



REGULAMIN

Mistrzostw Polski w Przygotowaniu Deseru „Expo Sweet 2019”



Partnerzy strategiczni



W roku 2019 temat Mistrzostw brzmi:

"A w tym roku temat dziki: czekolada i tropiki".

Do udziału zapraszamy wszystkie osoby pracujące w punktach gastronomicznych tj. restauracjach, kawiarniach, barach i hotelach, niezależnie od ich wyuczonego zawodu.

Celem Mistrzostw jest popularyzacja sztuki cukierniczej w branży gastronomicznej.

Imprezę objęły patronatem najważniejsze media branżowe, a oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani jurorzy



Wersja regulaminu: 15_11;
zmiany: dodano listę talerzy

Spis treści

I. Postanowienia ogólne.	4
II. Opis prac konkursowych.	5
III. Kryteria oceny Jury.	7
IV. Wyposażenie boksu konkursowego.	8
V. Informacje organizacyjne.	9
VI. Porcelana do podawania deserów.	10
VII. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach;	12
Formularz zgłoszeniowy do Mistrzostw Polski w Deserach EXPO SWEET 2019.	12

I. Postanowienia ogólne.

1. Organizatorem Mistrzostw jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych zwane dalej „Organizatorem”. Patronami merytorycznymi Mistrzostw są - Fundacja Klubu Szefów Kuchni, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni, a także Trendy Chef Team.
2. Mistrzostwa odbędą się trzeciego dnia targów tj. we wtorek 19 lutego 2019 r. w Centrum Expo XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie. Oficjalne rozpoczęcie Mistrzostw dla Zwiedzających nastąpi o godzinie 10.00 (Organizator informuje, że godziny startów Zespołów mogą być inne niż wyżej wymieniona godzina).
3. Do Mistrzostw przystępują zespoły dwuosobowe zwane dalej „Uczestnikami” lub „Zespołem”.
4. Zgłoszenia Zespołu dokonuje firma prowadząca działalność gastronomiczną, w której zatrudnieni są członkowie Zespołu. Zgłoszenia może dokonać restauracja, hotel, kawiarnia, bar, pub lub firma cateringowa. Zespół reprezentuje firmę, z której został zgłoszony. W konkursie nie uwzględnia się zawodu Uczestników.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do ubrania Zespołów w uniformy – ubrania robocze – kitle, zapaski, nakrycia głowy, na których umieszczone będą logotypy zatwierdzone przez Organizatora. Uczestnicy są zobowiązani występować w takim uniformie podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczenia nagród.
6. Zespoły muszą przesłać Organizatorowi wypełniony formularz zgłoszeniowy wraz z wymiarami, w celu przygotowania ubrań roboczych. Formularz znajduje się na końcu regulaminu.
7. Wraz z formularzem zgłoszeniowym Zespoły muszą przesłać zdjęcia 3 autorskich deserów (bez receptur). Przesłane zdjęcia będą stanowić główne kryterium kwalifikacji Uczestników Mistrzostw.
8. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów konkursowych, receptur konkursowych, nazwisk, i wizerunków osób startujących w Mistrzostwach w formie pisemnej i elektronicznej. Organizator zastrzega sobie także prawo do publikacji fotograficznej, jak i filmowej materiałów konkursowych Zespołów. Udział w Mistrzostwach oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych i wizerunku osób startujących w powyższym celu.
9. Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia zgłoszenia bez podania przyczyn.
10. Organizator zastrzega sobie prawo przyznania miejsc startu dla zwycięzców imprez organizowanych przez Partnerów Mistrzostw – Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Trendy Chef, Fundacja Szefów Kuchni oraz OSSKiC.

II. Opis prac konkursowych.

1. Każdy Zespół przygotowuje 12 sztuk identycznych deserów restauracyjnych a la carte. Dziesięć zostanie przedstawionych do oceny i degustacji dla jurorów, zaś dwa losowo wybrane będą przekazane fotografowi oraz publiczności.
2. Gramatura całego deseru powinna zawrzeć się w granicach 80-120 gramów łącznie z dekoracjami (bez talerza).
3. Czas na przygotowanie prac wynosi 2 godziny (120 minut). Po tym czasie Zespół musi przerwać pracę i przedstawić do oceny Jury Mistrzostw deser w takiej postaci, w której się znajduje. Dodatkowo Zespół ma **15 minut** na przygotowanie miejsca pracy (boksu konkursowego) i przekazanie przewodniczącemu Jury receptury deseru, oraz **15 minut** na posprzątanie boksu, czas ten nie wlicza się do 2 godzin, w ciągu których Zespoły mają czas na przygotowanie prac konkursowych
4. Deser w swoim składzie i/lub wyglądzie musi nawiązywać do tematu konkursu. Interpretacja tematu pozostaje w gestii Zespołu.
5. Organizator **NIE ZAPEWNI**a żadnych surowców (także tzw. surowców podstawowych), produktów ani wyposażenia innego niż podane w regulaminie.
6. Dopuszcza się używanie produktów gotowych lub wstępnie przygotowanych, jak polewy, marcepan, czekolada, konfitury czy pulpy owocowe, owoce: suszone, liofilizowane, świeże lub w lekkich syropach, obrane i/lub pokrojone,. Jednakże Zespół przed konkursem **musi ujawnić** użycie wszelkich gotowych i wstępnie przygotowanych produktów pod groźbą dyskwalifikacji.
7. Elementy wymagające wypieku należy wypiec na miejscu. Organizator zapewnia dwa piece konwekcyjne na 7 blach GN 1/1.
8. Na stanowisku – boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. Zespoły przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone.
9. Zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych, niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE. Zabrania się używania dekoracji niejadalnych jak plastikowe palemki, papierowe parasolki, maskotki, sztuczne kwiaty, dekoracje z ceramiki itp.
10. Zespoły przygotowują i podają desery **z wykorzystaniem** porcelany dostarczonej na konkurs przez firmę Gastro Magic. Lista i wymiary porcelany znajdują się w końcowej części regulaminu.
11. Poszczególne desery będą przedkładane do oceny Jury według określonego harmonogramu czasowego. Godziny serwowania deserów przypisane są do poszczególnych stanowisk, których losowanie odbędzie się podczas odprawy w dniu poprzedzającym Mistrzostwa – [patrz p. V.1](#). Każdy Zespół ma 120 minut (2 godziny) na przygotowanie deseru. W wyznaczonym czasie Zespół musi podać

deser do oceny, niezależnie od stopnia ukończenia deseru. Niepodanie deseru w wyznaczonym czasie spowoduje odjęcie przez Przewodniczącego 10 punktów za każdą minutę spóźnienia. Spóźnienie dłuższe niż 5 minut spowoduje **natychmiastową dyskwalifikację** Zespołu.

12. Przed wejściem do boksu Zespół musi przekazać jurorom opis deserów w formie drukowanej – 10 sztuk oraz elektronicznej – 1 sztuka (CD lub pendrive).

13. Każdy Zespół odbiera boks na 15 minut przed swoim startem i zdaje go w czasie przeznaczonym na sprzątnięcie boksów opisanym w poniższej tabeli. Zespoły muszą pozostawić boks w takim stanie, jak został im przekazany.

Nr zespołu	wejście do boksu	start Zespołu	degustacja deserów	wyjście z uprzątniętego boks
Zespół 1	09:30:00	09:45:00	11:45:00	12:00:00
Zespół 2	09:40:00	09:55:00	11:55:00	12:10:00
Zespół 3	09:50:00	10:05:00	12:05:00	12:20:00
Zespół 4	10:00:00	10:15:00	12:15:00	12:30:00
Zespół 5	10:10:00	10:25:00	12:25:00	12:40:00
Zespół 6	10:20:00	10:35:00	12:35:00	12:50:00
Zespół 7	10:00:00	10:15:00	12:15:00	12:30:00
Zespół 8	12:15:00	12:30:00	14:30:00	14:45:00
Zespół 9	12:25:00	12:40:00	14:40:00	14:55:00
Zespół 10	12:35:00	12:50:00	14:50:00	15:05:00
Zespół 11	12:45:00	13:00:00	15:00:00	15:15:00
Zespół 12	12:55:00	13:10:00	15:10:00	15:25:00

14. Podczas podawania Uczestnicy mogą zostać poproszeni o krótkie omówienie swojej pracy przed Jury.

III. Kryteria oceny Jury.

1. Oceny prac konkursowych dokonuje dziesięcioosobowe jury w składzie: Przewodniczący, Honorowy Członek Jury – jeden z Uczestników wytypowany przez zwycięski Zespół poprzedniej edycji oraz ośmiu Członków Jury. Ocena Jury Mistrzostw jest ostateczna, werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.
2. Jury Mistrzostw będzie oceniać prace konkursowe desery biorąc pod uwagę następujące kryteria oceny deseru:
 - Kreatywność, estetyka prezentacji od 0 do 50 punktów
 - Nawiązanie do tematu mistrzostw od 0 do 50 punktów
 - Dekoracja, zastosowanie technik od 0 do 50 punktów
 - Kompozycja smakowa od 0 do 100 punktów
 - Organizacja i czystość pracy od 0 do 50 punktów
3. Jury może odmówić oceny lub zdyskwalifikować Zespół, który zatai używanie elementów gotowych, wykonanych wcześniej poza miejscem konkursu.
4. Laureatom przyznane zostaną nagrody:

I miejsce

- Złote Medale Expo Sweet dla Uczestników,
- Puchar Expo Sweet dla Zakładu Pracy
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów
- Czek o wartości 5 000 zł

II miejsce

- Srebrne Medale Expo Sweet dla Uczestników,
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów
- Czek o wartości 3 000 zł

III miejsce

- Brązowe Medale Expo Sweet dla Uczestników,
- Dyplomy
- Nagrody od Sponsorów
- Czek o wartości 2 000 zł

Kwoty nagród pieniężnych podane są w wartościach **brutto**. Wypłata pomniejszona o podatek zostanie wykonana przelewem na konto w ciągu 15 dni roboczych (licząc od dnia uzyskania numeru konta laureata). Wszystkie Zespoły startujące otrzymają pamiątkowe medale i dyplomy za uczestnictwo w Mistrzostwach Polski w Deserach EXPO SWEET 2019.

Zwycięzca danej edycji Mistrzostw, jak i Firma, którą reprezentuje nie może startować w kolejnej edycji Mistrzostw. Zakaz ten obowiązuje tylko w następnej edycji Mistrzostw o tej samej specjalności. Jeden z Uczestników, który zajął 1 miejsce podczas edycji uniemożliwiającej startowanie w Mistrzostwach staje się Członkiem Honorowym Jury.

IV. Wyposażenie boksu konkursowego.

1. Organizator zapewnia 12m² powierzchni boksu konkursowego. Dodatkowo powierzchnię wspólną dla wszystkich startujących Zespołów.
2. Organizator zapewnia jako wyposażenie boksu konkursowego dla każdego Zespołu:
 - Trzy stoły metalowe z blatem roboczym o wymiarach 200x70cm i wys. 95 cm;
 - Mikser z dwiema dzieżami 5 litrów i trzema różnymi mieszadłami;
 - Jedną kuchenkę indukcyjną (jednopolową) o mocy 2000W do garnków o średnicy do 28 centymetrów. Organizator nie zapewnia garnków do kuchenek indukcyjnych;
 - Jedną kuchenkę mikrofalową o mocy 900W;
 - Jeden wózek (trola) na blachy GN 2/1, 17 półek (nie zapewniamy blach GN);
 - Jedną małą wagę elektroniczną o nośności do 2 kg brutto z dokładnością +/- 5g;
 - Każdy boks konkursowy wyposażony jest w zlew z bieżącą wodą.

Wszystkie wymienione urządzenia znajdują się w boksie konkursowym.

3. Organizator zapewnia jako wyposażenie dostępne w części wspólnej poza boksem konkursowym dla Zespołów:
 - Dwie profesjonalne zmywarki firmy Winterhalter, do mycia blach, sprzętu i garnków;
 - Trzy szafy chłodnicze o zakresie temperatur od +4 do +8 o pojemności 600 litrów;
 - Trzy szafy mroźnicze o zakresie temperatur od -12 do -18 o pojemności 600 litrów;
 - Cztery komory do szybkiego zamrażania deserów o pojemności 100 litrów;
 - Dwa piece do wypieków konwekcyjno - parowe Cheflux Unox 7 x GN 1/1
 - Cztery temperówki do czekolady, w tym dwie na czekoladę ciemną – gorzką i dwie na czekoladę białą.

Ze wszystkich w/w sprzętów i urządzeń dostępnych poza boksem w części wspólnej, Zespoły mogą korzystać na przemian w równych częściach.

4. Organizator zapewnia część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do przywiezienia surowców i niezbędnego drobnego sprzętu. Powierzchnia ta jest na zapleczu części wspólnych.
5. Zespoły zabezpieczają we własnym zakresie wszystkie sprzęty i narzędzia do prac konkursowych niewymienione w powyższych punktach. Organizator **NIE ZAPEWNIĄ ŻADNEGO** wyposażenia oprócz tego opisanego powyżej. Talerze do deserów zapewnia Partner Strategiczny - Gastro Magic.

V. Informacje organizacyjne

1. Organizator zaprasza wszystkich Uczestników na wspólną kolację w dniu poprzedzającym Mistrzostwa tj. w poniedziałek 18 lutego o godzinie 19:00 w hotelu zlokalizowanym w pobliżu hali targowej. Po kolacji, ok. g. 20:00 rozpocznie się odprawa i losowanie boksów oraz godzin startu.
2. Mistrzostwa dla wszystkich Zespołów rozpoczynają się we wtorek 19 lutego 2019 r. w Centrum Expo XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie. Start Zespołów zgodnie z wylosowanymi godzinami wg tabeli podanej w p. II.13
3. Liczba startujących Zespołów jest ograniczona. Zespoły, które nie zostaną zakwalifikowane do startu, znajdują się na liście rezerwowej.
4. Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu ani przejazdów z i do hotelu.
5. Organizator zapewnia bezpłatne zakwaterowanie Zespołów spoza Warszawy w pokojach dwuosobowych na dobę z 18 na 19 lutego. Szczegóły dotyczące hotelu zostaną podane w terminie późniejszym.
6. Uroczystość wręczenia nagród i dyplomów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw w dniu 19 lutego w Centrum Expo XXI o godzinie o 16:30.
7. Laureatami Mistrzostw będą Zespoły, które zdobędą największą liczbę punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.
8. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw bez podania przyczyny. W tym przypadku nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się Uczestników do startu w Mistrzostwach.
9. Wszelkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej na adres: mistrzostwa@exposweet.pl. Pytania można nadsyłać do dnia 4 lutego 2019 Odpowiedzi będą wysłane raz w tygodniu.
10. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem wszystkie zgłoszone Zespoły. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się do startu w Mistrzostwach.
11. W dniu Mistrzostw tj. 19 lutego 2019 Organizator zapewnia jedno bezpłatne miejsce parkingowe dla każdego Zespołu - na 1 samochód osobowy.
12. Jeśli chcą Państwo wykorzystać w swoich materiałach informacje o udziale w Mistrzostwach to zachęcamy do pobrania oficjalnego logo Expo Sweet 2019. Logo jest w formatach JPG oraz PSD. Pliki spakowane do archiwum ZIP można pobrać z poniższego linku:

<http://www.exposweet.pl/media/dokumenty/logo2019.ZIP>

VI. Porcelana do podawania deserów.

1. Zespoły mają obowiązek podać desery z wykorzystaniem jednego z naczyń dostarczonych przez Sponsora, firmę Gastromagic.
2. W zgłoszeniu należy wpisać, który talerz Zespół wybiera do pracy. Talerze w odpowiedniej liczbie będą przygotowane w dniu konkursu

1. Talerz Ocean płaski z rantem 26,5cm



Ocean talerz płaski 26,5cm z rantem

2. Talerz Ore Mar płaski 30cm



Ore Mar - Talerz Płaski - 30 cm

3. Talerz Manhattan płaski 32 cm



4. Talerz Valencia biały 32 (21) cm



**Valencia - Talerz płaski z rantem – 32 cm
średnica bez rantu 21 cm**

5. Talerz Black Plate 31 cm



Black Plate - Talerz płaski - 31 cm

6. Talerz Portugal niebieski 30 cm



3. Organizator nie wypożycza talerzy do prób. Talerze w formie fizycznej można obejrzeć w centrali firmy Gastro-Magic przy ul. Siedmiogrodzkiej 20 (W-wa).

VII. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach;

1. Zespoły zgłaszające się do udziału w Mistrzostwach przesyłają dane startujących Uczestników wraz z danymi do kontaktu oraz zdjęciami 3 deserów na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**, Zgłoszenia należy przysyłać korzystając z formularza, do którego link znajduje się na końcu regulaminu lub można go także pobrać ze strony www.exposweet.pl. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 31 grudnia 2018 r. Ze względu na ograniczoną liczbę miejsc zachęcamy do wcześniejszego przesyłania zgłoszeń.
2. Zespoły zakwalifikowane do Mistrzostw będą powiadamiane o kwalifikacji e-mailowo lub telefonicznie przez Organizatorów. Końcową datę kwalifikacji ustala się na 7 stycznia 2019.

Życzymy sukcesów!

Na następnej stronie znajdują się informacje dot. zgłoszenia.

Formularz zgłoszeniowy do Mistrzostw Polski w Deserach EXPO SWEET 2019

Aby pobrać formularz, należy kliknąć poniższy link lub skopiować go do paska adresów przeglądarki. Po pobraniu formularz można otworzyć w programie Excel.

<http://www.exposweet.pl/media/konkursy/2019/DeseryZgloszenie2019.xls>

Formularz należy wypełnić w Excelu, następnie zapisać plik na dysku i wysłać e-mailem wyłącznie w formie pliku Excel na adres: **mistrzostwa@exposweet.pl**

Proszę NIE wysyłać skanów, ani PDF-ów.

Przed wysłaniem proszę sprawdzić, czy wszystkie dane poprawnie zapisały się na formularzu. Proszę także pamiętać o załączeniu zdjęć 3 deserów.

Jeśli Startujący dysponują krótkim CV wraz ze zdjęciem, także zachęcamy do przesłania takich materiałów. Przesłane życiorysy zostaną zamieszczone na stronach Mistrzostw oraz w materiałach prasowych, informacyjnych i promocyjnych.

W przypadku problemów technicznych z formularzem, prosimy o telefon 504169420.

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych: przekazanie danych zawartych w formularzu zgłoszenia jest dobrowolne, aczkolwiek niezbędne do udziału w konkursie. Wyjątek stanowią dane konta bankowego, które nie są konieczne na etapie zgłoszenia, a jedynie przyspieszą wypłatę ewentualnej nagrody. Administratorem danych jest organizator konkursu. Dane będą wykorzystane wyłącznie do celów związanych z konkursami prowadzonymi przez organizatora (organizacją i promocją konkursów).