



EXPO
SWEET
2020

Рэгламент

II Першынств Еўропы па дэкарацыі тортаў



Варшава, 23-24 лютага 2020 г.

Змест

I. Удзельнікі	4
II. Заяўкі і кваліфікацыя.....	5
III. Праезд і пражыванне.....	6
IV. Правілы спаборніцтва і Першынства.....	7
V. Журы і крытэрыі ацэнкі.....	15
VI. Узнагароды	16
VII. Заключныя палажэнні	17

Першыньства Еўропы па дэкарацыі тортаў



Сардэчна запрашаю да ўдзелу ў Першыньстве Еўропы па дэкарацыі тортаў у рамках наважнейшага ў Польшчы галіновага кірмашу EXPO SWEET-2020.

Удзел у Першыньстве – гэта выклік, які, безумоўна, варта прыняць, ён стане ўшанаваннем доўгіх гадзін працы, вялікай любові і досведу, каб

упрыгожанне і смак торта былі вартыя Чэмпіёна Еўропы.

Удзел у Першыньстве – гэта і магчымасць абмяняцца досведам з калегамі і каляжанкамі, новыя знаёмствы і мноства натхнення ў непаўторных абставінах і сяброўскай атмасферы, створанай Арганізатарамі.

Удзельнікі будуць спаборнічаць у трох відах. Першы – гэта прыгатаванне ва ўласнай майстэрні і дастаўка торта з урачыстай нагоды (дэманстрацыйнага). Наступны від спаборніцтва – выкананне дэкаратыўнага элемента і кампануюка яго ў спецыяльнай клетцы, а таксама дастаўка або прыгатаванне на месцы тортаў для дэгустацыі. Уся прэзентацыя павінна адпавядаць тэматыцы, абранай самім удзельнікам. Журы будзе ацэньваць, між іншага, эстэтыку, каларыстыку, колькасць правільна ўжытых тэхнік дэкарацыі, крэатыўнасць і кампазіцыю смакаў.

Прыедзь да нас і пакажы, што менавіта ты – Чэмпіён Еўропы. Чакаем новых тэхнік, незвычайных кампазіцый, цікавых тэматык і смаку, якога мы не забудзем ніколі.

Malgorzata Weber

President of the Jury Board

I. Удзельнікі

- I.1. Удзельнікамі Першынства могуць быць выключна прадстаўнікі фірмы (г.зн. працаўнікі або ўладальнікі), якія дакументальна пацвердзілі сваю прыналежнасць да кандытарскай, марожаннай, карамельнай, хлебапякарнай ці гастронамічнай галіны і вядуць зарэгістраваную гаспадарчую дзейнасць у адной з вышэйпералічаных галін у адной з еўрапейскіх краін.
- I.2. У афіцыйных паведамленнях Арганізатар будзе заўжды падаваць як Удзельніка асобу, якая стартуе у першынстве, а таксама назву фірмы, якую яна прадстаўляе.
- I.3. У спаборніцтвах удзельнічаюць двухасабовыя Калектывы (называныя далей Удзельнікамі або Калектывамі), якія складаюцца са Спаборніка і Трэнера, які падчас Першынства выконвае ролю чальца Журы. Трэнер павінен мець прафесійны вопыт у кандытарскай галіне. Дапускаецца дапамога іншых асобаў пры мантажы выстаўнага тарту, падрыхтоўцы экспазіцыі і пераносцы тарту і дэкаратыўнага элементу да месца экспазіцыі.
- I.4. Арганізатар пакідае за сабой права арануць Удзельнікаў ва ўніформу – рабочая вопратка, фартухі, галаўныя ўборы, на якіх могуць быць размешчаныя лагатыпы. Удзельнік абавязаны выступаць у вышэйзгаданым строі падчас працы, прадугледжанай дадзеным рэгламентам, выступаў перад Журы, інтэрв'юіравання і ўрачыствай цырымоніі ўручэння ўзнагарод. Удзельнік абавязаны насіць падчас Першынства і афіцыйных выступаў чорныя нагавіцы або спадніцу і чорны абутак.
- I.5. Арганізатар забяспечвае Удзельнікам бясплатнае пражыванне і вяртанне выдаткаў на праезд – падрабязней у далейшых пунктах рэгламенту.
- 1.6. За кантакт Калектыву з Арганізатарам адказвае толькі Капітан Калектыву. Усе рашэння, перададзеныя Арганізатару, успрымаюцца як сумесныя.

II. Заяўкі і кваліфікацыя

- II.1. Кожны ўдзельнік абавязаны даслаць Арганізатару заяўку на фармуляры, які змешчаны на старонцы <http://exposweet.pl/regulaminy>. Заяўкі прымаюцца да 25 лістапада 2019 г. Апрача таго, да заяўкі неабходна прыкласці 3 фотаздымкі сваіх прац у галіне кандытарскай дэкарацыі. Памер здымкаў – не большы за 2МВ. Заяўку на правільна запоўненым фармуляры належыць разам са здымкамі даслаць на адрас **mistrzostwa@exposweet.pl**
- II.2. Колькасць месцаў у Першынстве абмежаваная. Ацэнкі прац выносіць кваліфікацыйнае журы.
- II.3. Вынікі кваліфікацыі будуць дасланыя кожнаму ўдзельніку індывідуальна да 2 снежня 2019 г.
- II.4. Удзельнікі, якія прайшлі кваліфікацыю, павінны да 16 снежня выканаць стартавую аплату ў суме 100 еўра (або 430 PLN для Калектываў з Польшчы). Адсутнасць аплаты пацягне за сабой дыскваліфікацыю. Аплату палежыць выканаць на наступны рахунак:
- Expo Sweet EZIG:
ING Bank Slaski 74 1050 1054 1000 0090 7023 6972
SWIFT code: INGBPLPW
мэта: ME2020, прозвішча ўдзельніка
- II.5. Адсутнасць аплаты ў вызначаны тэрмін азначае дыскваліфікацыю дадзенага Калектыва і прызнанне права стартаваць у першынстве чарговаму Калектыву.

III. Праезд і пражыванне.

- III.1. Удзельнікам, якія пройдуць кваліфікацыю да ўдзелу ў фінале і выканаюць стартавую аплату, Арганізатар забяспечвае бясплатнае пражыванне для дзвюх асобаў у трохзоркавым гатэлі ў двухасобовых пакоях (у тым ліку сняданак і вячэру) ад 22.02 (прыезд)* да 25.02 (выезд). Па жаданні Удзельнікаў магчымае пражыванне ў аднаасобовым пакоі.
- III.2. Арганізатар вяртае выдаткі на праезд Удзельнікаў у выглядзе аднаразовай выплаты, якая для замежных Калектываў складае 500 Euro, а для польскіх калектываў 1000 PLN нэта. Разлічэнне выплаты наступае ў форме пераводу на падставе фактуры НДС (VAT) выстаўленай гаспадарчым суб'ектам, які дэлегуе Калектыў, пасля завяршэння Першынства. Загалолак фактуры: «Вяртанне выдаткаў на праезд удзельнікаў першынства Expo Sweet 2020» (Zwrot kosztów przejazdu uczestników mistrzostw Expo Sweet 2020).
- III.3. Калектывы, якія прыедуць уласнымі аўто, атрымаюць абанемент на бясплатную паркоўку 22-26 лютага. (толькі адзін абанемент для Калектыву)
- III.4. Арганізатар забяспечвае агульны транспарт для ўдзельнікаў да і з гатэля у дні Першынства – 23 і 24 лютага. Дакладны час ад'езду аўтобусаў будзе пазначаны ў індывідуальным паведамленні.

* У выпадку замежных калектываў дапускаецца магчымасць ранейшага забеспячэння гатэлю.

IV. Правілы спаборніцтва і Першыинстваа

IV.1. Удзельнікі павінны з'явіцца 22.02.2020 г. а 15.00 у гандлёвым павільёне па адрасе ul. Prądyńskiego 12/14 ў Варшаве, дзе распачнецца інструктаж перад Першыинствам і размеркаванне стартавых нумароў.

IV.2. Падчас Першыинства будуць разыграныя спаборніцтвы ў трох намінацыях:

А) торт з урачыстай нагоды (дэманстрацыйны)

В) дэкаратыўны элемент, выкананы на месцы

С) торт дэгустацыйны, выкананы на месцы

IV.3. Тэматыка конкурсных прац будзе адвольнай, аднак звяртаем увагу, што тэматыка торта з урачыстай нагоды (дэманстрацыйнага) і дэкаратыўнага элемента мусяць быць звязаныя паміж сабой.

IV.4. **А) Торт з урачыстай нагоды (дэманстрацыйны).**

Кожны ўдзельнік рыхтуе ва ўласнай майстэрні адзін торт з урачыстай нагоды (дэманстрацыйны) на бутафорскай аснове, адвольнай тэматыкі.

IV.5. Торт з урачыстай нагоды неабходна даставіць цэлым або ў складніках на тэрыторыю Першыинства 22 лютага. Ад 16.00 да 18.00 торт належыць выставіць (скласці) на пастаменце з адпаведным стартавым нумарам.

IV.6. Арганізатар забяспечвае пастамент для экспазіцыі тарту. Гэта будзе белая падстаўка памерам 50см x 50см вышыняй 75см. Пастамент нельга абклеіваць ці завешваць абрусам, да дыспазіцыі ўдзельніка прадастаўляецца толькі верхняя плоскасць пададзеных вышэй памераў. Урачысты торт можа мець адвольную форму і вышыню, аднак патрабуецца, каб даўжыня і шырыня яго не перавышалі памераў 50см x 50см.

IV.7. Арганізатар забяспечвае складскую паверхню для ёмістасцяў, скрынак, кошыкаў для перавозкі. Спаборнікі абавязаныя самастойна забяспечыць рэшту абсталявання і інструментаў, неабходных для выканання сваіх конкурсных прац.

Візуалізацыя экспазіцыі для дэманстрацыйнага торта і дэкаратыўнага элемента.



З прычыны ўмоваў, якія маюцца ў выставачным павільёне, рэкамендуецца, каб дэкарацыі тартоў былі выкананыя на бутафорскай аснове. Журы не будзе ў дэкаратаўным торце ацэньваць склад, смак і рэцэптуру.

IV.8. Аднак арганізатары засцерагаюць: нягледзячы на тое, што сам торт будзе выкананы з бутафорскіх матэрыялаў, яго дэкарацыі павінны складацца з харчовых элементаў (карамель, глазура, дэкаратаўныя масы і г.д.).

IV.9. Журы мае права знізіць балы, калі вырашыць, што канструкцыя як самога торта, так і некаторых элементаў не магла б быць выкананая, калі б торт не быў бутафорскі. Тэхнікі мацавання і спалучэння паасобных дэкарацыйных элементаў павінны быць такімі ж, якія маглі б быць прымененыя пры ядомым торце.

IV.10. Ацэнка дэманстрацыйных тартаў адбудзецца ў 10.00-12.00 23 лютага. Падчас ацэнкі ўдзельніка могуць папрасіць каротка прадставіць свой торт, распавесці пра прымененыя тэхнікі дэкарацыі разам з апісаннем выкарыстанай сыравіны.

В) Дэкаратаўны(я) элемент(ы)



IV.11 Кожны Удзельнік павінен зрабіць на месцы дэкаратыўны элемент, звязаны з тэматыкай торта і прадставіць яго з выкарыстаннем наступных элементаў: кандытарскай міскі, сіліконавай падстаўкі пад міску Staybowlizer і кандытарскага венца de Buyer. Кожны з Удзельнікаў атрымае вышэй названыя прадметы поштай (каб паспрабаваць іх выкарыстаць дома) і павінен прывезці назад на Чэмпіянат. Дэкаратыўны элемент павінен быць падрыхтаваны такім чынам, каб ён складаў адзіную кампазіцыю з дэманстрацыйным тортам. Спосаб выкарыстання вышэй названых прадметаў, прызначаных для падрыхтоўкі дэкаратыўнага элемента і іх кампаўнкі – можа быць любым. Адзіная абавязковая ўмова заключаецца ў тым, што ўсе тры элемента павінны быць выкарыстаны. Міску, падстаўку і венца пасля заканчэння Чэмпіянату не трэба вяртаць Арганізатару. Пасля заканчэння Чэмпіянату Удзельнік можа забраць іх з сабой.

IV.12. Памер і малюнак прадметаў, неабходных для падрыхтоўкі дэкаратыўнага элемента.

***УВАГА – памеры міскі могуць быць зменены! Дакладныя памеры будуць апублікаваныя ў верасні.**

Дыяметр каля 30 см (40см з улікам ручак)



ок. 12см вышыня без ручак



35см – даўжыня венца



падстаўка пад міску "Staybowlizer"
22см – дыяметр

IV.13. Элемент дэкаратыўны (з усімі сваімі складнікамі) павінен быць падрыхтаваны выключна ў працягу Чэмпіянату. Складнікі дэкаратыўнага

элемента павінны быць прыгатаваныя з ядомых прадуктаў (кандытарскіх мас, карамелі, шакаладу). Забараняецца выкарыстанне цалкам або часткова загадзя прыгатаваных прадуктаў для выканання дэкаратыўнага элемента.

IV.14. Ужыванне папярэдне падрыхтаваных элементаў можа пацягнуць за сабой дыскваліфікацыю Ўдзельніка.

IV.15. Прадметы, аб якіх гаварылася ў п. IV.11 будуць высланы Ўдзельнікам самае пазней да 20 снежня (пасля аплаты стартвага збору), каб Удзельнікі маглі дома патрэніравацца ў падрыхтоўцы і размяшчэнні декоратывнага элемента. Увага, кожны Удзельнік абавязаны прывезці высланыя яму прадметы на Чэмпіянат.

IV.16. Спосаб прадстаўлення і размяшчэння дэкаратывнага элемента з выкарыстаннем прадметаў, апісаных у п. IV.11 – на меркаванне Ўдзельніка.

IV.17. Дэкаратывны элемент павінен быць размешчаны на выставачнай канструкцыі (экспазітар) - драўлянай дошцы (35 см, на 35 см), умацаванай на сталёвы назе. Экспазітар павінен стаяць каля торта. Экспазітары не будуць высялацца Ўдзельнікам.

IV.18. Падрыхтоўка дэкаратывнага элемента пачынаецца ў 9.30 23 лютага.

IV.19. Праца над дэкаратывным элементам павінна быць цалкам скончана да 15.00 24.02. Дэкаратывны элемент павінен стаяць каля торта самае позняе ў 15.00. Калі ён будзе пастаўлены пазней, праца будзе дыскваліфікаваная.

IV.20. Для Ўдзельнікаў Арганізатар прадастаўляе боксы плошчай 12 кв. м – у кожным боксе працуе па два Ўдзельнікі.

IV.21. Кожны ўдзельнік для індывідуальнага карыстання атрымлівае:

- адно крэсла
- адзін металічны стол з рабочай паверхняй памерам 200 см x 70 см x 95 см - -
- адзін міксер і дзве ёмістасці па 5 літраў кожная, тры розныя асадкі.
- адна індукцыйная пліта (з адной канфоркай) магутнасцю 2000 W для рондаляў дыяметрам 28 см. Арганізатар не прадастаўляе рондаляў.
- адна мікрахвалевае печ магутнасцю 900 W,
- адна каляска для блях GN 1\1 (53x32, 5 см) 12 паліц (Арганізатар не прадастаўляе блях)
- адна рукамыйніца

- халадзільная камера, якая забяспечвае тэмпературу ад +4 да +8 градусаў, разлічаная мінімальна на 500 л

- маразільная камера, якая забяспечвае тэмпературу ад -12 да -18 градусаў, разлічаная мінімальна на 500 л

IV.23. Акрамя бокса і абсталявання ў ім, Арганізатар для ўсіх Удзельнікаў прадастаўляе:

- дзве прафесійных ракавіны Winterhalter для мыцця блях, рондаляў і абсталявання

- чатыры камеры ёмістасцю 100 л для хуткай замаразкі дэсертаў.

- дзве печы канвекцыянальна-паравых Cheflux Unox 7 x GN 1\1

- Дзве «тачылкі» для шакаладу, адна з якіх – для цёмнага шакаладу, другая – для белага. Усім згаданым вышэй абсталяваннем (акрамя абсталявання ў боксах) можна карыстацца сумесна.

IV.24. **С) Дэгустацыйны торт.** Кожны ўдзельнік павінен прывезці 2 ідэнтычных торцікі для дэгустацыі. **Кожны** з тортаў – масай 1200-1400г. Торцікі будуць прызначаныя для дэгустацыі журы і павінны быць выкананыя ў такой тэхніцы, якая магла б быць эфектыўна выкарыстаная ў прыгатаванні дэкаратыўнага тарту. Журы адыме балы, калі вырашыць, што дэкаратыўны торт не мог бы быць выкананы ў такой самай тэхніцы, што торцік, прызначаны для дэгустацыі. Дэгустацыйныя торты не павінны быць дэкараваныя, але могуць быць пакрытыя такой самай масай, як у дэманстрацыйным торце (напрыклад, цукровыя масы, пластычны шакалад, глазура і г.д.).

IV.25 Усе кампаненты і дэкарацыйныя элементы тартоў павінны быць ядомымі – забараняецца выкарыстоўваць штучныя, пластмасавыя і іншыя не ядомыя элементы.

IV.26. У конкурсным боксе забараняецца захоўваць сыравіну ў арыгінальнай ўпакоўцы! Каманды павінны захоўваць прадукты ў спецыяльных ёмістасцях без ўказанні лагатыпа вытворцы.

IV.27. Некаторыя кампаненты, неабходныя для торта, могуць быць прывезены на Чэмпіят ва ўжо адмераных колькасцях – але яны не павінны быць перамяшанымі. Усе кампаненты для торта павінны адпавядаць патрабаванням Эўрапейскага Звязу. На конкурс могуць быць прывезены элементы для торта, якія трэба спячы - гэтыя элементы можна прывезці ўжо выпечанымі (напрыклад, бісквіт).

IV.28. Удзельнікі могуць таксама спячы часткі торта на месцы. Арганізатар прадастаўляе 22.02 боксы з кандытарскім абсталяваннем, у якім можна гэта зробіць. Боксы будуць даступныя ад 18.00 да 22.00. Чарговасць займання боксаў будзе адпавядаць чарговасці стартавых нумароў.

IV.29. Дэгустацыйныя торты будуць паддадзеныя смакавай ацэнцы ад 14.50 да 17.00 23.02. Чарговасць выдачы тортаў будзе адпавядаць чарговасці стартавых нумароў. Падрабязны графік выдачы тортаў для дэгустацыі заключаны ў ніжэйпададзенай табліцы:

	наразанне тарту	выдача тарту	дэгустацыя Журы
Спаборнік 1	14.50 – 14.59	15.00	15.00 – 15.10
Спаборнік 2	15.00 – 15.09	15.10	15.10 – 15.20
Спаборнік 3	15.10 – 15.19	15.20	15.20 – 15.30
Спаборнік 4	15.20 – 15.29	15.30	15.30 – 15.40
Спаборнік 5	15.30 – 15.39	15.40	15.40 – 15.50
Спаборнік 6	15.40 – 15.49	15.50	15.50 – 16.00
Спаборнік 7	15.50 – 15.59	16.00	16.00 – 16.10
Спаборнік 8	16.00 – 16.09	16.10	16.10 – 16.20
Спаборнік 9	16.10 – 16.19	16.20	16.20 – 16.30
Спаборнік 10	16.20 – 16.29	16.30	16.30 – 16.40
Спаборнік 11	16.30 – 16.39	16.40	16.40 – 16.50
Спаборнік 12	16.40 – 16.49	16.50	16.50 – 17.00

IV.30.

Працэдура выдачы і дэгустацыі торта наступная: Спаборнік у прызначаны час з'яўляецца на месцы наразання тортаў і кроіць першы торт на роўныя часткі з граматурай каля 100г. Другі торт разразае напалову і адну з паловаў кроіць на роўныя часткі з граматурай каля 100г. Другая палова тарту застаецца неразрэзанай. Абслуга Exro Sweet бярэ пакроеныя порцыі тортаў ад Спаборніка і падае іх для дэгустацыі чальцам Журы. Адначасна абслуга паказвае чальцам журы адзін неразрэзаны торт і адзін торт у разрэзе (палову тарту). У выпадку, калі б не ўсім чальцам Журы хапіла порцыі, пасля прэзентацыі тортаў Спаборнік наразіць рэшту дэгустацыйнага торта.

IV.31. Графік Першынства:

Дзень 22.02.2020

- | | |
|---|--------------|
| 1. Прыезд – | да 15.00 |
| 2. Інструктаж і лёсаванне нумароў - | 15.00-16.00 |
| 3. Інсталяцыя дэманстрацыйных тортаў - | 16.00-18.00 |
| 4. Прыгатаванне элементаў для торта (у выпадку патрэбы) – | 18.00-22.00 |
| 5. Вячэра ў гатэлі – | 20.00 -23.00 |

Дзень 23.02.2028

- | | | |
|--|---|-------------------|
| 1. Сняданак у гатэлі | - | 6.30-8.45 |
| 2. Прыезд і пачатак падрыхтоўкі да працы - | | 9.00-9.30 |
| 3. Праца на конкурсе, першы дзень - | | 9.30- 14.50\16.40 |
| 4. Ацэнка тортаў дэманстрацыйных – | | 10.00-12.00 |
| 6. Ацэнка тортаў дэгустацыйных – | | 15.00-17.00 |
| 7. Абвяшчэнне вынікаў першага дня | | ад 17.30 |
| 8. Выезд у гатэль аўтобусам – | | ад 18.30 |
| 10. Супольная вячэра для ўдзельнікаў – | | 20.00-22.00 |

Дзень 24.02.2020

- | | |
|--|-------------|
| 1. Сняданак у гатэлі – | 6.30-8.45* |
| 2. Прыезд і пачатак падрыхтоўкі да працы | 9.00 -9.30 |
| 3. Праца на конкурсе, другі дзень | 9.30-15.00 |
| 4. Ацэнка дэкаратыўнага элементу - | 15.00-16.00 |

5. Абвяшчэнне вынікаў -----ад 16.30
6. Перанос тортаў на месца экспазіцыі 18.00-18.45
7. Выезд у гатэль аўтобусам - па 19.00
8. Супольна вячэра для Удзельнікаў 20.00-22.00
- Абвяшчэнне ўзнагароды глядачоў – 26.02 – 16.00
- Забраць торты можна – 26.02 а 16.30

V. Журы і крытэрыі ацэнкі

Журы складаецца са:

- Старшыні – прадстаўніка Арганізатара.
- Ганаровага чальца Журы.
- Чальцоў Журы – прадстаўнікоў паасобных Калектываў (трэнераў).

Журы будзе праводзіць нарады на англійскай і польскай мовах.

Арганізатар забяспечвае агульнага перакладчыка (польска-англійскага), але не забяспечвае індывідуальных перакладчыкаў.

Журы выконвае ацэнку паасобных тортаў-экспанатаў, беручы пад увагу ніжэйпададзеныя крытэрыі. Агульная сума прысуджаных Чальцом Журы балаў складае 1600.

Апрача ацэначнага Журы, арганізатар вызначае тэхнічных суддзяў, якія на месцы будуць кантраляваць выкананне правілаў спаборніцтва.

Тэхнічныя суддзі не будуць надаваць балаў, а толькі рапартаваць Журы аб усіх выпадках парушэння Рэгламента.

Надаванне балаў:

А) Торт з урачыстай нагоды (дэманстрацыйны)

- | | |
|--|---------------|
| 1. Выгляд – эстэтыка – каларыстыка | 0 – 100 балаў |
| 2. Колькасць правільна прымененых тэхнік дэкарацыі | 0 – 100 балаў |
| 3. Ступень складанасці выканання | 0 – 100 балаў |
| 4. Арыгінальнасць формы | 0 – 100 балаў |
| 5. Раскрыццё тэматыкі | 0 – 100 балаў |

В) Дэкарацыйны элемент

- | | |
|--|---------------|
| 1. Выгляд – эстэтыка – каларыстыка | 0 – 100 балаў |
| 2. Колькасць правільна прымененых тэхнік і відаў дэкарацыі | 0 – 100 балаў |
| 3. Ступень складанасці выканання | 0 – 100 балаў |
| 4. Адпаведнасць тэматыцы торта | 0 – 100 балаў |
| 5. Арганізацыя і чысціня працы | 0 – 100 балаў |

С) Дэгустацыйныя торты

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 1. Крэатыўнасць, эстэтыка прэзентацыі | 0 - 200 балаў |
| 2. Смакавая кампазіцыя | 0 - 200 балаў |
| 3. Структура, складанасць кампазіцыі | 0 - 200 балаў |

VI. Узнагароды

Для лаўрэатаў Арганізатар прадугледжвае наступныя ўзнагароды:

I Месца

- медаль для Ўдзельніка і Трэнера (чальца Журы),
- памятны кубак для фірмы
- дыпломы
- прэмія ад спонсараў у памеры 2 500* Euro для Ўдзельніка.

II Месца

- медаль для Ўдзельніка і Трэнера (чальца Журы),
- дыпломы
- прэмія ад спонсараў у памеры 1 500* Euro для Ўдзельніка.

III Месца

- медаль для Ўдзельніка і Трэнера (чальца Журы),),
- дыплом
- прэмія ад спонсараў у памеры 1000* Euro для Ўдзельніка.

Дадаткова Журы прысуджае спецыяльныя ўзнагароды за:

- Найлепшы Дэкаратыўны Элемент
- Найлепшы Дэгустацыйны Торт.

Апрача таго, усе Удзельнікі і Трэнеры (чальцы Журы) атрымаюць памятныя медалі і дыпломы за ўдзел.

* Усе сумы пададзеныя **брута**. Выплата надыходзіць у форме чэка або перавода на ўказаны рахунак на працягу 14 дзён. 10% падатку ад узнагароды аплочвае Арганізатар, Ўдзельнікі не атрымоўваць дэкларацыі аб падатках і не абавязаныя разлічвацца з гэтага даходу ў падатковай інспекцыі. У выпадку ўдзельнікаў з Польшчы сума будзе пералічаная на злотыя па сталым курсе 4,3zł/E.

Пераможцам Першынства становіцца Ўдзельнік, які здабудзе найбольшую агульную колькасць балаў, прысуджаных Журы.

Абвяшчэнне вынікаў Першынства і ўручэнне ўзнагарод і дыпламаў адбудзецца 24 лютага а 16.30 на тэрыторыі Форума Першынства. Удзельнікі, якія прысутнічаюць на цырымоніі, абавязаныя апрануць поўную ўніформу, прадастаўленую Арганізатарам (кіцель, фартух, галаўны ўбор).

VII. Выніковыя палажэнні

- VII.1. Конкурсныя працы застаюцца на тэрыторыі кірмашу да 26 лютага 2020 г. да 16.30.
- VII.2. Удзельнікі могуць забраць свае працы 26.02.2020 ад 16.30 да 20.00. Калі працы не будуць забраныя, Арганізатар пакідае за сабой права да іх утылізацыі або перадачы ў кандытарскія школы ў якасці дыдактычных матэрыялаў.
- VII.3. Працы або элементы прац могуць быць забяспечаныя і высланыя ўдзельніку за яго кошт і на яго адказнасць. Гэта неабходна ўзгадніць з Арганізатарам да 15 лютага 2020 г.
- VII.4. Арганізатар пакідае за сабой права да адмены Першынства з паважных прычын. Такая адмена не цягне за сабой зварот коштаў і іншых фінансавых абавязальніцтваў, якія нясе ўдзельнік з мэтай падрыхтоўкі выставачнай працы. У выпадку адмены Першынства Арганізатар вяртае стартавую аплату.
- VII.5. Ацэнка прац Журы канчатковая і не падлягае абскарджанню ці адмене. Вынікі падаюцца і змяшчаюцца на старонцы www.exposweet.pl пасля завяршэння кірмашу.
- VII.6. Заяўляючыся на Першынства, Удзельнікі тым самым сведчаць, што маюць аўтарскія правы, а таксама правы на выяву, якія дазваляюць рэпрадукцыю, распаўсюд і публікацыю прац, што прэзентуюцца падчас Першынстваа.
- VII.7. Усялякую адказнасць, якая вынікае з магчымага невыканання ўмовы пункта VII.6, нясе выключна і цалкам Удзельнік.
- VII.8. Удзельнікі ў момант заяўкі на ўдзел у Першынстве даюць Арганізатару права да выкарыстання здымкаў і іншых выяваў сваіх прац, рэцэптур і апісанняў, а таксама да выкарыстання выявы, імя і прозвішча сваёй асобы, а таксама да распаўсюду гэтых выяваў, якое ахоплівае без тэрытарыяльных і часавых абмежаванняў наступныя абшары эксплуатацыі: фіксацыю, памнажэнне адвольнай тэхнікай, увядзенне ў зварот, увядзенне ў памяць камп'ютара, публічнае выкананне і публічнае прайграванне, выстаўленне, паказ, найм, арэнду, перадачу з дапамогай тэхнік візуальных і аўдыёфанічных адвольным спосабам і адвольнай тэле- ці радыё- арганізацыяй, публікацыю і дыстрыбуцыю праз інтэрнэт – у інфармацыйных або рэкламных матэрыялах Арганізатара або суб'ектаў, з якімі ён супрацоўнічае.
- VII.9. Удзельнікі Першынства ўпаўнаважваюць Арганізатара, з правам надавання далейшых упаўнаважанняў да выкарыстання ўсіх

матэрыялаў, перададзеных імі для мэтай Першынства, асабліва для ўвядзення іх у памяць камп'ютара ці іншага абсталявання, пераўтварэння матэрыялаў, а таксама іх публікацыі і распаўсюду ў сувязі з прамаваннем Першынства без часавых і тэрытарыяльных абмежаванняў, у абшарах, акрэсленых пунктам VII.8

VII.10. Арганізатар пакідае за сабой права да ўнясення змен у Рэгламент. У гэтым выпадку Арганізатар паведаміць пра гэта ўсім Удзельнікам праз электронную пошту. У выпадку ўнясення змен у рэгламент не надыходзіць абавязак вяртання выдаткаў і іншых фінансавых абавязальніцтваў, якія нясуць Удзельнікі ў мэтах падрыхтоўкі да старту ў Першынстве.

VII.11. Усе пытанні і заўвагі просім накіроўваць на адрас электроннай пошты **mistrzostwa@exposweet.pl**. Арганізатар дае адказы на пытанні да 3.02.2020. Пасля гэтай даты Арганізатар не будзе даваць ніякіх адказаў, якія тычацца Рэгламента (магчымыя пытанні можна будзе задаць падчас інструктажу перад стартам).

VII.12. Удзельнікі абавязваюцца, распавядаючы аб сваім удзеле ў Чэмпіянаце, выкарыстоўваць поўнае назва – «Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów Expo Sweet 2020 w Warszawie» («Чэмпіянат Еўропы па дэкарыраванні тартоў Expo Sweet 2020 у Варшаве»). Дапускаецца таксама версія - «Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów, które odbyły się podczas targów Expo Sweet 2020 w Warszawie» («Чэмпіянат Еўропы па дэкарыраванні тартоў, які адбыўся падчас выставы Expo Sweet 2020 у Варшаве»). Гэта тычыцца ўсіх медыя, электронных і друкаваных, сацыяльных сетак (facebook, Instagram і інш.), а таксама блогаў і ўласных інтэрнэт-старонак. Гэта патрабаванне распаўсюджваецца на сітуацыі, калі Удзельнікі самі публікуюць матэрыялы, даюць інтэрв'ю ідзі рыхтуюць матэрыялы для медыя.

VII.13. Інфармацыя аб персанальных дадзеных: перадача дадзеных, якія змяшчаюцца ў анкеце, з'яўляецца добраахвотнай, паколькі з'яўляецца неабходнай для ўдзелу ў конкурсе. Выключэннем з'яўляецца інфармацыя аб банкаўскім рахунку, якая не абавязковая на этапе падачы анкеты (паскарае выплату магчымай узнагароды). Адміністратарам персанальных дадзеных з'яўляецца Арганізатар Чэмпіянату. Дадзеныя будуць выкарыстоўвацца выключна ў мэтах, звязаных з правядзеннем конкурсаў, якія праводзяцца Арганізатарам (арганізацыя і рэклама конкурсаў). Больш падрабязную інфармацыю аб выкарыстанні персанальных дадзеных можна знайсці на <http://exposweet.pl/polityka-prywatnosci>. Чалавек, які заяўляе аб сваім удзеле ў конкурсе, пацвярджае сваю згоду на выкарыстанне персанальных дадзеных (у такім выглядзе), а таксама пацвярджае, што азнаёміўся з інфармацыяй, якая тычыцца пераўтварэнні персанальных дадзеных, якую можна знайсці па вышэй названай спасылцы.