



Mistrzostwa Polski w Deserach „Expo Sweet 2014”

Temat: „RAZ NA LUDOWO – smaki, wzory i tradycja”

Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki cukierniczej i gastronomicznej oraz wyłonienie najzdolniejszych polskich cukierników i kucharzy, którzy potrafią zachwycać artyzmem i smakiem swojej pracy.

I. Postanowienia ogólne.

I.1. Mistrzostwa odbędą się drugiego dnia targów tj. w środę 19 lutego 2014 r. w hali Centrum Targowo-Kongresowego MT Polska przy ul. Marsa 56 Warszawie. Oficjalne rozpoczęcie Mistrzostw nastąpi o godzinie 11.00 (Organizator informuje, że godziny startów Zespołów są inne niż wyżej wymieniona godzina).

I.2. W Mistrzostwach mogą wziąć udział osoby pracujące w cukierniach, kawiarniach, restauracjach, hotelach oraz wszystkich instytucjach-organizacjach, a także w szkołach, które udokumentują swój związek z branżą cukierniczą i gastronomiczną.

I.3. Do Mistrzostw przystępują zespoły 2-osobowe zwane dalej „Uczestnikiem” lub „Zespołem”.

I.4. Organizator zapewnia powierzchnię dla Zespołów – boks konkursowy i powierzchnię wystawienniczą.

I.5. Czas na przygotowanie prac wynosi 2 godziny. Po tym czasie Zespół musi przerwać pracę i przedstawić do oceny Jury Mistrzostw deser w takiej postaci, w której się znajduje. Dodatkowo Zespół ma 30 minut na przygotowanie miejsca pracy (boksu konkursowego) i 30 minut na jego posprzątanie, czas ten nie wlicza się do 2 godzin, w ciągu których Zespoły mają czas na przygotowanie prac konkursowych.

I.6. Zespół musi krótko zaprezentować swoje prace konkursowe Jury Mistrzostw. Omówić techniki dekoracji i receptury. Zespół może przygotować opis w formie pisemnej, co nie wyklucza, że zostanie on poproszony przez Jury o wypowiedź słowną na temat pracy konkursowej.

I.7. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Zespołów w uniformy – ubrania robocze, zapaski, nakrycia głowy, na których umieszczone będzie logo Organizatora i logo Mistrzostw. Zawodnik jest zobowiązany reprezentować swoją

osobę w wyżej wymienionym kitlu – marynarce podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpieniu przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczenia nagród.

Zespoły muszą przesłać Organizatorowi wypełniony formularz zgłoszeniowy wraz z wymiarami, w celu przygotowania ubrań roboczych.

I.8. Oceny prac konkursowych dokonuje jury podczas trwania Mistrzostw. Ocena Jury Mistrzostw jest ostateczna, werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.

Skład pięcioosobowego Jury:

- Przewodniczący Jury;
- Honorowy członek Jury (to miejsce jest przeznaczone dla jednego z laureatów wcześniejszej edycji konkursów z Expo Sweet 2013);
- Trzech członków Jury

I.9. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów konkursowych, receptur konkursowych, nazwisk osób startujących w Mistrzostwach w formie pisemnej i elektronicznej. Organizator zastrzega sobie także prawo do publikacji fotograficznej, jak i filmowej materiałów konkursowych Zespołów.

I.10. Organizatorem Mistrzostw jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych zwane dalej „Organizatorem”.

Oraz przy współpracy Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni a także Trendy Chef Team.

II. Opis prac konkursowych.

II.1. Każdy Zespół przygotowuje 6 sztuk identycznych deserów gastronomicznych do oceny i degustacji (5 sztuk do oceny Jury i jeden do oficjalnej prezentacji na kostce wystawowej i fotografii).

II.2. Kostka wystawowa będzie o wymiarach 50x50cm wysokość 90cm, kostka jest koloru białego, na kostce nie wolno nanosić znaków graficznych itp.

II.3. Wszystkie elementy pieczone jak biszkopty, makaroniki, masy cygaretkowe, bezy i dakłasy itp. mogą być przywiezione gotowe.

II.4. Zabrania się używania gotowych dekoracji czekoladowych, cukrowych itp.

Wszystkie dekoracje muszą być całkowicie jadalnych wykonanych z produktów spożywczych. Uczestnicy mogą używać do dekoracji zarówno owoców świeżych, jak i przetworzonych, czekolady, karmelu itp. Wykonywanie dekoracji musi przebiegać na miejscu w czasie Mistrzostw.

II.5. Wszystkie Desery przygotowane podczas Mistrzostw pozostają na kostkach wystawowych do końca dnia targów EXPO SWEET 2014 to jest do dnia 19 lutego 2014 do godziny 18.00.

II.6. Zespoły otrzymują 6 sztuk jednakowych talerzy do serwowania deseru, które zapewnia Organizator. Zdjęcie i wymiary talerza znajdują się na końcu

regulaminu i na stronie internetowej Organizatora. Organizator wysyła jeden talerz na adres Zespołu podany w formularzu zgłoszeniowym w celu wcześniejszych przygotowań konkursowych. Wysyłka talerzy dla wszystkich uczestników będzie realizowana po potwierdzeniu uczestnictwa Zespołu przez Organizatora.

II.7. Wszystkie Desery przygotowywane podczas Mistrzostw są oceniane przez Jury. Pięć sztuk jest przeznaczonych do degustacji, jeden pozostaje na kostce wystawowej do zakończenia drugiego dnia targów EXPO SWEET 2014.

II.8. Poszczególne desery będą przedkładane do oceny Jury według określonego harmonogramu czasowego. Godziny serwowania deserów przypisane są do poszczególnych stanowisk, których losowanie odbędzie się w dniu Mistrzostw. Każda zespół zobowiązany jest by w czasie 2 godzin zaserwować deser od oceny Jury.

III. Postanowienia końcowe.

III.1. Na stanowisku – boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. Zespoły przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach.

III.2. Zespoły mogą przywieźć poszczególne surowce w odważonych ilościach w osobnych pojemnikach nie oznaczonych logo.

III.3. Koniecznie jest ujawnienie przez Zespół używanie jakichkolwiek gotowych produktów.

III.4. Zabrania się używania elementów niejadalnych, nie spełniających wymogów sanitarnych, nie dopuszczonych do spożycia na terytorium UE. Zabrania się używania dekoracji niejadalnych jak plastikowe palemki, papierowe parasolki, maskotki, sztuczne kwiaty, dekoracje z ceramiki itp.

IV. Wyposażenie boksu konkursowego.

IV.1. Organizator zapewnia 10 metrów kwadratowych powierzchni boksu konkursowego. Dodatkowo powierzchnię wspólną dla wszystkich startujących Zespołów.

IV.2. Organizator zapewnia jako wyposażenie boksu konkursowego dla każdego Zespołu:

- Dwa stoły metalowe z blatem roboczym o wymiarach 200x70cm wysokość 95 cm;
- Jeden mikser firmy KitchenAid z dwoma dzieżami 5,5 litra i trzema różnymi mieszadłami;
- Jedną kuchenkę indukcyjną (jednopolową) o mocy 2000W do garnków o średnicy do 30 centymetrów. Organizator nie zapewnia garnków do kuchenek indukcyjnych;
- Jedną profesjonalną kuchenkę mikrofalową firmy MANUMASTER o mocy 1000W;

- Jeden regał na produkty o wymiarach 50x100cm z czterema półkami;
- Jedną małą wagę elektroniczną o nośności do 2 kg brutto z dokładnością +/- 5g;
- Każdy boks konkursowy wyposażony jest w zlew z bieżącą wodą, o wymiarach 50x50cm.

Wszystkie wymienione urządzenia znajdują się w boksie konkursowym. Każdy zespół odbiera boks na 30 minut przed swoim startem i zdaje go w czasie przeznaczonym na sprzątanie boksów opisanym w punkcie I.5. Zespoły muszą pozostawić boks w takim stanie jak został im przekazany.

IV.3. Organizator zapewnia jako wyposażenie dostępne w części wspólnej poza boksem konkursowym dla Zespołów:

- Dwa frezery – modele dostępne na polskim rynku, pojemność frezera nie mniej niż na 6 litrów gotowych lodów;
- Dwa zlewozmywaki z bieżącą wodą ciepłą i zimną;
- 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;
- Dwie komory do szybkiego zmrażania deserów o pojemności 100 litrów;
- Wszystkie wymienione sprzęty i urządzenia przeznaczone są dla Zespołów umieszczone są poza boksem konkursowym w części wspólnej Mistrzostw.

IV.4. Organizator zapewnia jako wyposażenie dostępne w części wspólnej dla wszystkich Zespołów:

- Dwie profesjonalne zmywarki do mycia sprzętu, garnków, blach i drobnego sprzętu;
- Dwie temperówki do czekolady, w tym czekoladę ciemną – gorzką i białą.
- Temperówki do czekolady są umieszczone w części wspólnej dostępnej dla każdego Zespołu. Startujące Zespoły mogą korzystać ze sprzętu na przemian w równych częściach.

IV.5. Organizator zapewnia część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do przywiezienia surowców i niezbędnego drobnego sprzętu. Powierzchnia ta jest na zapleczu części wspólnych.

IV.6. Zespoły zabezpieczają we własnym zakresie wszystkie sprzęty, narzędzia do prac konkursowych niewymienione w powyższych punktach.

V. Informacje organizacyjne

V.1. Mistrzostwa dla wszystkich Zespołów rozpoczynają się w środę 19 lutego 2014 r. o godzinie 8.30 w hali Centrum Targowo - Kongresowego MT Polska przy ul. Marsa 56 Warszawie.

V.2. Organizatorzy i Przewodniczący Jury Mistrzostw odpowiedzialni są za przyporządkowanie w drodze losowania kolejności startujących Zespołów i przydzielenie losowe boksów konkursowych.

V.3. Jednocześnie w Mistrzostwach startuje sześć Zespołów.

Liczba startujących Zespołów jest ograniczona.

V.4. Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu ani zakwaterowania Zespołów. Osoby zainteresowane możliwością dokonania rezerwacji hotelu zgłaszają się do dnia 31 stycznia 2014r. na adres: **j.profus@exposweet.pl**.

V.5. Uroczystość wręczenia nagród i dyplomów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw w hali Targów EXPO SWEET o godzinie 16.00 i potrwa do godziny 17.00.

V.6. Laureatami Mistrzostw będą Zespoły, które zdobędą największą ilość punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.

Laureatom przyznane zostaną nagrody:

I miejsce

- Złote Medale Expo Sweet 2014 dla Uczestników,
- Puchar Expo Sweet 2014 dla Zakładu Pracy
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartości 5 000 zł kwota wypłacana jest brutto po wypełnieniu formularza do nagrody.

II miejsce

- Srebrne Medale Expo Sweet 2014 dla Uczestników,
- Puchar Expo Sweet 2014 dla Zakładu Pracy
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartości 3 000 zł kwota wypłacana jest brutto po wypełnieniu formularza do nagrody.

III miejsce

- Brązowe Medale Expo Sweet 2014 dla Uczestników,
- Puchar Expo Sweet 2014 dla Zakładu Pracy
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartość 2 000 zł kwota wypłacana jest brutto po wypełnieniu formularza do nagrody.

Wszystkie Zespoły startujące otrzymają pamiątkowe medale i dyplomy za uczestnictwo w Mistrzostwach Polski w Deserach EXPO SWEET 2014.

Laureat danej edycji Mistrzostw, jak i Firma, którą reprezentuje nie może startować w kolejnej edycji Mistrzostw. Zakaz ten obowiązuje tylko w następnej edycji Mistrzostw o tej samej specjalności. Jeden z Laureatów podczas edycji

uniemożliwiającej startowanie w Mistrzostwach staje się Członkiem Honorowym Jury.

VI. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach;

VI.1. Zespoły zgłaszające się do udziału w Mistrzostwach przesyłają dane startujących zawodników wraz z danymi do kontaktu na adres: **j.profus@exposweet.pl**, telefonicznie **+48 697 800 114**. Zgłoszenia należy przysyłać korzystając z formularza zawartego w dalszej części regulaminu. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 31 stycznia 2014 r.

VI.2. Organizator zastrzega sobie prawo do weryfikacji zgłoszonych Zespołów, ze względu na ograniczoną ilość miejsc. Organizatorzy mogą wybrać również według kolejności zgłoszeń.

VI.3. Zespoły zakwalifikowane do Mistrzostw zostaną powiadomione pisemnie lub telefonicznie przez Organizatorów.

VII. Kryteria oceny Jury.

VII.1. Jury Mistrzostw będzie oceniać konkursowe prace biorąc pod uwagę następujące kryteria oceny deseru;

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| • Kreatywność, estetyka prezentacji | od 0 do 30 punktów |
| • Nawiązanie do tematu mistrzostw | od 0 do 20 punktów |
| • Dekoracja, zastosowanie technik | od 0 do 20 punktów |
| • Kompozycja smakowa, smak deseru | od 0 do 50 punktów |
| • Serwowanie deserów | od 0 do 10 punktów |
| • Organizacja i czystość pracy | od 0 do 20 punktów |

VII.2. Jury może odmówić oceny lub zdyskwalifikować Zespół, który zatai używanie elementów gotowych, wykonanych wcześniej poza miejscem konkursu.

VII.3. Jury może przyznać punkty ujemne za przekroczenie czasu lub nie przestrzeganie Regulaminu Mistrzostw. Wysokość punktów ujemnych jest ustalana przez Jury w drodze głosowania.

VII.4. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw z przyczyn losowych. W tym przypadku nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się Uczestników do startu w Mistrzostwach.

VII.5. Wszelkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej na adres: **j.profus@exposweet.pl** lub **cookpro@gmail.com** lub **aleksandra.sowa@cukierniasowa.pl**,

lub telefonicznie:

Janusz Profus +48 697 800 114 ,

Jarosław Uściński +48 510 126 484

Aleksandra Sowa tel. +48 693994406 ..

Miejscowość, data;.....

Formularz zgłoszeniowy Zespołu do:

Mistrzostw Polski w Deserach

w ramach Targów EXPO SWEET 2014

Nazwa firmy lub instytucji wystawiającej Zespół:

.....

Adres firmy lub instytucji wystawiającej Zespół:

.....

E-mail kontaktowy; Telefon kontaktowy:

.....

Uczestnicy Zespołu: 1. Imię i Nazwisko
 2. Imię i Nazwisko

Poniżej proszę wpisać wymiary zawodników zgodnie z opisem, w celu przygotowania ubrań roboczych:

	Zawodnik nr 1	Zawodnik nr 2
Wzrost		
Obwód klatki piersiowej		
Obwód pasa		
Zwykle noszony rozmiar ubrania (nr)		

Formularz należy przesłać na adres; j.profus@exposweet.pl lub FAX. + 48 22 465 96 24.

Termin nadsyłania zgłoszeń do dnia 31 stycznia, 2014r.

Poniższe zdjęcie przedstawia talerz, jaki zostanie użyty podczas Mistrzostw:

