



Регламент

II Чемпионата Европы по декорированию тортов



Варшава 23-24 февраля 2020

Чемпионат Европы по декорированию тортов



С огромным удовольствием приглашаю Вас к участию в Чемпионате Европы по декорированию тортов. Чемпионат пройдет в рамках крупнейшей в кондитерско-пекарской отрасли Польши выставки EXPO SWEET 2020.

Участие в Чемпионате – это вызов, который, несомненно, нужно принять. Не только

потому, что Чемпионат представляет собой интереснейшие соревнования за место Чемпиона. Но и потому, что участие в нем станет достойной наградой за Ваш тяжелый труд, за Вашу страсть к кондитерскому мастерству, за Ваш опыт, который вы неустанно готовы пополнять.

Участие в Чемпионате – это также возможности обмена знаниями с коллегами по цеху, новые контакты, неповторимые эмоции и фантастическая атмосфера, созданная Организаторами Чемпионата.

Участники будут конкурировать в трех турах.

Первый – создание в своей мастерской демонстрационного торта.

Второй – создание на месте (в рамках отведенного на Чемпионате времени) декорационного элемента и демонстрация его в специальной клетке.

Третий – создание в своей мастерской или на месте дегустационных тортов.

Все демонстрируемые кондитерские изделия должны соответствовать единой теме, выбранной Участником.

Команда Жюри в числе прочего будет оценивать эстетику работы, подбор красок, количество правильно использованных техник, креативность и вкусовую гамму.

Приезжайте к нам! И покажите, что именно Вы и есть Чемпион Европы! Мы ждем, что Вы покажете нам новые техники, восхитите композицией и удивите вкусом своего торта, который мы запоем на всю жизнь.

Malgorzata Weber
President of the Jury Board

Содержание

- I. Участники
- II. Заявка об участии и отбор участников
- III. Дорога и размещение
- IV. Соревнования и прохождение Чемпионата
- V. Жюри и критерии выставления оценок
- VI. Награды
- VII. Заключительные положения

I.Участники

I.1. Участниками Чемпионата могут быть исключительно представители фирм и предприятий (наемные работники или владельцы), которые документально должны подтвердить свою принадлежность к хлебопекарской, кондитерской, гастрономической отраслям, сектору мороженого – они должны проводить зарегистрированную хозяйственную деятельность в одной из отраслей, указанных выше.

I.2. В официальных сообщениях Организатор называет Участника, фирму и страну, которые он представляет.

I.3. В Чемпионате участвуют команды, состоящие из двух человек (в последующем они будут называться Участниками или Командами) – Участника (Капитана команды) и Члена Жюри. Член Жюри в течение Чемпионата выполняет роль Члена Жюри, оценивающего работы. Член Жюри должен иметь профессиональный опыт в кондитерском мастерстве или в декорировании кондитерских изделий. Допускается помощь других людей при монтаже демонстрационного торта, подготовки экспозиции или переноске торта и декорационного элемента на выставочное место.

I.4. Организатор оставляет за собой право предоставления Участникам униформы – рабочей одежды, головных уборов, на которых могут быть размещены логотипы. Участник должен носить униформу на Чемпионате (участвуя в Чемпионате, выступая перед жюри, общаясь со СМИ и во время вручения наград). Участник должен носить черные брюки или черную юбку и черную обувь.

I.5. Организатор предоставляет Участникам бесплатные ночлеги и возвращение средств, потраченных на дорогу. Подробности в последующих пунктах регламента Чемпионата.

1.6. За контакт с Организатором конкурса отвечает исключительно Капитан Команды. Вся информация, переданная Капитаном Организатору, оценивается как совместное решение Команды.

II. Заявка на участие и отбор участников

II.1. Каждый участник должен прислать заявку, шаблон которой доступен на странице <http://exposweet.pl/regulaminy>. Заявки принимаются до 25 ноября 2019г. Кроме заявки, нужно прислать 3 фото собственных работ, демонстрирующих мастерство кондитерской декорации. Фото должны иметь размер не больше чем 2МВ. Заявку и фото нужно прислать на адрес: **mistrzostwa@exposweet.pl**

II.2. Количество мест для участия в Чемпионате ограничено. Решение об участии того или иного Участника принимает жюри, оценивая качество работ на присланных фото.

II.3. Результаты будут присланы в индивидуальном порядке участникам до 2 декабря 2019г.

II.4. Прошедшие отбор участники до 16 декабря 2019 г. должны заплатить стартовый сбор - 100 евро (или 430 польских злотых для Участников из Польши)

II.5. В случае отсутствия оплаты в указанном промежутке времени участник будет дисквалифицирован.

Деньги следует перечислить на счет:

Expo Sweet EZIG:

ING Bank Slaski 74 1050 1054 1000 0090 7023 6972

SWIFT code: INGBPLPW

С сопровождающей пометкой: ME2020, фамилия участника

III. Дорога и размещение

III.1. Прошедшим отбор и оплатившим участие конкурсантам, Организатор обеспечивает бесплатный ночлег для двух человек в трехзвездочном отеле в двухместных номерах (с завтраком и ужином) от 22.02 (день приезда*) до 25.02 (день отъезда). По желанию участников могут быть приготовлены одноместные номера.

III.2. Организатор возвращает участникам расходы на дорогу: для иностранных участников это составляет 500 евро, для польских команд – 1000 польских злотых нетто. Расчет осуществляется переводом на основе предоставленной предприятием фактуры VAT, которое делегировало Участника на Чемпионат. Название фактуры: “Zwrot kosztów ptzejazdu uczestników mistrzostw Expo Sweet 2020” («Возвращение средств, потраченных на дорогу участника Чемпионата Expo Sweet 2020»).

III.3. Участники, которые приедут на автомобилях, получают абонемент купон на бесплатную парковку 22-26 февраля (не больше одного абонемена для Команды)

III.4. Организатор обеспечивает общий транспорт для Участников Чемпионата из отеля до места проведения Чемпионата только 23 и 24 февраля. Время прибытия и отправки автобусов будут озвучены в специальном сообщении.

*В случаях иностранных команд допускается возможность более раннего бронирования отеля, в зависимости от предварительных договоренностей.

IV. Прохождение Чемпионата

IV.1. Участники должны быть готовы 22.02.2020 в 15.00 по адресу: ул. Prądzińskiego 12/14 в Варшаве, где произойдет начало церемонии и определение номеров участия.

IV.2. Чемпионат проходит в трех турах:

A) торт демонстрационный

B) декорационный элемент, выполненный на месте

C) торт дегустационный, приготовленный на месте

IV.3. Тема Чемпионата – свободна, однако тема демонстрационного торта и декорационного элемента должны быть связаны между собой.

A) Торт демонстрационный

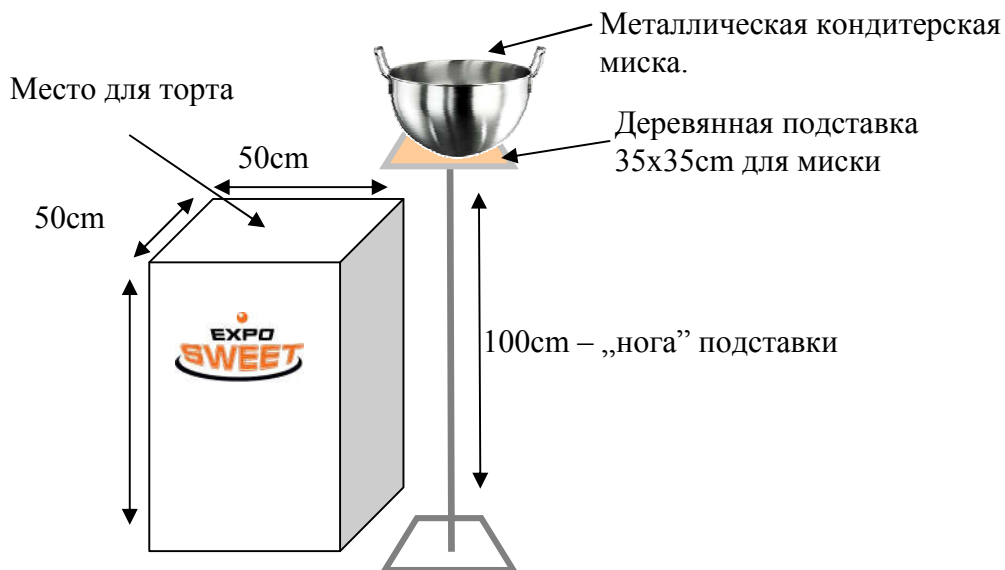
IV.4. Каждый Участник готовит (в своей мастерской, фирме, предприятии) с использованием форм демонстрационный торт на любую тему.

IV.5. Демонстрационный торт на Чемпионат нужно привезти целиком или частями 22 февраля, а потом сложить на указанном постаменте, согласно своему номеру с 16.00 до 18.00.

IV.6. Постамент, предоставляемый Организатором – это белая тумба 50 см шириной, 50 см длиной и 75 см высотой. Постамент нельзя накрывать скатертью, и нельзя оклеивать. В распоряжении участника есть только верхняя площадка постамента, указанных размеров. Демонстрационный торт может быть любой формы и любой высоты, однако его длина и ширина не должны превышать 50 см x 50 см

IV.7. Организатор предоставляет Участникам складское помещение с контейнерами, коробками. Участники должны самостоятельно обеспечить необходимые инструменты для выполнения конкурсных работ. Учитывая условия в выставочном зале, участникам рекомендуется, чтобы украшения тортов были выполнены с помощью макетов. Жюри не оценивает состав, вкус и рецептуру демонстрационного торта.

Как будет представлен демонстрационный торт и декорационный элемент.



IV.8. Однако, несмотря на то, что торт будет сделан с помощью макетов, его декорация должна быть приготовлена из съедобных элементов (карамель, масса декорационная и т.д.)

IV.9. Жюри имеет право отнять пункты, если посчитает, что конструкция самого торта, как и некоторых его элементов, не могла бы существовать, если бы торт не был макетом (не был приготовлен с помощью форм). Техники соединения должны быть точно такие же, как при приготовлении съедобного торта.

IV.10. Оценка тортов произойдет с 10.00 до 12.00 23 февраля. Жюри может попросить участника описать торт, используемые техники и сырье.

IV.11. В) Декорационный (е) элемент (ы).

- Каждый участник должен сделать на месте декорационный элемент, связанный с тематикой торта и представить его с использованием следующих элементов: кондитерской миски, силиконовой подставки под миску Staybowlizer и кондитерского венчика de Buyer. Каждый из участников получит выше названные предметы почтой (чтобы попробовать их использовать дома) и **должен привезти их обратно на**

Чемпионат. Декорационный элемент должен быть приготовлен таким образом, чтобы он составлял единую композицию с демонстрационным тортом. Способ использования выше названных предметов, предназначенных для приготовления декорационного элемента и их компоновки – может быть любым. Единственное неперемное условие заключается в том, что все три элемента должны быть использованы. Миску, подставку и венчик после окончания Чемпионата не нужно возвращать Организатору. **После окончания Чемпионата Участник может забрать их с собой.**

IV.12. Размер и изображение предметов, необходимых для приготовления декорационного элемента.

***ВНИМАНИЕ – размеры миски могут быть изменены! Точные размеры будут опубликованы в сентябре.**



IV.13. Элемент декорационный (со всеми своими составляющими) должен быть приготовлен исключительно в течение Чемпионата. Составляющие декорационного элемента должны быть приготовлены из съедобных продуктов (кондитерских масс, карамели, шоколада). Запрещается использование полностью или частично заранее приготовленных продуктов для исполнения декорационного элемента.

IV.14. Использование ранее приготовленных составляющих для декорационного элемента может привести к дисквалификации.

IV.15. Предметы, о которых говорилось в п. IV.11 будут высланы Участникам самое позднее до 20 декабря (после оплаты стартового сбора), чтобы участники могли дома потренироваться в приготовлении и размещении декорационного элемента. Внимание, каждый участник **обязан** привезти высланные ему предметы на Чемпионат.

IV.16. Способ представления и размещения декорационного элемента с использованием предметов, описанных в п. IV.11 – на усмотрение Участника.

IV.17. Декорационный элемент должен быть размещен на выставочной конструкции (экспозитор) - деревянной доске (35 см на 35 см), укрепленной на стальной ноге. Экспозитор должен стоять возле торта. Экспозиторы не будут высылаться Участникам.

IV.18. Приготовление декорационного элемента начинается в **9.30** 23 февраля.

IV.19. Работа над декорационным элементом должна быть полностью закончена до 15.00 24.02. Декорационный элемент должен стоять возле торта самое позднее в 15.00. Если он будет поставлен позже, работа будет дисквалифицирована.

IV.20. Для Участников Организатор предоставляет боксы площадью 12 м кв. – в каждом боксе работает по два Участника.

IV.21. Каждый участник для индивидуального пользования получает:

- один стул

- один металлический стол с рабочей поверхностью размером 200 см х 70 см х 95 см

IV.22. В каждом боксе для совместного пользования двум Участникам будет предоставлено:

- Один миксер и две емкости по 5 литров каждая, три различные насадки.
- Одна индукционная плита (с одной конфоркой) мощностью 2000 W для кастрюль диаметром 28 см. Организатор не предоставляет кастрюль.
- Одна микроволновая печь мощностью 900 W,
- Одна тележка для протвиней GN 1\1 (53x32, 5 см) 12 полок (Организатор не предоставляет протвиней)
- один умывальник-раковина
- холодильная камера, обеспечивающая температуру от +4 до +8 градусов, рассчитанная минимально на 500 л
- морозильная камера, обеспечивающая температуру от -12 до -18 градусов, рассчитанная минимально на 500 л

IV.23. Кроме бокса и оборудования в нем, Организатор для всех Участников предоставляет:

- две профессиональных раковины Winterhalter для мытья протвиней, кастрюль и оборудования
- Четыре камеры емкостью 100 л для быстрой заморозки десертов.
- Две печи для выпекания изделий конвекционно-паровых Cheflix Unoх 7 x GN 1\1
- Две «точилки» для шоколада, одна из которых – для темного шоколада, вторая – для белого.

Всем упомянутым выше оборудованием (кроме оборудования в боксах) можно пользоваться совместно.

С) Торт дегустационный.

IV.24. Каждый участник должен привезти 2 идентичных торта для дегустации. **Каждый** торт должен быть весом 1200-1400 г. Торты будут предназначены для жюри и должны быть приготовлены с помощью таких техник, которые могут быть использованы при приготовлении демонстрационных тортов. Жюри отнимет пункты, если посчитает, что демонстрационный торт не мог бы быть приготовлен с помощью тех самых

техник, которые использованы при приготовлении дегустационного торта. Торты дегустационные не должны быть декорированы, но могут быть покрыты массой, которая использовалась в торте демонстрационном.

IV.25. Все компоненты и декорационные элементы тортов должны быть съедобными – запрещается использовать искусственные, пластмассовые и другие не съедобные элементы.

IV.26. В конкурсном боксе запрещается хранить используемое сырье в оригинальной упаковке! Команды должны хранить продукты в специальных емкостях без указания логотипа производителя.

IV.27. Некоторые компоненты, необходимые для торта, могут быть привезены на Чемпионат в уже отмерянных количествах – но они не должны быть перемешаны. Все используемое сырье для торта должно соответствовать требованиям ЕС. На конкурс могут быть привезены элементы для торта, которые нужно испечь - эти элементы можно привезти уже испеченными (например, бисквит).

IV.28. Участники могут также выпечь части торта, нуждающиеся в выпекании, на месте. 22 февраля (суббота) организатор предоставит боксы с кондитерским оборудованием, в которых можно испечь необходимые компоненты. Боксы будут доступны от 18.00 до 22.00. Очередность использования боксов будет соответствовать номерам участия в Чемпионате.

IV.29. Дегустационные торты будут оцениваться 23 февраля с 14.50 до 17.00. Очередность дегустации тортов будет происходить согласно номерам участия в Чемпионате. Ниже представлена программа дегустации тортов:

	Разрезание торта	Подача торта	Дегустация торта жюри
Участник 1	14:50 – 14:59	15:00	15:00 – 15:10
Участник 2	15:00 – 15:09	15:10	15:10 – 15:20
Участник 3	15:10 – 15:19	15:20	15:20 – 15:30
Участник 4	15:20 – 15:29	15:30	15:30 – 15:40
Участник 5	15:30 – 15:39	15:40	15:40 – 15:50
Участник 6	15:40 – 15:49	15:50	15:50 – 16:00
Участник 7	15:50 – 15:59	16:00	16:00 – 16:10
Участник 8	16:00 – 16:09	16:10	16:10 – 16:20
Участник 9	16:10 – 16:19	16:20	16:20 – 16:30
Участник 10	16:20 – 16:29	16:30	16:30 – 16:40
Участник 11	16:30 – 16:39	16:40	16:40 – 16:50
Участник 12	16:40 – 16:49	16:50	16:50 – 17:00

IV.25. Как выглядит дегустация тортов: Участник в соответствующее время разрезает один торт на равные кусочки весом 100 г. Вторым тортом разрезает пополам, и одна половина разрезается на равные части весом 100 г. Вторая половина остается не разрезанной. Официанты показывают жюри половину торта в разрезе и подают кусочки торта для дегустации. Если всем членам жюри не хватит торта для дегустации, после презентации торта, Участник разрежет оставшуюся часть торта.

IV.26. Программа Чемпионата

22 февраля

1. Приезд – до 15.00
2. Жеребьевка – 15:00-16:00
3. Инсталляция демонстрационных тортов – с 16:00
4. Выпечка компонентов (по необходимости) – 18.00-22.00
5. Гостиничный ужин – 20.00 - 23:00

23 февраля

1. Завтрак в отеле – 6:30-8:45
2. Приезд и начало работы – 9:00-9:30
3. Работа на конкурсе, первый день – 9:30-14:50\16.40
4. Оценка демонстрационных тортов – 10:00-12:00
5. Оценка тортов дегустационных - 15:00-17:00
6. Озвучивание результатов первого конкурсного дня – с 17.30
7. Приезд в отель автобусом – после 18:30
10. Общий ужин для участников – 20.00-22:00

24 февраля

1. Завтрак в отеле – 6.30-8.45
2. Приезд и начало работы – 9:00-9:30
3. Работа на конкурсе, второй день – 9:30-14:50\16.40
4. Оценка демонстрационного элемента – 15:00-16:00

5. Озвучивание результатов – с 16.30
6. Перенос тортов на место экспозиции – 18.00-18.45
7. Приезд в отель автобусом – после 19:00
10. Общий ужин для участников – 20.00-22:00

Озвучивание приза зрительских симпатий – 26 февраля в 16.00

Торты можно забрать – 26 февраля с 16.30

V. Жюри и критерии оценки

Жюри состоит из

- председателя, представителя Организатора
- Почетного члена жюри
- Членов жюри (представителей каждой команды)

Обсуждение будет производиться на польском и английском языках. Организатор представляет общего переводчика (польско-английского), но не предоставляет индивидуального переводчика.

Жюри оценивают каждую работу в соответствии с ниже приведенной таблицей пунктов. Общая сумма пунктов составляет 1600. Кроме жюри, которое будет оценивать работы конкурсантов, будут присутствовать также технические судьи, в обязанности которых входит контроль за течением конкурса. Технические судьи не ставят оценок – они докладывают о возможных нарушениях правил Чемпионата.

Пункты

A)Торт демонстрационный

- 1.Внешний вид –эстетика - подбор красок – 100 пунктов
- 2.Количество правильно использованных техник – 100 пунктов
3. Уровень сложности – 100 пунктов
- 4.Оригинальность формы – 100 пунктов
5. Как показана тема – 100 пунктов

B)Элемент декорационный

1. Внешний вид-эстетика-подбор красок – 100 пунктов
2. Количество правильно использованных техник и видов декорации – 100 пунктов
3. Уровень сложности – 100 пунктов
4. Как тема декорационного элемента связана с темой торта – 100 пунктов
5. Организация и чистота выполненной работы – 100 пунктов

С) Торт дегустационный

1. Креативность, эстетика презентации – 200 пунктов
2. Вкусовая композиция – 200 пунктов
3. Структура, сочетаемость композиции – 200 пунктов

VI Награды

I место

- медаль за первое место для участника и тренера
- Памятный кубок для фирмы
- Дипломы
- Награда от спонсоров 2.5* тыс. евро для Участника

II место

- медаль за второе место для участника и тренера
- дипломы
- награда от спонсоров 1500* евро для Участника

III место

- медаль за 3 место для участника и тренера
- дипломы
- награда от спонсоров 1000* евро для Участника

Кроме того, жюри вручает специальные награды за:

- Самый лучший торт дегустационный
- Самый лучший элемент декорационный

А также, все участники и тренеры получают памятные медали и дипломы за участие.

Все выше названные суммы указаны **брутто**. Их выплата будет произведена в виде чека или переводом на указанный счет в течение 14 дней. Налог в размере 10% оплачивает Организатор, Участники не оплачивают налог и не должны рассчитываться в налоговой инспекции

Победителем Чемпионата становится Участник, который получает наибольшее общее количество баллов.

Объявление результатов Чемпионата и вручение наград состоится 24 февраля в 16:30 на площадке Forum Mistrzostw. Конкурсанты, принимающие участие в церемонии награждения, должны надеть униформу, предоставленную Организатором.

VII. Заключительные положения

VII.1. Конкурсные работы остаются на территории выставки до 26 февраля до 16:30.

VII.2. Участники смогут забрать свои работы 26 февраля с 16:30 до 20:00. Если работа не будет забрана, Организатор оставляет за собой право утилизировать работы или передать их в кулинарные школы в качестве дидактического материала.

VII.3. Работа или элементы работы участника могут быть высланы Участнику за его счет и под его ответственность. Это должно быть согласовано с организатором до 15 февраля.

VII.4. Организатор оставляет за собой право отмены Чемпионата вследствие жизненных обстоятельств. Несмотря на то, что Чемпионат не состоялся, Участнику не возвращаются понесенные им расходы. Участнику будет возвращен стартовый сбор.

VII.5. Оценка работ жюри является окончательной и обжалованию не подлежит. Результаты будут размещены на странице www.exposweet.pl после окончания выставки.

VII.6. Заявляя о своем участии в Чемпионате, Участники одновременно декларируют о своих авторских правах, позволяющих совершать фотографирование, распространение и публикацию работ, которые будут выполнены во время Чемпионата.

VII.7. Всякую ответственность за возможное неисполнение условия в пункте VII.6. - несет исключительно Участник.

VII.8. Участники, заявляя о своем участии в Чемпионате, передают Организатору право на использование фотографий своих работ, своих

имени и фамилии, распространения их, без территориальных и временных ограничений. А также возможность эксплуатации фотографий: запечатления, увеличения любым методом, размещения в памяти компьютера, публичную демонстрацию посредством любых СМИ, распространение в Интернете, в информационных или рекламных материалах Организатора или предприятий с ним сотрудничающих.

VII.9. Участники Чемпионата уполномачивают Организатора правом использовать материалы, переданные ими Организатору для Чемпионата – введения материалов в память компьютера или иного устройства, преобразования материалов, их публикации и распространения для продвижения Чемпионата без территориальных и временных ограничений (пункт VII.8.)

VII.10. Организатор оставляет за собой право вводить изменения в правила проведения Чемпионата. В данном случае Организатор сообщит об этом всем участникам посредством электронной почты. В случае изменения правил Чемпионата участникам не возвращаются расходы, которые они понести готовясь к Чемпионату.

VII.11. Со всеми вопросами просим обращаться на электронный адрес: **mistrzostwa@exposweet.pl**. Организатор отвечает на вопросы до 3.02.2020. После указанного срока Организатор не будет отвечать на вопросы, касающиеся правил проведения конкурса – эти вопросы можно будет задать уже на самом конкурсе перед его началом.

VII.12. Участники обязуются, рассказывая о своем участии в Чемпионате, использовать полное название – «Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów Expo Sweet 2020 w Warszawie» («Чемпионат Европы по декорированию тортов Expo Sweet 2020 в Варшаве»). Допускается также версия - «Mistrzostwa Europy w Dekoracji Tortów, które odbyły się podczas targów Expo Sweet 2020 w Warszawie» («Чемпионат Европы по декорированию тортов, который состоялся во время выставки Expo Sweet 2020 в Варшаве»). Это касается всех СМИ, электронных и печатных, социальных сетей (facebook, Instagram и др.), а также блогов и собственных интернет-страниц. Это требование распространяется на ситуации, когда Участники сами публикуют какие-либо материалы, дают интервью или готовят материалы для каких-либо СМИ.

Информация о персональных данных:

Передача данных, содержащихся в анкете, является добровольной, поскольку является необходимой для участия в конкурсе. Исключением является информация о банковском счете, которая не обязательна на этапе подачи анкеты (ускоряет выплату возможной награды).

Администратором персональных данных является Организатор Чемпионата. Данные будут использоваться исключительно в целях, связанных с проведением конкурсов, проводимых Организатором (организация и реклама конкурсов). Более подробную информацию об

использовании персональных данных можно найти на <http://exposweet.pl/polityka-prywatnosci>. Человек, заявляющий о своем участии в конкурсе, подтверждает свое согласие на использование персональных данных (в таком виде), а также подтверждает, что ознакомился с информацией, касающейся преобразования персональных данных, которую можно найти по выше указанной ссылке.