

# Zespołowe Mistrzostwa Młodych Cukierników o Puchar Portalu DlaPiekarzy.pl



## 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 04 – 05 marca 2013.

### I. Postanowienia ogólne

- I.1. Organizatorem Konkursu jest Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego.
- I.2. Konkurs odbędzie się w dniach 04 i 05.03.2013 w godzinach trwania targów.
- I.3. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów w zawodzie cukiernik 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 maksymalnie 3 godziny, w tym czasie uczestnicy zobowiązani są również uprzątnąć swoje stanowisko pracy. W nieprzekraczalnym czasie (do 3 godz.) zespoły mają obowiązek przedstawić prace do oceny.
- I.7. Organizator zapewnia uczestnikowi boks konkursowy, którego konstrukcja i wymiary opisane są w załączniku do regulaminu. 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. Uczestnicy uzyskają próbki surowców do zapoznania się z ich rodzajem i jakością bezpośrednio po poinformowaniu organizatora o zapotrzebowaniu. 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 i gotowych, okrągłych tortowych korpusów biszkoptowych w trzech rozmiarach po złożeniu zapotrzebowania u organizatorów. 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. Uczestnicy uzyskają próbki półproduktów do zapoznania się z ich rodzajem i jakością bezpośrednio po poinformowaniu organizatora o zapotrzebowaniu.

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 **torty okolicznościowe o dowolnej tematyce**.

II.3. Tort konkursowy może być wykonany dowolną techniką, w dowolnym stylu i może mieć dowolny kształt oraz dowolną wielkość.

II.4. Ze względu na panujące w hali wystawienniczej warunki, zaleca się aby torty przekładane były kremami i masami nie ulęgającymi szybkiemu zepsuciu. Ocenie nie podlega

skład tortu, ani jego smak.

II.5. Zastrzega się że praca konkursowa musi być w całości wykonana z jadalnych surowców i półproduktów.

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 niejadalnych.

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. Informacje te muszą być zawarte w formularzu zgłoszeniowym i przesłane do dnia 15 lutego 2013.

III. Ocena prezentacji konkursowych

III.1. Ocenie podlegają: forma tortu, 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 05. marca 2013 podczas uroczystości zakończenia konkursu i wręczenia nagród.

#### **IV. Nagrody**

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

#### **V. Zgłoszenia do konkursu**

V.1. Zgłoszenia do konkursu dokonywane są za pośrednictwem formularza zgłoszeniowego, którego wzór zamieszcza się w załączniku do regulaminu.

V.2. Wypełniony formularz należy przesłać do organizatora w terminie do dnia 15 lutego 2013.

V.3. O dopuszczeniu zespołu do konkursu decyduje kolejność zgłoszeń.

V.4. O dopuszczeniu lub odrzuceniu, kandydaci do konkursu zostaną powiadomieni przez organizatora e-mailem lub telefonicznie.

---

**Mała Akademia Mistrzostwa Zawodowego**

**[www.mamz.pl](http://www.mamz.pl)**

Koordynator:  
Szymon Konkol  
Mail: [szymon.konkol@gmail.com](mailto:szymon.konkol@gmail.com)  
Tel. 607934216