



REGULAMIN UCZESTNICTWA w Ogólnopolskim Konkursie Cukierniczym dla szkół i organizacji młodzieżowych pn.

ZDROWO – SMACZNIE - ARTYSTYCZNIE

I. Postanowienia ogólne

I.1 Konkurs ma zasięg ogólnopolski i adresowany jest dla młodzieży szkół ponadgimnazjalnych, uczniów pobierających naukę u pracodawców oraz uczestników/członków organizacji lub stowarzyszeń młodzieżowych, których obszar nauki i pasji związany jest z cukiernictwem bądź branżą spożywczą.

I.2 W konkursie biorą udział dwuosobowe drużyny młodzieżowe pod opieką instruktora, nauczyciela, pracodawcy bądź wychowawcy;

I.3. Konkurs organizowany jest w ramach VII Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich „SweetTARGi” i składa się z dwóch etapów (eliminacje i prezentacje finałowe). Organizatorami konkursu są: Ochotniczy Hufiec Pracy w Rybniku oraz Centrum Targowe FairExpo sp. z o.o.;

II. Cele konkursu

- promocja zawodu cukiernika i pokrewnych wśród młodzieży;
- rozwijanie pasji, kreatywności i kunsztu zawodowego;
- kształtowanie świadomości zdrowotnej młodzieży;
- integracja różnych środowisk branżowych;
- wyłonienie laureatów konkursu, których prace posiadają największe walory smakowe, artystyczne i zdrowotne

III. Zasady organizacji zmagania konkursowych – informacje dla zespołów

III.1 Konkurs składa się z 2 etapów:

a) pierwszy etap eliminacyjny polega na wypełnieniu formularza zgłoszeniowego oraz **przesłaniu** własnoręcznie wykonanego dowolnego dzieła cukierniczego (tort, ciasto, deser etc.) w formie prezentacji PowerPoint na adres mailowy organizatora: ohprzybnik@wp.pl do **14 stycznia 2016 r.** Prezentacja powinna składać się z maksymalnie 10 slajdów i zawierać następujące elementy:

- slajd 1 – krótka prezentacja wykonawców (podstawowe dane osobowe, szkoła lub organizacja którą reprezentują)
- slajd 2 i/lub 3 – receptura przygotowania pracy wraz z dokładnym podaniem składników i ich proporcji, a także podanie wartości odżywczych (w kcal), zawartości cukrów, tłuszczu oraz komponentów korzystnych dla zdrowia (witaminy, mikroelementy). Praca może być wykonana tylko ze składników jadalnych;
- slajdy 3 – 10 – prezentacja fotograficzna procesu technologicznego powstawania pracy (na terenie placówki, w siedzibie pracodawcy etc.). Ostatni slajd powinien zawierać zdjęcie z efektem końcowym dzieła cukierniczego oraz ich wykonawców;

Do konkursu finałowego, który odbędzie się podczas VII Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich „SweetTARGi”, wyłonionych zostanie maksymalnie 8 najlepszych prac z części eliminacyjnej.

Kryteria oceny i jury etapu eliminacyjnego:

- receptura, kaloryczność, zawartość cukru, walory zdrowotne wykonanego dzieła – ocenia dietetyk Regionalnego Towarzystwa Oświaty Zdrowotnej z Rybnika Sabina Duda. Maksymalna ilość punktów do zdobycia - **10**;
- jakość, atrakcyjność wykonanej prezentacji PowerPoint, proces technologiczny, oraz walory artystyczne wykonanego dzieła – oceniają – redaktor naczelna czasopisma „Mistrz Branży” Anna Kania oraz mistrz cukiernictwa Krzysztof Wysłucha. Maksymalna ilość punktów do zdobycia – **20**
- w przypadku zdobycia takiej samej ilości punktów przez kilka drużyn o zakwalifikowaniu danej pracy do konkursu finałowego decyduje jury, które w sprawozdaniu pracy komisji konkursowej wyłoni drużyny wykonujące przedstawione dzieła podczas Targów.

Przesłanie prezentacji oraz wypełnienie formularza zgłoszeniowego na etap eliminacyjny jest równoznaczny ze zgłoszeniem drużyny do konkursu. Wyniki etapu eliminacyjnego zostaną umieszczone na stronie www.ohprybnik.pl do 20 stycznia 2016 r.

b) drugi etap - finałowy zostanie przeprowadzony podczas imprezy głównej: VII Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich „SweetTARGI” 14 marca 2016 r. w godzinach 9⁰⁰-14⁰⁰.

- **do konkursu finałowego zostaną oficjalnie zaproszone wyłonione w eliminacjach zespoły.** Uczestnicy na wykonanie całości dzieła mają **2 godziny i 30 minut** (w tym czasie uczestnicy zobowiązani są również uprzątnąć swoje stanowisko pracy). Po zakończeniu pracy muszą krótko zaprezentować swoje dzieło, omówić zastosowane techniki, przedstawić wartość odżywczą i zdrowotną produktu. Dzieło musi być wykonane dokładnie zgodnie z recepturą i procesem technologicznym przesłanymi w etapie eliminacyjnym;
- konkurs ma formę pokazu techniki wykonania dzieła cukierniczego zwiedzającym Targi. Zespoły kolejno po sobie przeprowadzają prezentacje, które są oceniane przez jurorów w trakcie ich trwania, jak również po zakończeniu;
- organizatorzy zapewniają główne stanowisko konkursowe, które jest wyposażone w następujący sprzęt: piec konwekcyjny, mieszarko-ubijarkę, zamrażarkę szokową, chłodziarkę, zlewozmywak, stół roboczy, wózek kelnerski, Kuchenkę mikrofalową, naczynia i podstawowy, drobny sprzęt produkcyjny. Nie ma możliwości zapewnienia sprzętu dla każdej drużyny osobno;
- zespoły zobowiązane są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostałego sprzętu (nie ujętego w opisie wyposażenia stanowiska konkursowego), dodatkowych narzędzi oraz surowców koniecznych do wykonania swoich prac konkursowych;
- zespoły we własnym zakresie zabezpieczają odzież ochronną i roboczą, która winna się składać z: nakrycia głowy, przepaski i bluzy, na których mogą umieścić logotypy i emblematy szkoły lub instytucji, które reprezentują. Do stanowiska pracy uczestników dopuszczają organizatorzy;

- zastrzega się że praca konkursowa musi być w całości wykonana z jadalnych surowców i półproduktów. Praca konkursowa może być wykonana z gotowych półproduktów jednak musi być złożona, wykończona i udekorowana podczas konkursu;
- zastrzega się prawo do dyskwalifikacji zespołu, który podczas swej prezentacji używa gotowych elementów dekoracyjnych, elementów niejadalnych bądź wykonuje pracę niezgodną z przesłaną w etapie eliminacyjnym recepturą.

Kryteria oceny i jury etapu finałowego:

- receptura, kaloryczność, zawartość cukru, walory zdrowotne wykonanego dzieła – ocenia specjalista - dietetyk. Ilość punktów do zdobycia **0 - 10**;
- walory smakowe końcowego produktu – ocenia specjalista – mistrz cukiernictwa. Ilość punktów do zdobycia **0 – 10**;
- jakość, atrakcyjność wykonanej, proces technologiczny, oraz walory artystyczne wykonanego dzieła – ocenia specjalista - przedstawiciel czasopisma branżowego. Ilość punktów do zdobycia **0 - 10**;
- w przypadku zdobycia takiej samej ilości punktów przez kilka drużyn o końcowym wyniku decyduje Komisja Konkursowa podczas narady całego jury;
- wyniki niezależnej Komisji Konkursowej są niepodważalne

IV. Nagrody

Nagrodami za zajęcie pierwszego, drugiego i trzeciego miejsce dla zespołu są statuetki oraz **nagrody finansowe** ufundowane przez sponsorów imprezy. Pozostali uczestnicy otrzymają dyplomy oraz upominki pamiątkowe.

V. Postanowienia końcowe

V.1 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;

V.2 Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian organizacyjnych i regulaminowych po uprzednim poinformowaniu o tym fakcie uczestników konkursu z minimum 7 – dniowym wyprzedzeniem.

V.3 Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do przetwarzania podstawowych danych osobowych na potrzeby przebiegu i promocji konkursu.

V.4 Osoby niepełnoletnie muszą posiadać zgody rodziców lub opiekunów prawnych na udział w imprezie wraz z ich oświadczeniem o braku przeciwwskazań zdrowotnych;

V.5 Ewentualne koszty dodatkowe (zakwaterowanie, dojazd na miejsce imprezy) zespoły zabezpieczają we własnym zakresie.

VI. Informacje teleadresowe

Z ramienia organizatorów:

Komendant Hufca Pracy w Rybniku – **Magdalena Szrek – Moroń** tel. – 501 503 6545

Wychowawczyni HP Rybnik **Katarzyna Pielka** – tel. 784 966 079

Project Manager Centrum Targowego FairExpo **Ilona Syryłło** – tel. 664 080 283

Adres mailowy do korespondencji – ohprzybnik@wp.pl

Adres Targów – Międzynarodowe Centrum Kongresowe w Katowicach, al. Korfantego 35. Centrum ma bezpośrednie połączenie z katowickim Spodkiem.