznaczony do degustacji dla jury. Tort degustacyjny nie musi być udekorowany.

D7. Ekskluzywny ślubny tort (minimum 3 warstwy, wysokość od 70 cm). Tort musi być dekorowany tylko ręcznie. Do wypełnienia tortu należy użyć atrap, natomiast wszystkie inne elementy, muszą być jadalne. Powierzchnia spodu tortu – nie więcej niż 800x800 mm. Dodatkowo należy przygotować tort o masie 1 kg przeznaczony do degustacji dla jury. Tort degustacyjny nie musi być udekorowany.

D8. Praca artystyczna z ciasta(z surowego oraz już przygotowanego) . Rzeźba, obraz – muszą być przygotowane z jadalnych elementów. Rozmiary pracy nie są ograniczone.

D9. Praca artystyczna z zimnych produktów spożywczych (ser, margaryna i inne). Rzeźba, obraz– – muszą być przygotowane z jadalnych elementów. Rozmiary pracy nie są ograniczone.

D10. Artystyczne krojenie warzyw i owoców– Rzeźba, obraz, kompozycja, zrobione z owoców i warzyw bez termalnej i chemicznej obróbki. Rozmiary pracy nie są ograniczone. Jest możliwe wykorzystanie tylko spożywczych barwników, drewnianych i plastikowych wykałaczek oraz patyczków do szaszłyków.

Wysokość eksponatów we wszystkich kategoriach – jest nie ograniczona.
Uczestnik może się zgłosić w kilku kategoriach. Ubiegać się o Gran-Prix może Uczestnik, który się zgłosił nie mniej niż w 3 kategoriach i który pokazał najwyższy poziom sztuki przygotowania pracy.

III. Przebieg Mistrzostw

23 października 2018 r

09.00 – 10.00 Rejestracja uczestników Mistrzostw.

10.00 – 13.00 Wystawienie prac konkursowych zgodnie otrzymanym numerem.

11.00 – 13.00 Ocena jury degustacyjnych tortów (kategorie D6 i D7).

13.00 – 18.00 Wystawienie prac konkursowych.

14.00 – 17.00 Ocena jury prac konkursowych. Jury może zaprosić uczestnika opisać swoją pracę, wykonanych technik. Dla tego uczestnik musi być ubrany w kitel cukierniczy i być obok swojej pracy.

24 października 2018 r

10.00 – 18.00 Pokaz prac konkursowych Mistrzostw.

10.00 – 13.00 Ocena jury prac konkursowych. Jury może zaprosić uczestnika opisać swoją pracę, wykonanych technik. Dla tego uczestnik musi być ubrany w kitel cukierniczy i być obok swojej pracy.

14.00 – 17.00 Komunikacja jury z uczestnikami Mistrzostw.

25 października 2018 r

10.00 – 18.00 Pokaz prac konkursowych Mistrzostw.

13.00 Oficjalna ceremonia wręczenia nagród zwycięzcom Mistrzostw.

26 października 2018 r

10.00 – 12.00 Pokaz prac konkursowych

12.00 Zakończenie Mistrzostw

Uczestnikom będą zapewnione miejsca pracy: stół 800x800 mm, gniazdko - 220 V (na życzenie). Prace konkursowe nie mogą być usunięte z ekspozycji do końca Międzynarodowego Salonu Chleba 2018.

Uczestnik Mistrzostw dostaje swoją pracę po zakończeniu Mistrzostw po uzgodnieniu z Organizatorem.

Wszystkie surowce, które uczestnicy wykorzystują do prac konkursowych, muszą odpowiadać sanitarnemu regulaminu. Każdy uczestnik musi mieć przy sobie książkę sanitarną.

Zabrania się używania reklam, logotypu, nazwy, tytułu, które pomogły by identyfikować Uczestnika. Przy każdej pracy konkursowej musi być kartka z kodem pracy, który Uczestnik otrzyma od Organizatora. Uczestnik samodzielnie wpisuje w kartkę i tytuł pracy.

Uczestnicy muszą występować w uniformie (spodnie, marynarka-kitel, czapka).

Organizator zastrzega sobie prawo do zmian warunków uczestnictwa w Mistrzostwach.

IV. Regulamin wyznaczenia zwycięzców

4.1. Ocena prac i skład jury

Prace oceniają członkowie międzynarodowe jury. Oceny są zapisywane na kartkach oceny. Członkami jury będą profesjonalni cukiernicy, zwycięzcy międzynarodowych konkursów, międzynarodowi sędziowie WACS. Kartki oceny podpisują przedstawiciele jury. Decyzja jury Mistrzostw jest ostateczną, przyjmuje formę protokołu, który podpisują Przewodniczący jury i przedstawiciel Organizatora.

4.2. Kryterium oceny prac

4.2.1. Prace konkursowe oceniane jury w kolejnych punktach:

- poziom skomplikowania pracy 0– 25
- sztuka wykonania, wykorzystanie różnych technik 0– 25
- oryginalność koncepcji i formy, smak 0– 25
- na ile praca jest nowością, realizacja własnych pomysłów– 0– 25

Maksymalna liczba punktów – 100.

4.2.2. Sankcje

W przypadku łamania regulaminu jury ma prawo zastosować sankcje – czyli odjąć od 1 do 10 punktów. Punkty mogą zostać odjęte za: nieodpowiedni wygląd Uczestnika, brud na miejscu pracy; rozbieżność ekspozycji z warunkami Mistrzostw; rozbieżność z ustawionym terminem czasu wykonania pracy.

4.2.3. Omówienie prac konkursowych

Każdy Uczestnik będzie miał możliwość rozmowy z przedstawicielami jury, omawiania prac konkursowych.

4.3. Wyznaczenie zwycięzców

W zależności od ilości punktów zwycięzcy mistrzostw otrzymają nast. nagrody:

100 punktów– Gran Prix;

90 – 99.99 – złoty medal oraz dyplom

80 – 89.99 – srebrny medal oraz dyplom;

70 – 79.99 – brązowy medal oraz dyplom;

30 – 69.99 – dyplom.

V. Wynagrodzenie zwycięzców

Wręczenie nagród oraz dyplomów odbędzie się na uroczystej ceremonii z udziałem członków jury, organizatorów, partnerów, zaproszonych gości, mediów 26 października 2018 r. o 13.00.

Zdobywcy Gran-Prix otrzymają jako nagrodę dodatkową wyjazd na Międzynarodowy konkurs cukierników, który się odbędzie na targach ExpoSweet (Warszawa, 17 – 20 lutego 2019 r.). Dojazd, zakwaterowanie, otrzymanie wizy, usługi tłumacza – na koszt Organizatorów Mistrzostw (dotyczy tylko reprezentantów z Rosji, Ukrainy i Białorusi.).

Uczestnicy Mistrzostw również mogą dostać certyfikaty na warsztaty sztuki cukierniczej, inne nagrody i prezenty od sponsorów.

VI. Dodatkowe możliwości

Uczestnicy Mistrzostw, niezależnie od wygranego miejsca, mogą wziąć udział w Międzynarodowym konkursie cukierniczym, który się odbędzie na targach ExpoSweet (Warszawa, 17 – 20 lutego 2019 r.) za własny koszt albo za koszt firmy.

Pismo «Piekarz&Cukiernik» będzie organizował podróż biznesową do Warszawy dla uczestnictwa i (albo) odwiedzenia Międzynarodowego konkursu cukierników na ExpoSweet. Program przewiduje odwiedzanie polskich cukierni, szkół gastronomicznych etc.. Warunki uczestnictwa, rejestracja będą wysłane wszystkim zainteresowanym osobom. Prośba pisać na adres: cakes_school@list.ru.

Kontakty

Ze wszystkimi pytaniami prosimy dzwonić: (+375 17)259-18-29, (+375 29)111-89-88, 753-52-83, i pisać na adres cakes_school@list.ru.

Ovsiannikowa Ludmila, główny redaktor naczelny pisma „Piekarz&Cukiernik”,
kurator zawodowych konkursów, główny ekspert konkurencji „Sztuka
cukiernicza” WorldSkillsInternational.