

Mistrzostwa Śląska Cukierników

2016

REGULAMIN KONKURSU

Patisserie of the Day / Ciasto dnia



Podstawowym celem konkursu jest kultywowanie śląskiej sztuki cukierniczej i deserowej z wykorzystaniem najnowszych technik oraz naturalnych produktów, wdrażanie nowoczesnych trendów branży na Śląsku oraz promowanie Śląska poprzez wiedzę, umiejętności i talenty uczestników którzy zachwycają swoją pracą smakiem i wyglądem kompozycji.

Patisserie of the day to świeże, delikatne ciasto które jest zazwyczaj wystawiane i robione na świeżo każdego dnia w prestiżowych butikach cukierniczych.

**Tematem przewodnim Mistrzostw jest pieśń z powieści "Krzyżacy"
H. Sienkiewicza**

**1. Gdybym ci ja miała
Skrzydłeczka jak gąska,
Poleciałaby ja
Za Jaśkiem do Śląska!**

**2. Usiadłaby ci ja
na śląskowskim płocie:
„Przypatrz się, Jasiulku,
Ubogiej sierocie.”**

Informacje wstępne

1. Organizatorem Mistrzostw 2016 są SWEET TARGI przy udziale młodych cukierników ze Śląska przy wsparciu mistrzyni cukiernictwa Bożeny Sikoń. Głównym patronatem medialny jest pismo branżowe "Mistrz Branży".
2. Mistrzostwa odbędą się pierwszego dnia SWEET TARGÓW 12.03.2016 r. w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach przy ul. Olimpijskiej Mistrzostwa rozpoczną się o godzinie 10.00 natomiast zakończą z chwilą ogłoszenia wyników Konkursu.

3. Wszystkich zainteresowanych prosimy o wypełnienie formularza rejestracyjnego, który zamieszczony jest na stronie internetowej www.sweettargi.fairexpo.pl, a następnie przesłania go na adres aniol-lukasz91@wp.pl najpóźniej do 20.02.2016
4. Konkurs ma charakter otwarty i jest adresowany do wszystkich osób pracujących w cukierniach, restauracjach, hotelach oraz w innych instytucjach lub organizacjach, które udokumentują swój związek z branżą gastronomiczną.
5. Organizator zapewnia odzież w postaci: bluzy i czapki cukiernika. Uczestnicy natomiast zobowiązani są wystąpić w Konkursie we własnych czarnych spodniach roboczych. Ubiór ten obowiązuje podczas trwania konkursu i gali wręczenia nagród.

Warunki uczestnictwa

1. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z recepturami na poszczególne elementy ciasta, które będą prezentowane podczas Konkursu.
2. Każda nadesłana receptura musi zawierać:
 - nazwę,
 - składniki,
 - opis techniki wykonania,
3. W konkursie będą uczestniczyć dwu osobowe zespoły (wyłonione w drodze eliminacje z nadesłanych zgłoszeń) po cztery zespoły na zmianę, które będą walczyć o tytuł Mistrza Śląska 2016. Członkowie zespołów startujących w Konkursie mogą pracować w różnych zakładach pracy.
4. O zakwalifikowaniu się drużyny do Konkursu, organizator poinformuje telefonicznie lub drogą elektroniczną nie później niż 30 dni przed terminem Mistrzostw.

5. Uczestnicy Konkursu otrzymują czas - 15 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem boksów konkursowych oraz 15 minut na posprzątanie, po upływie regulaminowego czasu tj. 2 godziny zegarowe (120 minut) po tym czasie zespoły będą musiały zaprezentować swoje prace Jury Mistrzostw.
6. Drużyny będą startowały na stanowiska według wcześniejszej wylosowanej kolejności, co 15 minut. Pierwsza drużyna wystartuje o godzinie 10.00
7. Szczegółowy harmonogram konkursu zostanie podany podczas ogłoszenia wyników kwalifikacyjnych na podany e-mail uczestników.
8. Uczestnicy biorący udział w Konkursie są zobowiązani do stawienia się o godzinie 7.30 w dniu 12.03.2016 r. w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach przy ulicy Olimpijskiej
9. Zespół po zakwalifikowaniu się może odwołać swoje uczestnictwo poprzez pisemne oświadczenie wysłane drogą elektroniczną do czternastu dni przed zawodami. Po tej dacie komitet organizacyjny może obciążyć zespół kosztami powstałymi w wyniku przygotowań, do kwoty 700zł brutto.
10. Każda dwuosobowa drużyna musi wykonać CIASTO DNIA w zgodzie z podaną tematyką pieśni „gdybym Ci ja miała” (1 do degustacji i 1 do zdjęcia). Ciasta muszą być identyczne oraz powinny zawierać przynajmniej trzy tekstury smakowe. 2 Ciasta dnia o wadze między 450-780 gramów do degustacji oraz ekspozycji
11. Ciasto powinno być serwowane na talerzu (zapewnia organizator) o średnicy 30 cm.
12. Wszelkie potrzebne surowce i półprodukty uczestnicy przywożą sami w nieoznakowanych opakowaniach oraz nieoznaczonych pojemnikach.
13. Poszczególne surowce mogą być dostarczone na teren Mistrzostw odważone ale nie pomieszane. Różnego rodzaju elementy pieczone (biszkoty, bezy czy blaty kokosowe) muszą być wypieczone na miejscu.

14. Do dekoracji zabrania się używania tzw. gotowców oraz elementów niejadalnych.
15. Każdy element Ciasta Dnia musi zostać wykonany na miejscu podczas trwania Konkursu w regulaminowym czasie.
16. Od uczestników Konkursu wymaga się kreatywności, umiejętności oraz profesjonalizmu podczas pracy konkursowej co będzie miało istotny wpływ podczas oceny pracy konkursowej.
17. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie prawo do publikacji receptur prac konkursowych, ich zdjęć oraz relacji z przebiegu konkursu wraz z wykorzystaniem wizerunków uczestników konkursu.
18. Przesłanie formularza jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych uczestników w związku z działaniami promującymi konkurs.

Informacje praktyczne

1. Organizatorzy dla wszystkich uczestników Konkursu zapewniają stanowisko konkursowe, który wyposażone będzie w:
 - 2 stoły z blatem roboczym,
 - robot kuchenny Cooking Chef z trzema mieszadłami,
 - kuchenkę mikrofalową,
 - kuchenkę indukcyjną,
 - zlewozmywak z bieżącą wodą ciepłą i zimną.
2. Organizatorzy zapewnią część wspólną dla wszystkich uczestników, jest to:
 - szafa chłodnicza o temp. Od +4 do +8 o pojemności 600 l,
 - szafa mroźnicza o temp. -12 do – 18 o pojemności 600 l,
 - komorę do szybkiego zamrażania o pojemności 100 l.,
 - piec wsadowy

3. Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania swoich prac konkursowych, garnki, drobny sprzęt cukierniczy, itp, każda z drużyn zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).
4. Organizatorzy zapewniają dodatkowe zaplecze na rzeczy osobiste uczestników a także na pojemniki transportowe.

Kryteria oceny jury

1. Prace konkursowe będą oceniane przez pięcio osobowy skład Jury. Nad prawidłowością punktacji będzie czuwać przewodniczący Jury.
2. Przy ocenie prac konkursowych Komisja Jury kierować się będzie następującymi kryteriami:

- Spełnieniem wymogów określonych regulaminem i tematyką Konkursu.

Punktacja od 0 do 20.

- Ogólnymi cechami organoleptycznymi takimi jak smak, zapach, tekstura, wygląd podanej kompozycji.

Punktacja od 0 do 50

- Szczególnymi elementami dekoracyjnymi i estetyką.

Punktacja od 0 do 20

- Ogólną higieną i czystością miejsca pracy.

Punktacja od 0 do 10.

W sumie można będzie zdobyć od 0 do 100 punktów.

3. Jury będzie naliczać ujemne punkty za przekroczenie czasu regulaminu Konkursu. Za każdą przekroczoną minutę – 1 punkt karny.
4. Ocena Jury jest bezwzględna i nie podlega odwołaniu.
5. Jury może nie ocenić lub zdyskwalifikować drużynę za używanie gotowych elementów Ciasta czy dekoracji przygotowanych poza miejscem konkursu.

6. Gala wręczania nagród odbędzie się tego samego dnia tuż po zakończeniu konkursu o godzinie 16.00
7. Jury przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości zebranych punktów

I Miejsce

- Złote medale dla uczestników
- Pamiątkowy puchar oraz dyplomy
- Nagroda pieniężna w wysokości 2 000 PLN dla drużyny
- Nagrody od sponsorów

II Miejsce

- Srebrne medale dla uczestników
- Pamiątkowy puchar oraz dyplomy
- Nagroda pieniężna w wysokości 1 000 PLN dla drużyny
- Nagrody od sponsorów

III Miejsce

- Brązowe medale dla uczestników
- Pamiątkowy puchar oraz dyplomy
- Nagroda pieniężna 500 PLN dla drużyny
- Nagrody od sponsorów

Każdy Uczestnik biorący udział w Mistrzostwach otrzyma pamiątkowy dyplom.

Informacje dodatkowe

1. Targi " SWEET TARGI" zapewniają 1 bezpłatne miejsce parkingowe dla zespołu biorącego w Mistrzostwach.
2. Wszelkie pytania odnośnie regulaminu prosimy przesyłać na adres aniol-lukasz91@wp.pl
3. Organizatorzy nie pokrywają kosztów dojazdów uczestników oraz zakwaterowania.

Życzymy twórczych pomysłów.