



EXPO
SWEET
2020

Regulamin

II Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów



Warszawa 23-24 lutego 2020

Spis treści

Wstęp.....	3
I. Uczestnicy.....	4
II. Zgłoszenia i kwalifikacje	5
III. Przejazd i zakwaterowanie.....	6
IV. Konkurencje i przebieg Mistrzostw.....	7
V. Jury i kryteria oceny.....	14
VI. Nagrody	15
VII. Postanowienia końcowe	16

Wstęp



Mam ogromną przyjemność zaprosić do udziału w Mistrzostwach Europy w Dekoracji Tortów podczas największych w Polsce branżowych targów EXPO SWEET 2020.

Udział w Mistrzostwach to wyzwanie, które niewątpliwie warto podjąć, jest zwieńczeniem wielu godzin pracy, ogromu pasji i

doświadczenia, aby dekoracja tortu i jego smak były godne Mistrza Europy.

Uczestnictwo w Mistrzostwach to również możliwość wymiany doświadczeń z kolegami i koleżankami z branży, nowe znajomości i mnóstwo inspiracji w niepowtarzalnej oprawie i przyjaznej atmosferze tworzonej przez Organizatorów.

Uczestnicy będą rywalizować w trzech konkurencjach. Jedną z nich jest przygotowanie we własnej pracowni i przywiezienie tortu okolicznościowego (pokazowego). Kolejną konkurencją jest wykonanie elementu dekoracyjnego i wkomponowanie go w specjalną klatkę oraz przywiezienie lub przygotowanie na miejscu tortów do degustacji. Całość prezentacji musi nawiązywać do wybranej przez uczestnika tematyki. Zespół Jurorów oceniać będzie m.in. estetykę, dobór barw, ilość prawidłowo zastosowanych technik dekoracji, kreatywność oraz kompozycję smakową.

Przyjedź do nas i pokaż, że to właśnie Ty jesteś Mistrzem Europy. Czekamy na nowe techniki, niezwykle kompozycje, ciekawie dobrany temat oraz smak, który zapamiętamy na całe życie.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Małgorzata Weber', is written in a cursive style.

Małgorzata Weber

(Przewodnicząca Jury)

I. Uczestnicy

- I.1. Uczestnikami Mistrzostw mogą być wyłącznie reprezentanci firmy (tj. osoby zatrudnione lub właściciele), które udokumentują swój związek z branżą cukierniczą, lodziarską, karmelarską, piekarską czy gastronomiczną i prowadzą zarejestrowaną działalność gospodarczą w jednej z w/w branż w jednym z państw europejskich.
- I.2. W oficjalnych komunikatach Organizator będzie podawać zawsze jako uczestnika osoby startujące oraz nazwę firmy, a także kraj który reprezentują.
- I.3. W zmaganiach uczestniczą Zespoły dwuosobowe (zwane dalej Uczestnikami lub Zespołami) złożone z Zawodnika (kapitana zespołu) oraz Jurora, który w trakcie Mistrzostw pełni rolę jurora oceniającego. Juror oceniający musi posiadać zawodowe doświadczenie cukiernicze lub dekoratorskie. Dopuszcza się pomoc innych osób przy montażu tortu pokazowego, przygotowaniu ekspozycji lub przenoszeniu tortu i elementu dekoracyjnego na stanowisko wystawiennicze.
- I.4. 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, występów przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczania nagród. Uczestnik jest obowiązany nosić podczas Mistrzostw i oficjalnych występów czarne spodnie lub spódnice i czarne buty.
- I.5. Organizator zapewnia Uczestnikom bezpłatne noclegi oraz ryczałtowy zwrot kosztów przejazdu – szczegóły w dalszych punktach regulaminu.
- I.6. Za całość kontaktów z Organizatorem konkursu odpowiada wyłącznie Kapitan Zespołu. Wszelkie decyzje i informacje przekazane przez Kapitana Zespołu są dla Organizatora wiążące i uznawane ze wspólną decyzją Zespołu.

II. Zgłoszenia i kwalifikacje

- II.1. Każdy uczestnik musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym na stronie: **<http://exposweet.pl/konkursy-2020/regulaminy-i-zgloszenia>**. Zgłoszenia przyjmujemy do 25 listopada 2019. Ponadto do zgłoszenia należy załączyć 3 zdjęcia własnych prac w zakresie dekoracji cukierniczej. Zdjęcia powinny mieć rozmiar nie większy niż 2MB. Zgłoszenia na poprawnie wypełnionych formularzach należy przesłać wraz ze zdjęciami na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**
- II.2. Ilość miejsc w Mistrzostwach jest ograniczona. Decyduje jakość prac na przesłanych zdjęciach. Oceny prac dokona jury kwalifikacyjne.
- II.3. Wyniki kwalifikacji zostaną przesłane indywidualnie Uczestnikom do dnia 2 grudnia 2019.
- II.4. Zakwalifikowani Uczestnicy muszą do 16 grudnia 2019 dokonać opłaty wpisowej w kwocie 100 Euro (lub 430 PLN dla Zespołów z Polski). Brak wpłaty w terminie skutkuje dyskwalifikacją. Wpłat należy dokonać na poniższe konto:
- Expo Sweet EZIG:
ING Bank Śląski 74 1050 1054 1000 0090 7023 6972
SWIFT code: INGBPLPW
tytułem: ME2020, nazwisko uczestnika
- II.5. Brak wpłaty w wyznaczonym terminie oznacza rezygnację danego Zespołu ze startu i przyznanie prawa startu kolejnemu Zespołowi.

III. Przejazd i zakwaterowanie.

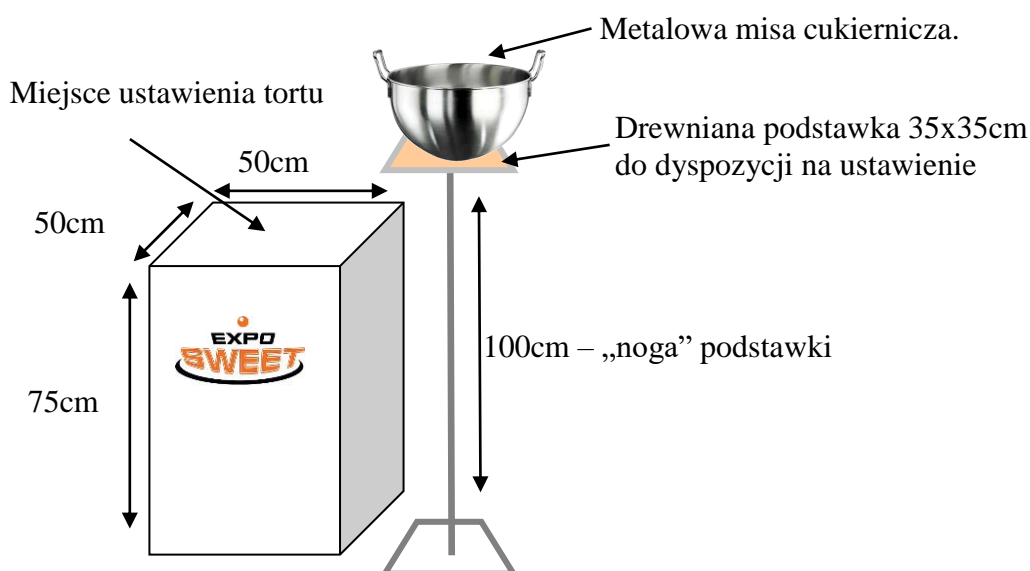
- III.1. Uczestnikom, którzy zostaną zakwalifikowani do udziału w finałach i opłacą wpisowe, Organizator zapewnia bezpłatny nocleg dla dwóch osób w hotelu trzygwiazdkowym w pokojach dwuosobowych (w tym śniadania i kolacje) w dniach od 22.02 (przyjazd)* do 25.02 (wyjazd). Na życzenie Uczestników możliwe jest przygotowanie pokoi jednoosobowych.
- III.2. Organizator zwraca koszty dojazdu Uczestników w formie ryczałtu, który dla Zespołów zagranicznych wynosi 500Euro, natomiast dla Zespołów polskich 1000zł netto. Rozliczenie ryczałtu następuje przelewem na podstawie faktury VAT wystawionej przez podmiot gospodarczy, który deleguje Zespół po zakończeniu Mistrzostw. Tytuł faktury: „Zwrot kosztów przejazdu uczestników mistrzostw Expo Sweet 2020”.
- III.3. Zespoły, które przyjadą własnymi samochodami otrzymają karnet na bezpłatny parking 22-26 lutego (nie więcej niż jeden karnet dla Zespołu).
- III.4. Organizator zapewnia zbiorowy transport dla Uczestników do i z hotelu w dniu Mistrzostw tj. tylko w dni 23 oraz 24 lutego. Szczegółowe godziny odjazdów autobusów zostaną podane w osobnym komunikacie.

* W przypadku ekip zagranicznych dopuszcza się możliwość zapewnienia wcześniejszego noclegu, w zależności od uwarunkowań komunikacyjnych.

IV. Konkurencje i przebieg Mistrzostw

- IV.1. Uczestnicy powinni stawić się w dniu 22.02.2018 o godzinie 15:00 w hali targowej przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie, gdzie odbędzie się odprawa przed Mistrzostwami oraz przydział numerów startowych.
- IV.2. Podczas Mistrzostw zostanie rozegrana rywalizacja w trzech konkurencjach
- A) tort okolicznościowy (pokazowy)**
 - B) element dekoracyjny wykonany na miejscu**
 - C) tort degustacyjny wykonany na miejscu.**
- IV.3. Temat prac konkursowych będzie dowolny, jednak zwracamy uwagę, że temat zarówno tortu okolicznościowego (pokazowego), jak i elementu dekoracyjnego muszą być ze sobą powiązane.
- IV.4. **A) Tort okolicznościowy (pokazowy).**
Każdy Uczestnik przygotowuje na atrapach we własnej pracowni jeden tort okolicznościowy (pokazowy) o tematyce dowolnej.
- IV.5. Tort okolicznościowy należy dostarczyć w całości lub w elementach na teren Mistrzostw w dniu 22 lutego. W godzinach 16:00-18:00 należy tort ustawić (złożyć) na postumencie zgodnym z wylosowanym numerem startowym.
- IV.6. Organizator zapewnia postument do ekspozycji tortu. Będzie to biała bryła o wymiarach 50cm x 50cm i o wysokości 75cm. Postumentów 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.
- IV.7. Organizator zapewnia powierzchnię magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do transportu. Zawodnicy zobowiązani są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostałego sprzętu oraz narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac konkursowych.

Wizualizacja stanowiska do tortu pokazowego i elementu dekoracyjnego.



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.

IV.8. 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.).

IV.9. 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.

IV.10. Ocena tortów pokazowych odbędzie się w godzinach 10:00 – 12:00 w dniu 23 lutego. Podczas oceny Uczestnik może zostać poproszony, aby krótko zaprezentował swój tort, omówił zastosowane techniki dekoracji wraz z opisem zastosowanych surowców.

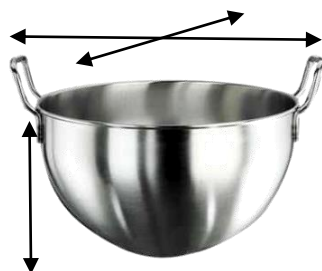
IV.11. B) Element(y) Dekoracyjny(e).

Każdy Uczestnik musi wykonać na miejscu dowolny Element Dekoracyjny nawiązujący tematycznie do tortu i wyeksponowany z wykorzystaniem następujących przedmiotów: miski cukierniczej, silikonowej podkładki pod miskę „Staybowlizer” i różgi cukierniczej „de Buyer”. Każdy z uczestników otrzyma w/w przedmioty do prób pocztą i **musi je przywieźć z powrotem na Mistrzostwa**. Element lub Elementy Dekoracyjne muszą być tak przygotowane, aby w/w przedmioty stanowiły kompozycyjną całość z pracą Uczestnika. Sposób wykorzystania i wkomponowania w/w przedmiotów w Element Dekoracyjny jest całkowicie dowolny – jedyny warunek jest taki, że wszystkie trzy muszą zostać użyte w Elemencie Dekoracyjnym. Miska, podkładka i różga nie będą zwracane do Organizatora po zakończeniu konkursu. **Zespół może je zachować i zabrać wraz z pracą po zakończeniu Targów.**

IV.12. Wymiary i wygląd przedmiotów do wykorzystania w Elemencie Dekoracyjnym.

***UWAGA – wymiary miski mogą ulec zmianie! Dokładne wymiary podamy we wrześnie.**

średnica ok. 30 cm (40cm z uchwytami)*



ok. 12cm wysokość od dna do rantu



35cm – długość różgi



podstawka pod miskę
„Staybowlizer” 22cm – górna średnica

IV.13. Elementy Dekoracyjne (wraz ze wszystkimi składnikami) przeznaczone do prezentacji muszą zostać w całości wykonane wyłącznie podczas trwania Mistrzostw. Elementy te muszą być wykonane wyłącznie z produktów jadalnych, mas cukierniczych, karmelu, czekolady itp. – wg decyzji Uczestnika. Zabrania się używania elementów wcześniej przygotowanych całościowo lub częściowo.

- IV.14. Użycie elementów przygotowanych wcześniej może skutkować dyskwalifikacją Uczestnika.
- IV.15. Przedmioty, o których mowa w p. IV.11 zostaną wysłane do Uczestników najpóźniej do 20 grudnia (wysyłka wg kolejności wpłat opłaty startowej), tak, aby każdy mógł przeciwżyć wcześniej przygotowanie i montaż elementu. Uwaga, każdy Uczestnik **musi** przywieźć udostępnione **przedmioty** na Mistrzostwa, gdyż będzie eksponować pracę z ich użyciem.
- IV.16. Sposób zaaranżowania i połączenia Elementu Dekoracyjnego i przedmiotów podanych w p. IV.11 jest dowolny.
- IV.17. Element Dekoracyjny należy umieścić na ekspozytorze – drewnianej desce o wymiarach 35x35cm umieszczonej na stalowej nodze. Ekspozytor będzie ustawiony obok tortu. Ekspozytory (deska z nogą) nie będą wysyłane do Uczestników.
- IV.18. Przygotowanie elementu dekoracyjnego podczas Mistrzostw rozpocznie się w dniu 23.02 o godzinie **9:30**.
- IV.19. Praca nad elementem dekoracyjnym musi zostać w całości zakończona przed godziną 15:00 w dniu 24.02. Najpóźniej o godzinie 15:00 element dekoracyjny musi stać ustawiony na miejscu obok tortu pokazowego. Prace ustawione później mogą zostać zdyskwalifikowane.
- IV.20. Dla Uczestników Organizator zapewnia boksy konkursowy o pow. 12m², przy czym w jednym boksie pracuje po dwóch Uczestników.
- IV.21. Każdy Uczestnik do indywidualnego wykorzystania otrzymuje:
- jedno krzesło
 - jeden stół metalowy z blatem roboczym o wymiarach 200x70cm i wys. 95 cm;
- IV.22. W każdym boksie znajdują się urządzenia do wspólnego użytku dla dwóch uczestników:
- 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 1/1 (53x32,5cm), 12 półek (nie zapewniamy blach GN);
 - jeden zlew z bieżącą wodą.
 - szafa chłodnicza o zakresie temperatur od +4 do +8 o pojemności min. 500 litrów;
 - szafa mroźnicza o zakresie temperatur od -12 do -18 o pojemności min. 500 litrów;
- IV.23. Organizator zapewnia jako wyposażenie dostępne w części wspólnej poza boksem konkursowym dla wszystkich Uczestników:
-

- Dwie profesjonalne zmywarki firmy Winterhalter, do mycia blach, sprzętu i garnków;
- Cztery komory do szybkiego zamrażania deserów o pojemności 100 litrów;
- Dwa piece do wypieków konwekcyjno - parowe Cheflux Unox 7 x GN 1/1
- Dwie temperówki do czekolady, w tym jedna na czekoladę ciemną – gorzką i jedna na czekoladę białą.

Ze wszystkich w/w sprzętów i urządzeń dostępnych poza boksem w części wspólnej, Zespoły mogą korzystać na przemian w równych częściach.

IV.24. **C) Tort degustacyjny.**

Każdy Uczestnik musi wykonać na miejscu **2** identyczne torciki do degustacji. **Każdy** z tortów o masie od 1200 do 1400g. 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.).

IV.25. Wszystkie składniki oraz elementy dekoracyjne tortów muszą być jadalne, zabrania się używania sztucznych, plastikowych i innych niejadalnych elementów.

IV.26. 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.

IV.27. Poszczególne surowce mogą być przywiezione na teren Mistrzostw w odważonych 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).

IV.28. Uczestnicy mogą także odpiec elementy pieczone tortu degustacyjnego na miejscu. Organizator udostępni w dniu 22.02 (sobota) boksy z wyposażeniem cukierniczym, w których można odpiec elementy pieczone do tortu degustacyjnego. Boksy będą dostępne w godzinach 18:00-22:00. Kolejność zajęcia boksów będzie zgodna z kolejnością numerów startowych.

IV.29. Torty degustacyjne zostaną poddane ocenie smakowej od godziny 14:50 do 17:00 w dniu 23.02. 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	14:50 – 14:59	15:00	15:00 – 15:10
Zawodnik 2	15:00 – 15:09	15:10	15:10 – 15:20
Zawodnik 3	15:10 – 15:19	15:20	15:20 – 15:30
Zawodnik 4	15:20 – 15:29	15:30	15:30 – 15:40
Zawodnik 5	15:30 – 15:39	15:40	15:40 – 15:50
Zawodnik 6	15:40 – 15:49	15:50	15:50 – 16:00
Zawodnik 7	15:50 – 15:59	16:00	16:00 – 16:10
Zawodnik 8	16:00 – 16:09	16:10	16:10 – 16:20
Zawodnik 9	16:10 – 16:19	16:20	16:20 – 16:30
Zawodnik 10	16:20 – 16:29	16:30	16:30 – 16:40
Zawodnik 11	16:30 – 16:39	16:40	16:40 – 16:50
Zawodnik 12	16:40 – 16:49	16:50	16:50 – 17:00

IV.30. Procedura wydania i degustacji tortu jest następująca – Zawodnik o wyznaczonej godzinie kroi jeden tort na równe części o gramaturze ok. 100g. Drugi tort kroi na pół i jedną z połówek kroi na równe części o gramaturze o 100g. Druga połówka zostaje niepokrojona. Obsługa kelnerska Expo Sweet odbiera pokrojone porcje tortów od Zawodnika i podaje je do degustacji Jurorom. Jednocześnie obsługa kelnerska prezentuje Jurorom tort w przekroju (połówka tortu). W przypadku, gdyby nie wystarczyło porcji dla wszystkich Jurorów, po prezentacji tortów Zawodnik pokroi pozostałą część tortu degustacyjnego.

IV.31. Harmonogram Mistrzostw:

Dzień 22.02.2020

- | | |
|--|------------------|
| 1. Przyjazd | do godziny 15:00 |
| 2. odprawa i losowanie numerów - | g. 15:00-16:00 |
| 3. Instalacja tortów pokazowych - | od g. 16:00 |
| 4. Wypiek elementów pieczonych (opcjonalnie) | g. 18:00-22:00 |
| 5. Kolacja hotelowa – | g. 20:00 - 23:00 |

Dzień 23.02.2020

- | | |
|--|--------------------|
| 1. Śniadanie w hotelu | 6:30-8:45 |
| 2. Przyjazd i rozpoczęcie przygotowań do pracy | 9:00-9:30 |
| 3. Praca konkursowa pierwszego dnia | 9:30 – 14:50/16:40 |
| 4. Ocena tortów pokazowych | 10:00- 12:00 |
| 5. Ocena tortów degustacyjnych | 15:00-17:00 |
| 8. Ogłoszenie wyników z pierwszego dnia | od g. 17:30 |
| 9. Przejazd do hotelu autokarem | po g. 18:30 |
| 10. Wspólna kolacja dla Uczestników – | 20:00 – 22:00 |

Dzień 24.02.2020

- | | |
|--|---------------|
| 1. Śniadanie w hotelu | 6:30-8:45 |
| 2. Przyjazd i rozpoczęcie przygotowań do pracy | 9:00-9:30 |
| 3. Praca konkursowa drugiego dnia | 9:30 – 15:00 |
| 4. Ocena elementu dekoracyjnego – | 15:00-16:00 |
| 5. Ogłoszenie wyników końcowych - | od g. 16:30 |
| 6. Przenoszenie tortów na miejsca ekspozycji | 18:00-18:45 |
| 7. Przejazd do hotelu autokarem – | po g. 19:00 |
| 10. Wspólna kolacja dla Uczestników – | 20:00 – 22:00 |

- | | |
|--------------------------------------|-------------------|
| 1. Ogłoszenie Nagrody Publiczności – | 26.02 g. 16:00 |
| 2. Odebranie tortów – | 26.02 od g. 16:30 |

V. Jury i kryteria oceny

Jury składa się z:

- Przewodniczącego – reprezentanta Organizatora.
- Honorowego członka Jury.
- Jurorów – przedstawicieli poszczególnych Zespołów.

Jurorzy będą obradować w języku angielskim i polskim. Organizator zapewnia tłumacza ogólnego (polsko-angielskiego), natomiast nie zapewnia tłumaczy indywidualnych.

Jury dokona oceny poszczególnych tortów – eksponatów, biorąc pod uwagę poniższe 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 Przewodniczącego Jury wszelkie przypadki naruszenia regulaminu.

Punktacja:

A) Tort okolicznościowy (pokazowy)

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

B) 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. |

C) Torty degustacyjne

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

VI. Nagrody

Dla laureatów Organizator przewiduje następujące nagrody:

I Miejsce

- medal za I miejsce dla Uczestnika i Jurora,
- pamiątkowy puchar dla firmy
- dyplomy
- nagroda od sponsorów wysokości 2 500* Euro dla Uczestnika.

II Miejsce

- medal za II miejsce dla Uczestnika i Jurora,
- dyplomy
- nagroda od sponsorów wysokości 1 500* Euro dla Uczestnika.

III Miejsce

- medal za III miejsce dla Uczestnika i Jurora,
- dyplom
- nagroda od sponsorów wysokości 1000* Euro dla Uczestnika.

Dodatkowo Jury przyzna nagrody specjalne za:

- Najlepszy Element Dekoracyjny
- Najlepszy Tort Degustacyjny.

Ponadto wszyscy Uczestnicy i Jurorzy Zespołów otrzymują pamiątkowe medale i dyplomy za udział.

* Wszystkie kwoty w wartościach **brutto**. Wypłata nastąpi w formie czeku lub przelewu na wskazane konto w ciągu 14 dni. Podatek 10% od nagród opłaca Organizator, a Uczestnicy nie otrzymują PIT i nie muszą rozliczać tego dochodu w Urzędzie Skarbowym. W przypadku uczestników z Polski kwota zostanie przeliczona na złotówki po stałym kursie 4,3zł/E.

Zwycięzcą Mistrzostw zostaje Uczestnik, który zdobędzie największą łączną liczbę punktów przyznanych przez Jury.

Ogłoszenie wyników Mistrzostw oraz wręczenie nagród i dyplomów odbędzie się w dniu 24 lutego o godz. 16:30 na terenie Forum Mistrzostw. Uczestnicy biorący udział w ceremonii wręczenia nagród zobowiązani są do założenia pełnych – uniformów dostarczonych przez Organizatora (kitel, zapaska, czapka).

VII. Postanowienia końcowe

- VII.1. Prace konkursowe pozostaną na terenie targów do dnia 26 lutego 2020 roku do godz. 16.30.
- VII.2. Uczestnicy mogą odebrać swoje prace dnia 26.02.2020 od 16:30 do godz. 20.00. Jeśli prace nie zostaną odebrane Organizator zastrzega sobie prawo do ich utylizacji lub przekazania do szkół cukierniczych jako materiały dydaktyczne.
- VII.3. Prace lub elementy pracy mogą zostać zabezpieczone i wysłane do Uczestnika na jego koszt i odpowiedzialność. Musi to zostać uzgodnione z Organizatorem do dnia 15 lutego 2020.
- VII.4. 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. W przypadku odwołania Mistrzostw, Organizator zwróci opłaty wpisowe.
- VII.5. 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.
- VII.6. 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.
- VII.7. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w p. VII.6 ponosi wyłącznie i w całości Uczestnik.
- VII.8. 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.

- VII.9. 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 VII.8
- VII.10. 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.
- VII.11. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy **mistrzostwa@exposweet.pl**. Organizator przyjmuje pytania i udziela odpowiedzi do dnia 3.02.2020. Po tym terminie Organizator nie będzie udzielał żadnych odpowiedzi dotyczących regulaminu (ewentualne pytania będzie można zadać także podczas odprawy przed startem).
- VII.12. Uczestnicy zobowiązują się, aby we wszystkich mediach, w których będą informować o swoim udziale w Mistrzostwach, zarówno przed, w trakcie, jak i po ich odbyciu, będą posługiwać się pełną nazwą „**Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów Expo Sweet 2020 w Warszawie**”, dopuszcza się także wersję „**Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów, które odbyły się podczas targów Expo Sweet 2020 w Warszawie**”. Powyższe zobowiązanie dotyczy wszelkich mediów operujących w przestrzeni publicznej, a więc prasy, radio, telewizji oraz mediów internetowych (facebook, instagram, własne strony www Uczestników lub podmiotu zgłaszającego itp.). Powyższe zobowiązanie dotyczy zarówno publikacji własnych dokonywanych przez Uczestników, jak i sytuacji, w których Uczestnicy udzielają wywiadu lub przygotowują opracowania dla osób lub podmiotów trzecich.

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych:

przekazanie danych zawartych w formularzu zgłoszenia jest dobrowolne, aczkolwiek niezbędne do udziału w konkursie. Wyjątek stanowią dane konta bankowego, które nie są konieczne na etapie zgłoszenia (a jedynie przyspieszą wypłatę ewentualnej nagrody).

Administratorem danych jest organizator konkursu. Dane będą wykorzystane wyłącznie do celów związanych z konkursami prowadzonymi przez organizatora (organizacją i promocją konkursów). Szczegółowe informacje o przetwarzaniu danych osobowych znajdują się pod adresem <http://exposweet.pl/polityka->

prywatności Osoba dokonująca zgłoszenia udziału w konkursie oświadcza, że wyraża zgodę na przetwarzanie jej danych osobowych (w tym wizerunku) oraz potwierdza zapoznanie się ze szczegółową informacją dotyczącą przetwarzania jej danych osobowych znajdująca się pod adresem internetowym wskazanym w zdaniu poprzednim.