



# REGULAMIN

**Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych**

**EXPO SWEET 2019**



MINISTER  
EDUKACJI  
NARODOWEJ

Temat Mistrzostw w roku 2019 brzmi

**„Leonardo Da Vinci – malarz czy inżynier”**

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.

## **Spis treści**

I. POSTANOWIENIA PODSTAWOWE .....	4
II. OPIS PRAC KONKURSOWYCH .....	6
III. WYPOSAŻENIE BOKSU KONKURSOWEGO .....	7
IV. INFORMACJE ORGANIZACYJNE .....	8
V JURY I NAGRODY: .....	9
VI. KRYTERIA OCENY PRAC .....	10

## **I. POSTANOWIENIA PODSTAWOWE**

- I.1. Konkurs odbędzie się czwartego dnia Targów tj. 20 lutego 2019 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 2,5 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.

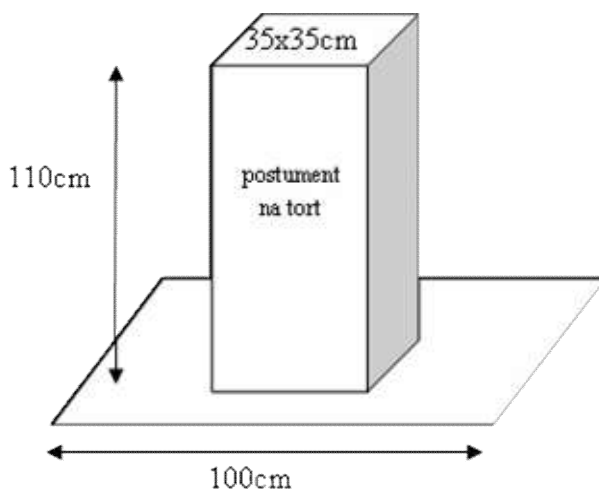
	przygotowanie boksu	start Zespołu	degustacja – tort	zdanie uprzątniętego boksu
Zespół 1	7:30 – 7:45	07:45	10:15	10:30
Zespół 2	7:40 – 7:55	07:55	10:25	10:40
Zespół 3	7:50 – 8:05	08:05	10:35	10:50
Zespół 4	8:00 – 8:15	08:15	10:45	11:00
Zespół 5	8:10 – 8:25	08:25	10:55	11:10
Zespół 6	8:20 – 8:35	08:35	11:05	11:20
Zespół 7	10:45 – 11:00	11:00	13:30	13:45
Zespół 8	10:55 – 11:10	11:10	13:40	13:55
Zespół 9	11:05 – 11:20	11:20	13:50	14:05
Zespół 10	11:15 – 11:30	11:30	14:00	14:15
Zespół 11	11:25 – 11:40	11:40	14:10	14:25
Zespół 12	11:35 – 11:50	11:50	14:20	14:35

Ogłoszenie wyników i uroczyste wręczenie nagród odbędzie się o godzinie 15:00 w dniu Mistrzostw czyli 20.02.2019.

## II. OPIS PRAC KONKURSOWYCH

II.1. Każdy startujący Zespół ma do przygotowania dwa torty:

II.1.A **Pierwszy** tort do prezentacji ma interpretować temat mistrzostw. Musi być udekorowany i w pełni wykończony. Tort ten może być piętrowy. Przedział wagowy tortu do prezentacji jest dowolny, jednakże tort musi zmieścić się na postumencie ekspozycyjnym o wymiarach 35cm x 35cm x wys. 110cm. Postument nie może być niczym nakrywany ani dekorowany przez Zespół. Schemat postumentu przedstawia poniższy rysunek



II.1.B **Drugi** tort przeznaczony będzie wyłącznie do degustacji, a zatem nie powinien on zawierać elementów dekoracyjnych oprócz wierzchniej polewy lub masy. Wypełnieni tortu (smak) musi być identyczne, jak tortu prezentacyjnego. Masa tortu do degustacji **musi** zawierać się w przedziale 800 g – 1200g.

II.2. Wszystkie składniki oraz elementy dekoracyjne tortów muszą być jadalne, zabrania się używania sztucznych, plastikowych i innych niejadalnych elementów.

II.3. 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.

II.4. Poszczególne surowce mogą być przywiezione na teren Mistrzostw w odważnych ilościach, ale nie mogą być wymieszane. Wszystkie potrzebne w konkursie produkty- surowce muszą spełniać wymogi sanitarne obowiązujące na terytorium UE. Wszystkie elementy wypiekane do tortu mogą być przywiezione jako gotowe i odpieczone (np. biszkopt).

### **III. WYPOSAŻENIE BOKSU KONKURSOWEGO**

III.1. Organizatorzy zapewniają 12m<sup>2</sup> powierzchni boksu. Dodatkowo powierzchnię wspólną dla zespołów startujących.

III.2. Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie boksu dla każdego Zespołu:

- Trzy 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 wózek (trola) na blachy GN 2/1, 17 półek (nie zapewniamy blach GN);
- 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.

III.3. Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie dostępne w części wspólnej dla dwóch 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 deserów o pojemności 100 litrów;
- Dwa piece do wypieków konwekcyjno - parowe Cheflux Unox 7 x GN 1/1
- Cztery temperówki do czekolady, w tym dwie na czekoladę ciemną – gorzką i dwie na czekoladę białą.

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

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

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

## **IV. INFORMACJE ORGANIZACYJNE**

- IV.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.
- IV.2. Do finału dopuszcza się 12 zespołów. Finałiści wyłonieni są na etapie eliminacji ze wszystkich przesłanych do organizatora prac do dnia 2.11.2018. 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 16.11.2018.
- IV.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 19.02.2019. na 20.02.2019. 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.
- IV.4. Wszelkie zmiany w składzie swoich zespołów, bądź w przesłanej wcześniej dokumentacji, szkoły mogą zgłaszać organizatorom do dnia 01.02.2019. Wszelkie zmiany zgłoszone po tym terminie nie będą uwzględniane.
- IV.5. Dla zespołów, które przyjadą samochodem Organizator zapewnia bezpłatne miejsce parkingowe w dniu 19.02 i 20.02.2019. (jedno miejsce dla każdego Zespołu)
- IV.6. Zespoły wraz z opiekunami zobowiązane są do stawienia się w Hali EXPO XXI w Warszawie przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w dniu 19 lutego 2019 r. o godz. 18.00. na terenie Mistrzostw.
- IV.7. Uroczystość wręczenia nagród, dyplomów i pucharów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw w hali targów EXPO SWEET o godzinie 15.00.
- IV.8. Dla laureatów konkursu organizatorzy przewidują nagrody opisane poniżej.



## **V 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**

- pamiątkowy puchar dla szkoły,
- 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**

- pamiątkowy puchar dla szkoły,
- 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**

VI.1. Każda z prac konkursowych będzie oceniana według następujących kryteriów:

### **Degustacja tortu**

- 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

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

- przygotowanie boksu i surowców do pracy 0 - 50 pkt
- czystość pracy w boksie, czystość strojów 0 - 50 pkt
- stan boksu po zakończeniu pracy 0 - 50 pkt

VI.2. 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.3. 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**