



REGULAMIN

Mistrzostw Polski w Deserach „Expo Sweet 2015”

Patroni medialni Mistrzostw



W roku 2015 temat Mistrzostw brzmi:

„Polskie Jabłko”.

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

Imprezę objęły patronatem najważniejsze media branżowe, a oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani jurorzy.



Spis treści

I. Postanowienia ogólne.....	4
II. Opis prac konkursowych.....	5
III. Kryteria oceny Jury.	7
IV. Wyposażenie boksu konkursowego.....	8
V. Informacje organizacyjne	9
VI. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach;.....	10
Formularz zgłoszeniowy do Mistrzostw Polski w Deserach EXPO SWEET 2015	11

I. Postanowienia ogólne.

- I.1. Organizatorem Mistrzostw jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych zwane dalej „Organizatorem”. Partnerami i Współorganizatorami Mistrzostw są - Fundacja Klub Szeferów Kuchni, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szeferów Kuchni i Cukierni, a także Trendy Chef Team.
- I.2. Mistrzostwa odbędą się trzeciego dnia targów tj. we wtorek 24 lutego 2015 r. w hali Centrum Targowo-Kongresowego MT Polska przy ul. Marsa 56 Warszawie. Oficjalne rozpoczęcie Mistrzostw dla Zwiedzających nastąpi o godzinie 11.00 (Organizator informuje, że godziny startów Zespołów są inne niż wyżej wymieniona godzina).
- I.3. W Mistrzostwach mogą wziąć udział osoby pracujące na stanowisku kucharz w restauracjach, barach, kawiarniach, hotelach itp. W przypadku, gdy w ramach jednej firmy współistnieją cukiernia i restauracja, dopuszcza się prawo startu kucharzy pracujących w części restauracyjnej, o ile nie pracują jednocześnie w części cukierniczej.
- I.4. Do Mistrzostw przystępują zespoły 2-osobowe zwane dalej „Uczestnikami” lub „Zespołem”.
- I.5. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Zespołów w uniformy – ubrania robocze – kitle, zapaski, nakrycia głowy, na których umieszczone będą logotypy zatwierdzone przez Organizatora. 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. Formularz znajduje się na końcu regulaminu.
- I.6. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów konkursowych, receptur konkursowych, nazwisk, i wizerunków osób startujących w Mistrzostwach w formie pisemnej i elektronicznej. Organizator zastrzega sobie także prawo do publikacji fotograficznej, jak i filmowej materiałów konkursowych Zespołów.
- I.7. Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia zgłoszenia bez podania przyczyn.

II. Opis prac konkursowych.

- II.1. Każdy Zespół przygotowuje 8 sztuk identycznych deserów gastronomicznych a la carte. Sześć z nich zostanie przedstawionych do oceny i degustacji dla jurorów, jeden deser zostanie wystawiony na bufecie, a jeden zostanie przekazany publiczności.
- II.2. Gramatura całego deseru powinna zawrzeć się w granicach 80-140 gramów łącznie (bez talerza).
- II.3. Czas na przygotowanie prac wynosi 2 godziny (120 minut). Po tym czasie Zespół musi przerwać pracę i przedstawić do oceny Jury Mistrzostw deser w takiej postaci, w której się znajduje. Dodatkowo Zespół ma **15 minut** na przygotowanie miejsca pracy (boksu konkursowego) i przekazanie przewodniczącemu Jury receptury deseru, oraz **15 minut** na posprzątanie boksu, czas ten nie wlicza się do 2 godzin, w ciągu których Zespoły mają czas na przygotowanie prac konkursowych
- II.4. Jednym ze składników deseru musi być jabłko. Organizator zapewnia trzy odmiany jabłek. Ponadto Organizator zapewni następujące produkty:
- II.3.A surowce podstawowe dostępne (mąka, cukier, mleko, śmietana itp.) na bufecie do dowolnego wykorzystania – szczegółowa lista produktów będzie opublikowana w terminie późniejszym i wysłana do Zespołów.
- II.3.B produkty dostępne w „black box’ach”. Skład black box’u nie będzie ujawniony do czasu jego otwarcia. Zespół musi wykorzystać przynajmniej dwa produkty z black boxu.
- II.5. Dopuszcza się używanie innych produktów niż dostarczone przez Organizatora, jednakże muszą one zostać wcześniej zgłoszone pisemnie do Jury. Użycie produktów niezgłoszonych będzie skutkowało odjęciem punktów lub dyskwalifikacją. Zespół musi też ujawnić użycie wszelkich gotowych produktów.
- II.6. Na stanowisku – boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. Zespoły przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone.
- II.7. Zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych, niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE. Zabrania się używania dekoracji niejadalnych jak plastikowe pałeczki, papierowe parasolki, maskotki, sztuczne kwiaty, dekoracje z ceramiki itp.
- II.8. Elementy wymagające wypieku można wypiec na miejscu.
- II.9. Zespoły otrzymają od Organizatora 8 sztuk jednakowych talerzy do serwowania deseru. Zdjęcie i wymiary talerza znajdują się na końcu regulaminu i na stronie internetowej Organizatora.

II.10. 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 o godzinie 8:30. Każdy zespół zobowiązany jest, by w czasie 120 minut (2 godziny) zaserwować deser od oceny Jury. W wyznaczonym czasie Zespół musi podać deser do oceny, niezależnie od stopnia ukończenia deseru. Niepodanie deseru w wyznaczonym czasie spowoduje odjęcie 10 punktów, spóźnienie dłuższe niż 5 minut - **natychmiastową dyskwalifikację** Zespołu.

II.11. Każdy zespół odbiera boks na 15 minut przed swoim startem i zdaje go w czasie przeznaczonym na sprzątnięcie boksów opisanym w poniższej tabeli. Zespoły muszą pozostawić boks w takim stanie, jak został im przekazany.

	przygotowanie boks	start Zespołu	degustacja deserów	uprzątnięcie boks
Zespół 1	9:00-9:15	09:15:00	11:15:00	11:15-11:30
Zespół 2	9:10-9:25	09:25:00	11:25:00	11:25-11:40
Zespół 3	9:20-9:35	09:35:00	11:35:00	11:35-11:50
Zespół 4	9:30-9:45	09:45:00	11:45:00	11:45-12:00
Zespół 5	9:40-9:55	09:55:00	11:55:00	11:55-12:10
Zespół 6	9:50-8:05	10:05:00	12:05:00	12:05-12:20
Zespół 7	12:00-12:15	12:15:00	14:15:00	14:15-14:30
Zespół 8	12:10-12:25	12:25:00	14:25:00	14:25-14:40
Zespół 9	12:20-12:35	12:35:00	14:35:00	14:35-14:50
Zespół 10	12:30-12:45	12:45:00	14:45:00	14:45-15:00
Zespół 11	12:40-12:55	12:55:00	14:55:00	14:55-15:10
Zespół 12	12:50-13:05	13:05:00	15:05:00	15:05-15:20

II.12. 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.

III. Kryteria oceny Jury.

III.1. Oceny prac konkursowych dokonuje sześciuosobowe jury w składzie: Przewodniczący, Honorowy Członek Jury – zwycięzca poprzedniej edycji oraz czterech Członków Jury. Ocena Jury Mistrzostw jest ostateczna, werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.

III.2. Jury Mistrzostw będzie oceniać konkursowe desery biorąc pod uwagę następujące kryteria oceny deseru:

- Kreatywność, estetyka prezentacji od 0 do 50 punktów
- Nawiązanie do tematu mistrzostw od 0 do 50 punktów
- Dekoracja, zastosowanie technik od 0 do 50 punktów
- Kompozycja smakowa od 0 do 100 punktów
- Wykorzystanie dostępnych produktów od 0 do 25 punktów
- Organizacja i czystość pracy od 0 do 25 punktów

III.3. Jury może odmówić oceny lub zdyskwalifikować Zespół, który zatai używanie elementów gotowych, wykonanych wcześniej poza miejscem konkursu.

III.4. Laureatom przyznane zostaną nagrody:

I miejsce

- Złote Medale Expo Sweet dla Uczestników,
- Puchar Expo Sweet dla Zakładu Pracy
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartości 3 000 zł. Kwota wypłacana jest brutto, przelewem na wskazane konto w ciągu 14 dni. Wypłata nastąpi po wypełnieniu formularza do nagrody.

II miejsce

- Srebrne Medale Expo Sweet dla Uczestników,
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartości 2000 zł. Kwota wypłacana jest brutto, przelewem na wskazane konto w ciągu 14 dni. Wypłata nastąpi po wypełnieniu formularza do nagrody

III miejsce

- Brązowe Medale Expo Sweet dla Uczestników,
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów dla Zespołu
- Czek o wartość 1 000 zł. Kwota wypłacana jest brutto, przelewem na wskazane konto w ciągu 14 dni. Wypłata nastąpi po wypełnieniu formularza do nagrody

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

Zwycięzca 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.

IV. Wyposażenie boksu konkursowego.

IV.1. Organizator zapewnia 12m² 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;
- Dwa miksery firmy KitchenAid z dwoma 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 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.

Wszystkie wymienione urządzenia znajdują się w boksie konkursowym.

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 płynnej bazy lodowej;
- 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;
- Cztery komory do szybkiego zamrażania do deserów o pojemności 100 litrów;
- Dwa piece do wypieków.
- Dwie profesjonalne zmywarki do mycia sprzętu, garnków, blach i drobnego sprzętu;
- Cztery temperówki do czekolady, w tym dwie na czekoladę ciemną – gorzką i dwie na czekoladę białą.
- Ze wszystkich w/w sprzętów i urządzeń dostępnych poza boksem w części wspólnej, Zespoły mogą korzystać ze na przemian w równych częściach.

IV.4. Organizator zapewnia część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do przywiezienia surowców i niezbędnego drobnego sprzętu. Powierzchnia ta jest na zapleczu części wspólnych.

IV.5. 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 we wtorek 24 lutego 2015 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 o godzinie 8:30.
- V.3. Liczba startujących Zespołów jest ograniczona.
- V.4. Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu ani zakwaterowania Zespołów. Osoby zainteresowane możliwością dokonania rezerwacji hotelu mogą skorzystać z oferty hoteli współpracujących z Expo Sweet, których lista znajduje się na stronie internetowej targów.
- V.5. Uroczystość wręczenia nagród i dyplomów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw w hali Targów EXPO SWEET o godzinie o 16:30.
- V.6. Laureatami Mistrzostw będą Zespoły, które zdobędą największą liczbę punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.
- V.7. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw bez podania przyczyny. W tym przypadku nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się Uczestników do startu w Mistrzostwach.
- V.8. Wszelkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej na adres: j.profus@exposweet.pl lub telefonicznie: Janusz Profus +48 697 800 114
- V.9. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem wszystkie zgłoszone Zespoły. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się Uczestników do startu w Mistrzostwach.
- V.10. W dniu Mistrzostw tj. 24 lutego 2015 Organizator zapewnia jedno bezpłatne miejsce parkingowe dla każdego Zespołu - na 1 samochód osobowy.

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 dostępnego na stronie www.exposweet.pl. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 22 stycznia 2015 r.
- VI.2. Organizator zastrzega sobie prawo do weryfikacji zgłoszonych Zespołów, ze względu na ograniczoną liczbę miejsc.
- VI.3. Zespoły zakwalifikowane do Mistrzostw zostaną powiadomione e-mailowo lub telefonicznie przez Organizatorów.

Życzymy sukcesów!

Poniższe zdjęcie przedstawia talerz, jaki zostanie użyty podczas Mistrzostw:



