



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

ZDROWO – SMACZNIE - ARTYSTYCZNIE ***II edycja - 2017***

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 VIII Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich „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 zmagani konkursowych – informacje dla zespołów

Konkurs składa się z 2 etapów:

A. **Pierwszy etap eliminacyjny** polega na:

- wypełnieniu formularza zgłoszeniowego oraz przesłaniu go na adres mailowy organizatora: ohprybnik@wp.pl - do **15.02.2017r.**
- przesłaniu prezentacji PowerPoint na adres mailowy organizatora: ohprybnik@wp.pl do **28.02.2017r.** z przedstawieniem własnoręcznie wykonanego **dzieła cukierniczego – tortu** wg. wytycznych ujętych w dalszych punktach regulaminu.
Przesłanie prezentacji oraz wypełnienie formularza zgłoszeniowego na etap eliminacyjny jest równoznaczne ze zgłoszeniem drużyny do konkursu

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 na 100 gram produktu): 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 VIII 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 specjalista-dietetyk - Ilość punktów do zdobycia **0 - 10**;
- jakość, atrakcyjność wykonanej prezentacji PowerPoint, proces technologiczny oraz walory artystyczne wykonanego dzieła – oceniają specjaliści branży cukierniczej. Ilość punktów do zdobycia **0 – 20**;
- w przypadku zdobycia takiej samej ilości punktów przez kilka drużyn o zakwalifikowaniu danej pracy do konkursu finałowego decyduje jury.

Wyniki etapu eliminacyjnego zostaną umieszczone na stronie www.ohprybnik.pl do **10.03 2017r.**

B. **Drugi etap - finałowy** zostanie przeprowadzony podczas imprezy głównej: VII Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich „SweetTARGi”

27 marca 2017 r. w godzinach 9⁰⁰-15⁰⁰.

- 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). Uczestnicy 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 dla zwiedzających Targi. Zespoły 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 w formie tortu 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;
- tort powinien mieścić się w **przedziale wagowym 1-1,5 kg**;
- do oceny jury drużyna przedstawia **tort** oraz dodatkowo wykonaną **porcję do degustacji** identyczną w składzie i technologii wykonania;
- zastrzega się prawo do dyskwalifikacji zespołu, który podczas swej prezentacji używa gotowych elementów dekoracyjnych, elementów niejadalnych, wykonuje pracę niesamodzielnie lub w sposób niezgodny 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 wykonania, proces technologiczny, oraz walory artystyczne wykonanego dzieła – ocenia specjalista - specjalista branży cukierniczej. 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 miejsca dla zespołu są statuetki oraz **atrakcyjne nagrody rzeczowe (nagrodą główną jest wycieczka zagraniczna)** ufundowane przez organizatorów i sponsorów imprezy (Fair Expo spółka z o.o. oraz biuro podróży Polan – Travel z Bielska). Pozostali uczestnicy otrzymają dyplomy oraz upominki pamiątkowe. Ponadto zostaną przyznane dwa **wyróżnienia specjalne** Komendanta Śląskiej Wojewódzkiej Komendy OHP w Katowicach.

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

Komendant Hufca Pracy w Rybniku - pani **Magdalena Szrek – Moroń** - tel. 501 503 645

Wychowawczynie HP Rybnik - pani **Katarzyna Pielka** - tel. 784 966 079

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

Adres mailowy do korespondencji – ohprybnik@wp.pl

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