

REGULAMIN TURNIEJU



2016



I. Postanowienie ogólne

1. Organizatorem turnieju jest Centrum Targowe FairExpo Sp. z o.o. przy wsparciu młodych cukierników. Celem turnieju jest promowanie oraz rozwijanie pasji i kreatywności uczestników a także integracja różnych środowisk branżowych doskonalenia umiejętności oraz stworzenie możliwości rozwoju w zawodzie cukiernika-dekoratora.
2. Konkurs jest przeznaczony dla wszystkich miłośników oraz pasjonatów branży cukierniczej oraz dekoratorskiej. W konkursie uczestniczyć będzie 12 zawodników, wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń. Każdy z uczestników startuje indywidualnie bez pomocy osób trzecich.
3. Konkurs rozpocznie się 12.03.2016 roku i potrwa do dnia 13.03.2016 roku., podczas trwania Targów Cukierniczych Sweet Targi w Między Narodowym Centrum Kongresowym w Katowicach przy ul. Aleja Korfantego 35,40-166 Katowice.
4. Dnia 12.03.2016 nastąpi otwarcie wystawy prac podczas, której odbędzie się wolne głosowanie zwiedzających natomiast 13.03.2016 prace zostaną ocenione przez profesjonalne Jury oraz nastąpi rozstrzygnięcie Konkursu oraz zostanie wręczona nagroda publiczności.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do weryfikacji zgłoszonych Zespołów, ze względu na ograniczoną liczbę miejsc.
6. Podczas trwania turnieju tj. 12.03-13.03.2016 roku Organizator zapewnia jedno bezpłatne miejsce parkingowe dla każdego uczestnika - na 1 samochód osobowy.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie. W takim przypadku Organizator powiadomi mailem wszystkich zgłoszonych uczestników.
8. Organizator zapewnia część magazynową na pojemniki, kartony itp.

9. Organizator nie odpowiada za żadne straty, zniszczenie, kradzież itp.
10. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów konkursowych, receptur, nazwisk osób startujących w turnieju w formie pisemnej i elektronicznej. Organizator zastrzega sobie także prawo do publikacji fotograficznej, jak i filmowej materiałów z turnieju.
11. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Zespołów w T-schirty, fartuch na których umieszczone będą logotypy zatwierdzone przez Organizatora. Zawodnik jest zobowiązany reprezentować swoją osobę w wyżej wymienionym stroju – podczas , wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczenia nagród.
12. Od uczestników wymaga się wystąpienia w swoich czarnych spodniach galowych.
13. Organizator nie pokrywa kosztów dojazdów oraz noclegu.

II. Eliminacje i kwalifikacje

1. Pierwszy etap eliminacyjny polega na wypełnieniu formularza zgłoszeniowego oraz przesłaniu go wraz z trzema zdjęciami swoich dowolnych prac autorskich i recepturą na cupcake, które zostaną przywiezione i prezentowane podczas trwania konkursu.
2. Wszystkie zgłoszenia Konkursowe wraz z zdjęciami należy przesyłać drogą elektroniczną do dnia 10.02.2016 na adres aniol-lukasz91@wp.pl.
3. Uczestnicy, którzy zostaną zakwalifikowani do konkursu zostaną powiadomieni mailowo lub telefonicznie przez Organizatorów nie później niż do 15.02.2016 roku.

4. Każdy z zakwalifikowanych uczestników otrzyma informację o zakwalifikowaniu się do turnieju oraz biuletyn informacyjny o całym przebiegu konkursu.

III. Prace

1. W ramach zadania konkursowego, każdy uczestnik zostanie poproszony, w oparciu o temat "**Koszyk wielkanocny**", o wykonanie następujących prac:
 - 15 sztuk artystycznie zdobionych Cupcake dowolną techniką w papilotkach,
 - 2 dodatkowe sztuki bez dekoracji do degustacji,
 - 1 stojak/pater o minimum 40 cm wysokości wykonany z dowolnego materiału oraz dowolną techniką (drewno, plastik, metal),
 - 4 pisemne historie swojej pracy wraz z recepturą (opis swojej pracy, źródła inspiracji itp.).
2. Każdy cupcake ma być zaprezentowany na stworzonym przez uczestnika stojaku/paterze zgodnie z tematem turnieju „**Koszyk Wielkanocny**”. Cała praca złożona ze stojaka/pateru oraz cupcake ma tworzyć jedną spójną kompozycję. Każdy uczestnik musi przywieźć na miejsce 15 sztuk gotowych Cupcake (nie atrap) oraz dodatkowe dwie sztuki do degustacji
3. W przypadku Cupcake zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych oraz niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE.
4. Uczestnicy muszą przygotować w formie pisemnej krótką historię swojej pracy wraz z recepturą i przekazać komitetowi organizacyjnemu w dniu przybycia na konkurs za brak historii pracy Jury ma prawo zdyskwalifikować uczestnika.
5. Praca, w której użyje się gotowych kupnych dekoracji np. cukrowych perełek, dekoracji czekoladowych oraz kupnego już dostępnego na rynku stojaka/pateru zostanie zdyskwalifikowana.

IV. Jury

1. Jury będzie składało się z ekspertów, którzy są aktywni w cukiernictwie, piekarnictwie, sektorze horeca albo aktywnie prowadzą profesjonalne szkolenia.
2. Jurorzy mają prawo przekroić wybraną babeczkę w celu sprawdzenia prawidłowości określonych w regulaminie
3. Jury turnieju będzie oceniało:

interpretację tematu	20 pk
właściwości organoleptyczne (smak, zapach, tekstura)	50 pk
kreatywność i oryginalność	20 pk
wykonanie (schludność montażu)	10 pk

V. Nagrody

Atrakcyjny pakiet nagród, określonych przez organizatorów, zostanie przyznany 3 najlepszym laureatom. Szczegółowe dane o nagrodach zostaną przedstawione w późniejszym terminie. Dodatkowe trofea zostaną przyznane 3 najlepszym laureatom. Zostanie również wyłoniony laureat nagrody publiczności.

Wszyscy uczestnicy nie tylko będą brać udział w niezapomnianym konkursie ale także zdobędą uznanie u czołowych cukierników i sugarcrafterów w Polsce. Dodatkowo, uczestnicy mogą oczekiwać relacji z wydarzenia dokonywanej przez przedstawicieli prasy, zarówno branżowej jak i konsumenckiej.