



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

DESER NA DYCHĘ
w ramach jubileuszowej 10 edycji SweetTargów

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 jubileuszowych X Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich „SweetTARGi” i składa się z dwóch etapów (eliminacje i prezentacje finałowe). Organizatorami konkursu są: Ochotniczy Hufiec Pracy w Rybniku, Centrum Targowe FairEXPO oraz Lodziarnie – Cukiernie – Italian Food „LIMONI”.

II. Cele konkursu

- promocja i podniesienie rangi zawodu cukiernika i pokrewnych wśród młodzieży;
- rozwijanie pasji, kreatywności i kunsztu zawodowego;
- zachęcenie młodzieży do doskonalenia zawodowego oraz rozwijania kariery w branży cukierniczej;
- integracja różnych środowisk branżowych;
- wyłonienie laureatów konkursu, których prace posiadają największe walory smakowe i artystyczne;

III. Zasady organizacji zmagania konkursowych – informacje dla zespołów

Konkurs składa się z 2 etapów:

A. Pierwszy etap eliminacyjny polega na:

- wypełnieniu formularza zgłoszeniowego oraz przesłaniu prezentacji PowerPoint na adres mailowy organizatora: ohptrybnik@wp.pl do **28.02.2019 r.** z przedstawieniem własnoręcznie wykonanego **dziela cukierniczego-deseru** 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 oraz tytuł pracy);
- slajd 2 i/lub 3 – receptura przygotowania pracy wraz z podaniem składników i ich proporcji;
- kolejne slajdy – 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
X Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich „SweetTARGi” 2019,
wyłonionych zostanie 10 najlepszych prac z części eliminacyjnej.

Kryteria oceny i jury etapu eliminacyjnego:

- organizacja stanowiska pracy zespołu – ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- nazwa deseru oddająca charakter pracy - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- stopień trudności - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- metody i techniki wykorzystane w czasie wykonania zadania - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- oryginalność receptury (innowacyjność) oraz stosunek ilości do jakości (minimalistyczny deser – maksymalny efekt) - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- jakość zastosowanych produktów (dobór surowców i półproduktów) - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- zastosowanie w deserze lodów (pomysłowość, sposób wykorzystania, wpływ na całość pracy) - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- wygląd deseru (walory artystyczne) - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- atrakcyjność wizualna wykonanej prezentacji PowerPoint - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- ekspozycja pracy konkursowej - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**

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.ohptrybnik.pl
do **08.03 2019 r.**

B. Drugi etap - finałowy zostanie przeprowadzony podczas imprezy głównej:
X Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich „SweetTARGI”

25 marca 2019 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 proces technologiczny i walory swojej pracy. 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 deseru musi być w całości wykonana samodzielnie z jadalnych surowców i półproduktów;
- do oceny jury drużyna przedstawia **deser** 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:

- organizacja stanowiska pracy (czystość stołu, sprzętu w czasie pracy, strój, estetyczny wygląd, stosowanie zasad BHP) - ilość punktów do zdobycia **0 - 10**
- stopień trudności - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- ustna prezentacja swojej pracy i omówienie zastosowanych technik członkom jury - ilość punktów do zdobycia **0 - 10**
- wygląd deseru (walory artystyczne) - ilość punktów do zdobycia **0 - 10**
- walory smakowe deseru - ilość punktów do zdobycia **0 - 10**
- metody i techniki wykorzystane w czasie wykonania zadania - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- oryginalność receptury (innowacyjność) oraz stosunek ilości do jakości (minimalistyczny deser – maksymalny efekt) - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- jakość zastosowanych produktów (dobór surowców i półproduktów) - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**

- zastosowanie w deserze lodów (pomysłowość, sposób wykorzystania, wpływ na całość pracy) - ilość punktów do zdobycia **0 – 10**
- ekspozycja pracy konkursowej wraz z jej udekorowaniem - 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 w finale konkursu

Nagrodami za zajęcie pierwszego, drugiego i trzeciego miejsca dla zespołu są statuetki, dwudniowe szkolenie w lodziarni LIMONI Warszawa oraz atrakcyjne nagrody rzeczowe ufundowane przez organizatorów i sponsorów imprezy. Pozostali uczestnicy otrzymają dyplomy oraz upominki pamiątkowe.

V. Postanowienia końcowe

V.1 Każdy z uczestników konkursu zgłasza chęć przystąpienia do turnieju dobrowolnie reprezentując szkołę, organizację lub pracodawcę, który zgłasza drużynę do konkursu.

V.2 Przystąpienie do eliminacji jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych i ujawnienie wizerunku na potrzeby relacji z przebiegu poszczególnych etapów konkursu, wystawienie stosownych zaświadczeń oraz akcję promocyjną konkursu. Tym samym 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.3 Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian organizacyjnych i regulaminowych po uprzednim poinformowaniu o tym fakcie uczestników konkursu z minimum 7 – dniowym wyprzedzeniem.

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

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

Project Manager - pan **Tomasz Sanecki** – tel. 664 080 288

Adres mailowy do korespondencji – ohprybnik@wp.pl

Adres Targów – Międzynarodowe Centrum Kongresowe w Katowicach, al. Korfantego 35.

Centrum ma bezpośrednie połączenie z katowickim Spodkiem.