



Regulamin

Otwarty Konkurs - Wystawa
Dekoracji Cukierniczych

patronat medialny



Warszawa 17-20 lutego 2019

Spis treści

I. Uczestnicy.....	3
II. Zgłoszenia i kwalifikacja	4
III. Przebieg Konkursu	5
I V. Kryteria oceny i nagrody	7
V. Postanowienia końcowe	8

I. Uczestnicy

- I.1. Uczestnikami Konkursu mogą być wyłącznie indywidualne osoby pełnoletnie. Szczególnie zachęcamy do startu osoby związane zawodowo lub hobbystycznie z branżą cukierniczą, lodziarską, karmelarską, piekarską czy gastronomiczną z Polski i z zagranicy.
- I.2. Uczestnik konkursu może dodatkowo zwrócić się z prośbą do Organizatora o podpisanie jego Pracy nazwą firmy, w której pracuje uczestnik. Zgody wydawane są indywidualnie. Nazwy firm nie umieszcza się na dyplomach ani na nagrodach.
- I.3. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Uczestników w zapaski – fartuchy konkursowe, na których mogą być umieszczone logotypy. Uczestnik jest zobowiązany występować w wyżej wymienionym fartuchu podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczania nagród. Uczestnik jest obowiązany nosić podczas Konkursu i oficjalnych wystąpień czarne spodnie lub spódnicę i czarne buty.

II. Zgłoszenia i kwalifikacja

II.1. Każdy uczestnik musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym na stronie: <http://exposweet.pl/regulaminy>. Zgłoszenia przyjmujemy do 4 lutego 2019. Zgłoszenia na poprawnie wypełnionych formularzach należy przesłać na adres: mistrzostwa@exposweet.pl

II.2. Wraz z formularzem zgłoszeniowym Uczestnicy muszą w przesłać potwierdzenie przelewu opłaty startowej w kwocie 100 PLN (niezależnie od liczby kategorii w których bierze udział oraz liczby zgłoszonych prac). Brak wpłaty skutkuje odrzuceniem zgłoszenia. Wpłaty należy dokonać na poniższe konto:

Expo Sweet EZIG:

ING Bank Śląski 74 1050 1054 1000 0090 7023 6972

SWIFT code: INGBPLPW

tytułem: konkurs2019, imię i nazwisko uczestnika

II.3. Każdemu Uczestnikowi, który został zakwalifikowany do startu i opłacił opłatę startową przysługuje:

- a. zapaska – fartuch Expo Sweet.
- b. bezpłatny parking w dniu 17.02 oraz dniu 20.02 (1 samochód osobowy)
- c. 10 bezpłatnych wejściówek na cały okres targów.
- d. dyplom za udział

II.4. Ilość miejsc w Konkursie jest ograniczona. O udziale decyduje kolejność poprawnie wypełnionych zgłoszeń przesłanych wraz z opłatą startową. W przypadku wyczerpania puli dostępnych miejsc, Organizator powiadomi na stronie internetowej Konkursu. Wpłaty zaksięgowane po wyczerpaniu limitu miejsc, zostaną zwrócone w całości.

III. Przebieg Konkursu

III.1. Ustala się następujące kategorie prac konkursowych:

- Tort okolicznościowy (temat dowolny – ślub, urodziny, inna okazja). Tort może zawierać dowolną ilość pięter, musi być pokryty elementami jadalnymi, elementy kwiatowe nie mogą być bezpośrednio wbite w tort bez zabezpieczenia, druty i taśmy florystyczne są dozwolone. Taśmy-wstążki ozdobne dozwolone tylko na podstawie.
- Tort rzeźbiony 3D (temat dowolny). Tort musi być wykonany w całości z elementów jadalnych, wewnętrzne stelaże, druty i wszelkie wsporniki są dozwolone jednak nie mogą być one widoczne.. Dopuszcza się użycie atrap wypełnienia tortu (torty będą stać kilka dni w temp. pokojowej). Dopuszcza się użycie drutów florystycznych i taśm w elementach kwiatowych.
- Ekspонат dekoracyjny z masy cukrowej, czekolady lub karmelu lub innych jadalnych składników – temat dowolny. Ekspонат i wszystkie jego widoczne elementy muszą być wykonane w całości z elementów jadalnych. Dopuszcza się zastosowanie niejadalnych wsporników / atrap, jednakże muszą one pozostać niewidoczne.
- Kompozycje kwiatowe (dopuszcza się zarówno kompozycje botaniczne, jak i fantazyjne) z mas cukrowych, żelatynowych i innych jadalnych składników. Druty florystyczne, taśmy florystyczne, pręciki środka kwiatów są dozwolone przy wykonaniu kompozycji kwiatowej. Inne elementy niejadalne są dozwolone tylko przy ozdobie podstawy – wazonu, misy, naczynia itp.
- Ciasteczka, babeczki, pierniczki 2D i 3D, dekorowane lukrami, masami cukrowymi innymi składnikami jadalnymi. Liczba ciasteczek i rodzaj ekspozycji jest dowolny, jednakże nie mniejsza niż 12 sztuk. Do ekspozycji można użyć dowolnych stojaków, talerzy, podstaw itp. Ciasteczka nie muszą być identyczne, jednak powinny być spójne w stylizacji i temacie. Zabrania się używania do dekoracji wszelkich niejadalnych elementów, również drutów florystycznych, taśm czy pręcików. Dopuszcza się wykonanie ciastek z atrapy, jednakże dekoracje muszą być wykonane z produktów jadalnych.

III.2. Każdy Uczestnik może zaprezentować dowolną liczbę prac we wszystkich kategoriach, jednakże żadna z prac nie mogła być wcześniej prezentowana na Expo Sweet.

III.3. Jako Pracę należy rozumieć dzieło wykonane w całości z elementów i komponentów **jadalnych** wykorzystywanych w cukiernictwie – mas

cukrowych, karmelu, izomaltu, lukru królewskiego, czekolady, czekolady plastycznej itp. W niektórych kategoriach dopuszcza się zastosowanie atrap wypełniających oraz elementów wspierających i drutów florystycznych (szczegóły w opisie kategorii). Przy czym elementy wspierające i druty florystyczne nie mogą bezpośrednio dotykać elementów jadalnych. Wypełniania tortów należy wykonać z atrap. W szczególności nie wolno stosować masy solnej.

- III.4. Temat prac jest dowolny, jednakże Uczestnik musi podać, jaki jest temat jego Pracy.
- III.5. Praca w każdej kategorii nie może przekroczyć wymiarów: długość 50cm x szerokość 50cm (może być mniejsza, ale nie może być większa niż w/w wymiary). Wysokość Pracy jest dowolna.
- III.6. Organizator zapewnia do prezentacji Prac stoły przykryte czarnym obrusem.
- III.7. Uczestnicy powinni dostarczyć swoje prace w dniu 17.02.2019 w godzinach 8:00 – 12:00 na halę targową przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie.
- III.8. Ocena prac odbędzie się w godzinach 14:00 – 20:00 w dniu 17 lutego.
- III.9. Przed dokonaniem oceny Prace nie mogą być podpisane inaczej niż wyłącznie tematem oraz numerem startowym przydzielonym przez Organizatora. Organizator dostarczy tabliczki do podpisania Prac.
- III.10. Po dokonaniu ocen i ogłoszeniu ich, Uczestnicy będą mogli podpisać swoje prace imieniem, nazwiskiem (i za zgodą Organizatora także firmą) (planowany czas 18.02 po g. 14:00).
- III.11. Prace muszą pozostać na miejscach ekspozycyjnych do dnia 20.02 do godziny 16:00. Odbiór prac należy zakończyć do g. 20:00 tego dnia. Prace nieodebrane w terminie zostaną zutylizowane lub przekazane do szkół cukierniczych jako pomoc dydaktyczna.
- III.12. Skrócony harmonogram Konkursu:
1. Instalacja prac - 17.02 g. 8:00-12:00
 2. Ocena prac - 17.02 g. 14:00-20:00
 3. Ogłoszenie wyników – pierwszego etapu 18.02 do 14:00. Ogłoszenie nastąpi poprzez wyłożenie tabliczek informacyjnych przy pracach.
 4. Ogłoszenie Grand Prix oraz zwycięzców w kategoriach, a także dekoracja wszystkich nagrodzonych Uczestników 20.02 o godzinie 12:15
- III.13. Uczestnicy będą mogli uzyskać wgląd w swoje oceny.

I V. Kryteria oceny i nagrody

Jury składa się z:

- Przewodniczącego – reprezentanta Organizatora
- Jurorów – mistrzów cukierniczych i renomowanych dekoratorów.

Jury dokona oceny poszczególnych prac, biorąc pod uwagę poniższe kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 100.

Punktacja:

1. Wygląd – estetyka – dobór barw	0 – 30pkt.
2. Ilość zastosowanych technik dekoracji	0 – 30pkt.
3. Stopień trudności wykonania	0 – 20pkt.
4. Oryginalność formy	0 – 10pkt.
5. Pokazanie tematu	0 – 10pkt.

Nagrody:

Grand Prix w każdej kategorii – otrzymuje Uczestnik wyłoniony w głosowaniu Jury spośród tych Uczestników, którzy otrzymali Złoto. W ramach nagrody Grand Prix Uczestnik otrzyma:

- dyplom dla Uczestnika
- puchar
- **czek od Organizatora o wartości 1000zł.**

Złoto – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 91-100%.

- dyplom dla Uczestnika
- pamiątkowa plakietka
- złoty medal
- **czek od Organizatora o wartości 400zł.**

Srebro – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 81-90%.

- dyplom dla Uczestnika
- pamiątkowa plakietka
- srebrny medal
- **czek od Organizatora o wartości 200zł.**

Brąz – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 71-80%.

- dyplom dla Uczestnika
- pamiątkowa plakietka
- brązowy medal

Pozostali Uczestnicy poza klasyfikacją medalową otrzymują pamiątkowe dyplomy za udział.

Nagrody pieniężne wypłacane są w formie czeku lub przelewu. Podane kwoty są wartościami netto. Podatek opłaca Organizator, a Uczestnicy nie otrzymują PIT i nie muszą rozliczać tego dochodu w Urzędzie Skarbowym.

Ogłoszenie wyników Konkursu oraz wręczenie nagród (Grand Prix oraz wszystkie dyplomy i nagrody) odbędzie się w dniu 20 lutego o godz. 12:15 na terenie Forum Konkursu. Uczestnicy biorący udział w ceremonii wręczenia nagród zobowiązani są do założenia zapasek-fartuchów dostarczonych przez Organizatora.

V. Postanowienia końcowe

- V.1. Prace lub elementy pracy mogą zostać zabezpieczone i wysłane do Uczestnika na jego koszt i odpowiedzialność. Musi to zostać uzgodnione z Organizatorem do dnia 17 lutego 2019
- V.2. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu z przyczyn losowych. Takie zdarzenie nie będzie skutkowało zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestnika w celu przygotowania pracy wystawowej. W przypadku odwołania Konkursu, Organizator zwróci opłaty startowe.
- V.3. 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.4. Zgłaszając się do Konkursu, Uczestnicy oświadczają jednocześnie, że posiadają prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie prac, które prezentują podczas Konkursu.
- V.5. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w p. V.4 ponosi wyłącznie i w całości Uczestnik.
- V.6. Uczestnicy w momencie zgłoszenia udziału do Konkursu 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.7. Uczestnicy Konkursu upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez nich dla celów Konkursu, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z promocją Konkursu bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, w zakresie jak w punkcie V.6
- V.8. 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 Konkursu.
- V.9. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy **mistrzostwa@exposweet.pl**. **Organizator udziela odpowiedzi na pytania do dnia 4 lutego 2019**
- V.10. **Administratorem danych osobowych jest Expo Sweet EZIG ul. Warszawska 82, 05-092 Łomianki tel. 22 465 96 23.**