

Zespołowe Mistrzostwa Młodych Cukierników i Piekarzy



REGULAMIN KONKURSU

Konkurs – Zespołowe Mistrzostwa Młodych Cukierników o Puchar Cukiernictwa i Piekarstwa odbędzie się w ramach IV Śląskich Targów Cukiernictwa, Piekarnictwa i Lodziarstwa "SweetTARG" w Katowicach w dniach 02 – 03 marca 2014.

I. Postanowienia ogólne

- I.1. Organizatorem Konkursu jest Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego.
- I.2. Konkurs odbędzie się w dniach 02 i 03.03.2014 w godzinach trwania targów.
- I.3. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów w zawodzie cukiernik i zawodzie piekarz oraz czeladników pobierających naukę w szkole średniej w specjalizacji produkcja piekarsko – cukiernicza. Dopuszcza się również uczestnictwo w konkursie uczniów szkół gastronomicznych i spożywczych.
- I.4. W konkursie biorą udział zespoły dwuosobowe, które mogą (nie muszą) reprezentować zakład produkcyjny, szkołę, instruktora lub sponsora zespołu.
- I.5. Konkurs ma formę pokazu technik wykonania określonego dzieła publiczności zwiedzających Targi. Zespoły kolejno po sobie przeprowadzają prezentacje, które są oceniane przez jurorów w trakcie ich trwania.
- I.6. Czas na przeprowadzenie prezentacji przygotowania prac konkursowych wynosi 3 godziny, w tym czasie uczestnicy zobowiązani są również uprzątnąć swoje stanowisko pracy i przedstawić prace do oceny.
- I.7. Organizator zapewnia uczestnikowi boks konkursowy. Stanowisko robocze wyposażone jest w następujący sprzęt: piec konwekcyjny, trzon elektryczny, mieszarko ubijarkę, zamrażarkę szokową, chłodziarkę, zlewozmywak, stół roboczy, wózek kelnerski, Kuchenkę mikrofalową, naczynia.
- I.8. Zespoły zobowiązane są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostałego sprzętu (nie ujętego w opisie wyposażenia stanowiska konkursowego) oraz dodatkowych narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac konkursowych.
- I.9. Organizatorzy zapewniają uczestnikom nakrycia głowy, przepaski i bluzy, na których umieszczone są logo organizatorów i sponsorów. Dopuszcza się aby uczestnicy występowali w innych ubraniach roboczych, na których mogą się znajdować inne emblematy po wcześniejszej konsultacji i zatwierdzeniu przez organizatorów.
- I.10. Organizatorzy zapewniają uczestnikom surowce konieczne do wykonania pracy konkursowej w ilości wskazanej przez uczestników po wcześniejszej konsultacji zapotrzebowania bezpośrednio z organizatorem. W przypadku braku informacji o zapotrzebowaniu - przyjmuje się że uczestnik zabezpiecza niezbędne surowce we własnym zakresie.
- I.11. Organizatorzy zapewniają uczestnikom półprodukty w postaci kremów. W przypadku braku informacji o zapotrzebowaniu - przyjmuje się że uczestnik zabezpiecza niezbędne półprodukty we własnym zakresie.
- I.12. Organizatorzy zapewniają uczestnikom wybrane inne półprodukty rodzaju i ilości wskazanej przez uczestników po wcześniejszym uzgodnieniu zapotrzebowania z organizatorem. W przypadku braku informacji o zapotrzebowaniu - przyjmuje się że uczestnik zabezpiecza niezbędne półprodukty we własnym zakresie.
- I.13. Oceny prac konkursowych i przebiegu prezentacji dokonuje jury, którego werdykt jest ostateczny i nie podlega odwołaniu.
- I.14. Skład komisji oceniającej powołuje organizator. Członkowie jury nie mogą być w żaden

sposób związani z uczestnikami konkursu.

I.15. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji zarówno w formie pisemnej jak i elektronicznej materiałów konkursowych, receptur, nazw firm oraz nazwisk osób startujących. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji fotograficznej oraz filmowej prac oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych zespołów.

II. Opis zadań konkursowych

II.1. Każdy zespół prezentuje wykonanie jednego eksponatu.

II.2. Tematyką prac konkursowych są dzieła cukiernicze i piekarskie o dowolnej tematyce.

II.3. Praca konkursowa może być wykonana dowolną techniką, w dowolnym stylu i może mieć dowolny kształt oraz dowolną wielkość.

II.4. Ocenie nie podlega skład dzieła, ani jego smak.

II.5. Zastrzega się że praca konkursowa musi być w całości wykonana z jadalnych surowców i półproduktów z zastrzeżeniem takich elementów niejadalnych jak podstawy, stelaże i inne elementy służące odpowiedniemu wyeksponowaniu dzieła.

II.6. Praca konkursowa może być wykonana z gotowych półproduktów jednak musi być złożona, wykończona i udekorowana podczas konkursu.

II.7. Zastrzega się prawo do dyskwalifikacji zespołu, który podczas swej prezentacji używa gotowych elementów dekoracyjnych nie wykonanych podczas konkursu lub elementów.

II.8. Uczestnik musi krótko zaprezentować swój eksponat – tort i omówić zastosowane techniki dekoracji wraz z opisem zastosowanych surowców.

II.9. Każdy uczestnik musi przesłać do organizatora nazwę tortu i krótki opis projektu jego wykonania.

III. Ocena prezentacji konkursowych

III.1. Ocenie podlegają: forma pracy konkursowej, styl, metody produkcji i sposób dekoracji oraz forma prezentacji całego procesu powstawania pracy konkursowej.

III.2. Jurorzy poddają ocenie pracę uczestników według własnych kryteriów.

III.3. Ostateczna ocena następuje po konsultacji członków Jury.

III.4. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w miejscu organizacji konkursu dnia 03. marca 2014 podczas uroczystości zakończenia konkursu i wręczenia nagród.

IV. Nagrody

Nagrodami za pierwsze, drugie i trzecie miejsce dla każdego uczestnika najlepszego zespołu są puchary. Dodatkową nagrodą dla zwycięskiego zespołu są wyjazdy na zagraniczną imprezę turystyczną.

V. Zgłoszenia do konkursu

V.1. Zgłoszenia do konkursu dokonywane są bezpośrednio u organizatora, telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej.

V.2. O dopuszczeniu zespołu do konkursu decyduje kolejność zgłoszeń.

V.3. O dopuszczeniu lub odrzuceniu, kandydaci do konkursu zostaną powiadomieni przez organizatora e-mailem lub telefonicznie.

Koordinator:

Szymon Konkol

Mail: szymon.konkol@gmail.com

Tel. 60793421