



Regulamin

Mistrzostwa Tortów i Dekoracji Cukierniczych

Patronaty



patronat medialny



Warszawa 23 – 24 LISTOPADA 2024

Spis treści

I. Postanowienia ogólne	3
II. Zadania konkursowe i przebieg rywalizacji.....	4
III. Jury, kryteria oceny i nagrody.....	7
IV. Zgłoszenia i kwalifikacja.....	9
PK. Postanowienia końcowe	10

I. Postanowienia ogólne

- I.1. Organizator Konkursu: Organizatorem Konkursu pod nazwą „Mistrzostwa Tortów i Dekoracji Cukierniczych” jest Stowarzyszenie Cukierników Karmelarzy i Lodziarzy zwane dalej „Organizatorem”.
- I.2. Współorganizatorem technicznym jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych.
- I.3. Kontakt z Organizatorem jest możliwy drogą elektroniczną poprzez adres e-mail: mistrzostwa@exposweet.pl lub telefonicznie: 22 465 96 23.
- I.4. Termin i miejsce Konkursu: Konkurs odbędzie się w dniach 23 – 24 listopada 2024r. w Centrum Expo XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie.
- I.5. Uczestnikami Konkursu mogą być indywidualne osoby pełnoletnie, a także w specjalnej kategorii osoby niepełnoletnie wraz z opiekunami. Szczególnie zachęcamy do startu osoby związane zawodowo lub hobbystycznie z branżą cukierniczą, lodziarską, karmelarską, piekarską, czy gastronomiczną z Polski i z zagranicy.
- I.6. W konkursie nie ma ograniczeń terytorialnych. Zapraszamy Uczestników z całego Świata.
- I.7. Organizator nie narzuca żadnych specjalnych wymagań dotyczących strojów Uczestników. Mile widziane są stroje cukiernicze, w szczególności stroje z własnych cukierni, czy pracowni.
- I.8. Cele Konkursu: Celem Konkursu jest popularyzacja sztuki cukierniczej, podnoszenie kompetencji, wymiana doświadczeń i wsparcie rozwoju zarówno zawodowego, jak i osobistego dla profesjonalistów i pasjonatów cukiernictwa artystycznego.
- I.9. Organizator gwarantuje bezpłatny start dla wybranych laureatów konkursów organizowanych przez grupy facebookowe współpracujące z Organizatorem. Każdy Laureat będzie miał możliwość zaprezentowania dwóch prac w ramach konkursu bezpłatnie w dowolnych kategoriach. Laureat jest **bezwzględnie zobowiązany** złożyć formalne zgłoszenie w terminie regulaminowym z dopiskiem „Laureat „nazwa grupy” za miesiąc „nazwa miesiąca”.

II. Zadania konkursowe i przebieg rywalizacji

II.1. Ustala się następujące kategorie prac konkursowych:

K1 - Tort weselny / ślubny. Tort musi zawierać CO NAJMNIJ 3 piętra, musi być pokryty elementami jadalnymi, elementy kwiatowe nie mogą być bezpośrednio wbite w tort bez zabezpieczenia, druty i taśmy florystyczne są dozwolone. Zaleca się użycie atrap wypełnienia tortu. Taśmy-wstążki ozdobne dozwolone tylko na podstawie. Maksymalny rozmiar obrysu pracy to 60x60cm; wysokość dowolna.

K2 - Tort okolicznościowy (temat dowolny, ale inny niż ślub; np. urodziny, rocznica itp.). Tort może zawierać NIE WIĘCEJ niż 2 piętra, musi być pokryty elementami jadalnymi, elementy kwiatowe nie mogą być bezpośrednio wbite w tort bez zabezpieczenia, druty i taśmy florystyczne są dozwolone. Zaleca się użycie atrap wypełnienia tortu. Taśmy-wstążki ozdobne dozwolone tylko na podstawie. Maksymalny rozmiar obrysu 50x50cm; wysokość maksymalna 50cm.

K3 - Tort rzeźbiony 3D (temat dowolny). Tort musi być wykonany w całości z elementów jadalnych, wewnętrzne stelaże, druty i wszelkie wsporniki są dozwolone jednak nie mogą być one widoczne. Zaleca się użycie atrap wypełnienia tortu (torty będą stać kilka dni w temp. pokojowej). Dopuszcza się użycie drutów florystycznych i taśm w elementach kwiatowych. Maksymalny rozmiar obrysu 60x60cm; wysokość dowolna.

K4 - Ekspонат dekoracyjny **mały** o obrysie nie większym niż pole 30x30cm; wysokość dowolna. Ekspонат wykonany z masy cukrowej, czekolady lub karmelu lub innych jadalnych składników – temat dowolny. Ekspонат i wszystkie jego widoczne elementy muszą być wykonane w całości z elementów jadalnych. Dopuszcza się zastosowanie niejadalnych wsporników/atrap, jednakże muszą one pozostać niewidoczne.

K5 - Ekspонат dekoracyjny **duży** o obrysie nie mniejszym, niż pole 30x30cm i jednocześnie nie większym, niż 60x60cm; wysokość dowolna. Ekspонат wykonany z masy cukrowej, czekolady lub karmelu lub innych jadalnych składników – temat dowolny. Ekspонат i wszystkie jego widoczne elementy muszą być wykonane w całości z elementów jadalnych. Dopuszcza się zastosowanie niejadalnych wsporników/atrap, jednakże muszą one pozostać niewidoczne.

K6 - Kompozycje kwiatowe (dopuszcza się zarówno kompozycje botaniczne, jak i fantazyjne) z mas cukrowych, żelatynowych i innych jadalnych składników. Druty florystyczne, taśmy florystyczne, pręciki środka kwiatów są dozwolone przy wykonaniu kompozycji kwiatowej. Inne elementy niejadalne są dozwolone tylko przy ozdobie podstawy – wazonu, misy, naczynia itp. Maksymalny rozmiar obrysu 60x60cm; wysokość dowolna.

K7 - Pierniczki 2D, ciasteczka, babeczki, dekorowane lukrami, masami cukrowymi innymi składnikami jadalnymi. Liczba elementów i rodzaj ekspozycji jest dowolny, jednakże nie mniejsza niż 12 sztuk. Do ekspozycji można użyć dowolnych stojaków, talerzy, podstaw itp. Pierniczki, ciasteczka, babeczki nie muszą być identyczne, jednak powinny być spójne w stylizacji i temacie. Maksymalny rozmiar obrysu pracy lub kompozycji 60x60cm; wysokość dowolna.

K8 - Pierniczki 3D, dekorowane lukrami, masami cukrowymi innymi składnikami jadalnymi. Liczba pierniczek jest dowolna, jednakże nie mniejsza niż 8 sztuk. Pierniczki muszą być wkomponowane w jadalny element ekspozycyjny przestrzenny lub mogą też się łączyć we wspólną kompozycję przestrzenną. Do ekspozycji można użyć dowolnych stojaków, talerzy, podstaw itp. Pierniczki nie muszą być identyczne, jednak powinny być spójne w stylizacji i temacie. Maksymalny rozmiar obrysu pracy lub kompozycji 60x60cm; wysokość dowolna.

K9 – „Boże Narodzenie” – praca (eksponat, tort, kompozycja itp.) stanowiąca dowolną cukierniczo-dekoratorską interpretację powyższego tematu. Praca o obrysie nie większym, niż 50x50cm; wysokość dowolna. Praca powinna być wykonana z masy cukrowej, czekolady lub karmelu lub innych jadalnych składników i nawiązywać tematycznie do Świąt Bożego Narodzenia. Praca i wszystkie jej widoczne elementy muszą być wykonane w całości z elementów jadalnych. Dopuszcza się zastosowanie niejadalnych wsporników/atrap, jednakże muszą one pozostać niewidoczne.

K10 – Kategoria specjalna - Juniorska o temacie „Moje hobby” – dla zawodników niepełnoletnich. W kategorii wyróżnimy dwie podgrupy pierwsza - do 12 lat i druga 13-17 lat. Praca dowolna o obrysie nie większym, niż 50x50cm; wysokość dowolna. Ekspонат wykonany z masy cukrowej, czekolady lub karmelu lub innych jadalnych składników będący interpretacją tematu „Moje hobby”. Ekspонат i wszystkie jego widoczne elementy muszą być wykonane w całości z elementów jadalnych. Dopuszcza się zastosowanie niejadalnych wsporników/atrap, jednakże muszą one pozostać niewidoczne. W ogólnym przygotowaniu pracy (koncepcja, doradztwo, montaż na stanowisku) dopuszczalna jest pomoc doradcza osoby dorosłej, ale **nie dopuszcza** się pomocy w fizycznym wykonaniu.

II.2. Każdy Uczestnik może zaprezentować dowolną liczbę prac we wszystkich kategoriach, jednakże żadna z prac nie mogła być wcześniej prezentowana na konkursie organizowanym podczas Expo Sweet.

- II.3. Jako Pracę należy rozumieć dzieło wykonane w całości z elementów i komponentów **jadalnych** wykorzystywanych w cukiernictwie – mas cukrowych, karmelu, izomaltu, lukru królewskiego, czekolady, czekolady plastycznej itp. Ze względu na temperatury panujące w hali zaleca się, aby prace były wykonane na atrapach wszędzie tam, gdzie jest to niezbędne, aby praca zachowała spójność przez kilka dni. Jury ma obowiązek odjąć punkty, jeśli uzna, że konstrukcja pracy, jak i niektórych elementów nie mogłaby zaistnieć gdyby praca nie był atrapą. Techniki mocowania jak i łączenia poszczególnych elementów dekoracyjnych muszą być takie same, jakie mogłyby być zastosowane przy jadalnych pracach. Elementy wspierające i druty florystyczne nie mogą bezpośrednio dotykać elementów jadalnych. Wypełniania tortów należy wykonać z atrap. W szczególności nie wolno stosować masy solnej.
- II.4. Temat prac jest dowolny (z wyjątkiem kategorii świątecznej), jednakże Uczestnik musi podać, jaki jest temat jego Pracy.
- II.5. Organizator zapewni do prezentacji stoły przykryte czarnym obrusem.
- II.6. Uczestnicy powinni dostarczyć i ustawić swoje prace w w dniu 23.11.2024 w godzinach 7:00 – 9:30 na halę targową przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie.
- II.7. Ocena prac odbędzie się od godzinach 10:00 w dniu 23 listopada. Wystawa dla zwiedzających będzie otwarta od godziny 10:00.
- II.8. Przed dokonaniem oceny Prace nie mogą być podpisane inaczej, niż wyłącznie tematem oraz numerem startowym przydzielonym przez Organizatora, który dostarczy tabliczki do umieszczenia obok pracy.
- II.9. Prace muszą pozostać na miejscach ekspozycyjnych do dnia 24.11 do godziny 18:00. Odbiór prac wcześniej jest zabroniony. Odbiór prac należy zakończyć do g. 20:00 tego dnia. Prace nieodebrane w terminie zostaną zutylizowane lub przekazane do szkół cukierniczych jako pomoc dydaktyczna.
- II.10. Skrócony harmonogram Konkursu:
1. Instalacja prac - 23.11 g. 7:00-9:30
 2. Ocena prac - 23.11 od g. 10:00
 3. Ogłoszenie wyników – pierwszego etapu 24.11 10:00. Ogłoszenie nastąpi poprzez wyłożenie tabliczek informacyjnych przy pracach.
 4. Ogłoszenie Grand Prix oraz zwycięzców w kategoriach, a także dekoracja wszystkich nagrodzonych Uczestników 24.11 po godzinie 16:00
- II.11. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu konkursu bez podania przyczyny. Uczestnicy zostaną poinformowani o zmianach drogą e-mailową.

III. Jury, kryteria oceny i nagrody

III.1. W skład Jury wchodzi następujące osoby:

- Przewodniczący – reprezentant Organizatora
- Jurorzy – mistrzowie cukierniczy i renomowani dekoratorzy

III.2. Ocena i punktacja

Jury dokona oceny poszczególnych prac, biorąc pod uwagę poniższe kryteria. Łączna suma przyznanych przez Jurora punktów wynosi 100.

Ocena prac przez Jury jest ostateczna i nie podlega zaskarżeniu, czy odwołaniu

1. Wygląd – estetyka – dobór barw	0 – 30pkt.
2. Ilość zastosowanych technik dekoracji	0 – 30pkt.
3. Stopień trudności wykonania	0 – 20pkt.
4. Oryginalność formy	0 – 10pkt.
5. Pokazanie tematu	0 – 10pkt.

III.3. Nagrody w kategoriach 1-9:

Grand Prix w każdej normalnej kategorii – otrzymuje Uczestnik wyłoniony w głosowaniu Jury spośród tych Uczestników, którzy otrzymali Złote Nominacje. W ramach nagrody Grand Prix Uczestnik otrzyma:

- puchar
- **czek od Organizatora o wartości 1000zł, -**

Złotą Nominację – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 91-100.

- pamiątkowy medal
- dyplom pamiątkowy
- **czek od Organizatora o wartości 400zł.**

Srebrną Nominację – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 81-90.

- pamiątkowy medal
- dyplom pamiątkowy
- **czek od Organizatora o wartości 200zł. -**

Brązową Nominację – otrzymuje każdy Uczestnik, który uzyskał sumę punktów w przedziale 71-80.

- pamiątkowy medal
- dyplom dla Uczestnika

W kategorii K10 Specjalnej Juniorskiej przyznawane są takie same nagrody rzeczowe, jak w pozostałych kategoriach, natomiast nie przyznaje się nagród pieniężnych. Laureaci otrzymają atrakcyjne upominki od Organizatora.

Wszyscy Uczestnicy, którzy znajdą się poza klasyfikacją medalową otrzymają dyplomy za udział.

III.4. Zasady wypłacania nagród pieniężnych:

Nagrody pieniężne wypłacane są w formie przelewu. W wyjątkowych, uzasadnionych przypadkach i po uzyskaniu indywidualnej pisemnego potwierdzenia od Organizatora możliwa jest wypłata nagrody gotówką. Wypłaty gotówki są możliwe wyłącznie osobiście (za okazaniem dowodu osobistego lub paszportu) w dniu 24.11 od godziny 18:00 do 20:00. Podane kwoty są wartościami netto. Podatek od nagród (10%) opłaca Organizator, a Uczestnicy nie otrzymują PIT i nie muszą rozliczać tego dochodu w Urzędzie Skarbowym.

Wyniki zostaną także zamieszczane na stronie www oraz profilu facebook po zakończeniu konkursu.

III.5. Nagroda specjalna – **The Best Of Poland**

Otrzymuje Uczestnik wyłoniony w głosowaniu Jury spośród tych Uczestników, którzy otrzymali nagrody Grand Prix. Zwycięzca otrzyma:

- **wyjątkowa statuetka**
- **miejsce w Jury w kolejnej edycji**
- **szyty na miarę profesjonalny kitel cukierniczy, z wyhaftowanym imieniem i nazwiskiem, a na życzenie także z logo firmy Zawodnika**

IV. Zgłoszenia i kwalifikacja

IV.1. Każdy uczestnik musi przesłać do Organizatora zgłoszenie na formularzu dostępnym pod adresem:

<http://www.exposweet.pl/media/festiwal/Zgloszenie2024.xlsx>

Zgłoszenia przyjmujemy do 18 listopada 2024 do 23:59. Zgłoszenia w formie poprawnie wypełnionych formularzy należy przesłać na adres:

wystawa@exposweet.pl

IV.2. Członkowie Stowarzyszenia Cukierników Karmelarzy i Lodziarzy oraz juniorzy startujący w K10 są zwolnieni z opłaty startowej. Uwaga, jeśli chcieliby Państwo zostać Członkiem stowarzyszenia, należy wypełnić deklarację i dokonać wpłaty składki. Wówczas, po akceptacji Zarządu Stowarzyszenia, zostaniecie zwolnieni z opłaty startowej.

IV.3. Uczestnicy muszą dokonać opłaty startowej w kwocie 100 PLN od każdej zgłoszonej pracy (w kategorii juniorskiej – 50PLN).

Uwaga, wpłat należy dokonać na poniższe konto:

Expo Sweet EZIG:

ING Bank Śląski 74 1050 1054 1000 0090 7023 6972

SWIFT code: INGBPLPW

tytułem: Festiwal2024, imię i nazwisko uczestnika

IV.4. Jeśli ktoś chce **otrzymać fakturę** musi to zaznaczyć na zgłoszeniu.

IV.5. Wpłaty muszą zostać dokonane do dnia 18 listopada 2024.

IV.6. Każdemu Uczestnikowi, który przesłał prawidłowo wypełnione zgłoszenie i opłacił opłatę startową przysługuje pakiet startowy:

- a. zestaw profesjonalnych produktów cukierniczych i dekoratorskich
- b. bezpłatny parking w dniach 22-24.11 na 1 samochód osobowy
- c. 5 bezpłatnych wejściówek na cały okres Festiwalu – zostaną wysłane e-mailem lub będą dostępne w biurze po przyjeździe na konkurs.

IV.7. Liczba miejsc w konkursie jest ograniczona. O udziale decyduje kolejność poprawnie wypełnionych zgłoszeń przesłanych wraz z opłatą startową. W przypadku wyczerpania puli dostępnych miejsc, Organizator powiadomi na stronie internetowej konkursu. Wpłaty zaksięgowane po wyczerpaniu limitu miejsc, zostaną zwrócone w całości.

PK. Postanowienia końcowe

PK.1. Organizatorzy nie pokrywają kosztów dojazdu, pobytu ani przygotowań Zawodników.

PK.2. Prace lub elementy pracy mogą zostać zabezpieczone i wysłane do Uczestnika na jego koszt i odpowiedzialność. Musi to zostać uzgodnione z Organizatorem najpóźniej do 14 dni przed pierwszym dniem konkursu, a Uczestnik musi zapewnić odpowiednie opakowanie.

PK.3. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyn. Takie zdarzenie nie będzie skutkować zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestnika w celu przygotowania i zaprezentowania pracy konkursowej. W przypadku odwołania konkursu, Organizator zwróci opłaty startowe.

PK.4. Organizator zastrzega sobie prawo do modyfikacji przebiegu konkursu i modyfikacji niniejszego regulaminu w dowolnej chwili w przypadku zagrożeń wynikających z sytuacji epidemicznej, zdrowotnej, utrudnień w dostępie do komunikacji samochodowej, lotniczej lub pieszej, ograniczeń wynikających z decyzji władz lub decyzji innych podmiotów i instytucji. Organizator nie ponosi żadnej odpowiedzialności (w tym finansowej) za skutki takich decyzji, jak i wynikających z nich zmian w regulaminie.

PK.5. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie, wynikających z losowych przyczyn. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem wszystkich Uczestników o zaistniałych zmianach. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestników w celu przygotowania się do startu w Konkursu.

PK.6. Zgłaszając się do Konkursu, Uczestnicy oświadczają jednocześnie, że posiadają prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie prac, które prezentują podczas Konkursu.

PK.7. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w p. **PK.6** ponosi wyłącznie i w całości Uczestnik. W przypadku wystąpienia ewentualnych roszczeń ze strony osób trzecich uczestnicy, na własny koszt zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie

ich zasądzenia od Organizatora, regresowo zwrócą całość pokrytych roszczeń oraz inne związane z nimi wydatki, włączając koszty procesu, obsługi prawnej, a także naprawią wszelkie szkody wynikające ze wzmiankowanych wyżej roszczeń.

PK.8. Uczestnicy w momencie zgłoszenia udziału do Konkursu udzielają Organizatorowi prawa do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych lub wykonanych przez nich dla celów Konkursu lub podczas Konkursu, w szczególności zdjęć i innych wizerunków swoich prac, receptur i opisów, a także do wykorzystania wizerunku, imienia i nazwiska swojej osoby, oraz do rozpowszechniania tych wizerunków i materiałów obejmującego, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii w dowolny sposób przez dowolną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet – w materiałach informacyjnych lub promocyjnych Organizatora lub podmiotów z nim współpracujących.

PK.9. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy wystawa@exposweet.pl. Organizator udzieli odpowiedzi na pytania dotyczące regulaminu, o ile zostały przesłane nie później niż do 14 dni przed pierwszym dniem Konkursu.

PK.10. 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). Szczegółowe informacje o przetwarzaniu danych osobowych znajdują się pod adresem <http://exposweet.pl/polityka-prywatnosci>. Osoba dokonująca zgłoszenia udziału w konkursie oświadcza, że wyraża zgodę na przetwarzanie jej danych osobowych (w tym wizerunku) oraz potwierdza zapoznanie się ze szczegółową informacją dotyczącą przetwarzania jej danych osobowych znajdującą się pod adresem internetowym wskazanym w zdaniu poprzednim oraz w niniejszym regulaminie.

PK.11. **Administratorem danych osobowych jest Expo Sweet EZIG ul. Kolejowa 305, 05-092 Łomianki. Kontakt do IOD: ezig@exposweet.pl, tel. 22 465 96 23.**

PK.12. Podczas Konkursu mogą zostać wprowadzone ograniczenia lub wymogi zgodnie z obowiązującymi w danym momencie przepisami prawa lub inną siłą wyższą. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za zmiany będące skutkiem decyzji władz lub działania siły wyższej.