



Sweettargi

Sweettargi 2018

9. Targi Cukiernicze, Piekarnicze i Lodziarskie

17-19.03.2018 | Katowice



REGULAMIN UCZESTNICTWA

w Ogólnopolskim Konkursie Cukierniczym dla szkół i organizacji młodzieżowych pn.

Zdrowo – Smacznie – Artystycznie

III edycja – 2018



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 9. Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich „Sweettargi” i składa się z dwóch etapów (eliminacje i prezentacje finałowe). Organizatorami konkursu są: Ochotniczy Hufiec Pracy w Rybniku oraz firma Blue Business Media;

II. Cele konkursu

- promocja zawodu cukiernika i pokrewnych wśród młodzieży;
- rozwijanie pasji, kreatywności i kunsztu zawodowego;
- kształtowanie świadomości zdrowotnej młodzieży;
- integracja różnych środowisk branżowych;
- wyłonienie laureatów konkursu, których prace posiadają największe walory smakowe, artystyczne i zdrowotne

III. Zasady organizacji zmagania konkursowych – informacje dla zespołów

Konkurs składa się z 2 etapów:

Pierwszy etap eliminacyjny polega na:

wypełnieniu formularza zgłoszeniowego oraz przesłaniu prezentacji PowerPoint na adres mailowy organizatora: ohprybnik@wp.pl do **28.02.2018 r.** z przedstawieniem własnoręcznie wykonanego **dzieła cukierniczego-tortu** 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);
- slajd 2 i/lub 3 – receptura przygotowania pracy wraz z dokładnym podaniem składników i ich proporcji, a także podanie wartości odżywczych (w kcal na 100 gram produktu): zawartości cukrów, tłuszczu oraz komponentów korzystnych dla zdrowia (witaminy, mikroelementy). Praca może być wykonana tylko ze składników jadalnych;
- slajdy 3 – 10 – 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

9. Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich „Sweettargi” 2018,
wyłonionych zostanie maksymalnie 8 najlepszych prac z części eliminacyjnej.

Kryteria oceny i jury etapu eliminacyjnego:

receptura, kaloryczność, zawartość cukru, walory zdrowotne wykonanego dzieła – ocenia specjalista-dietetyk

- Ilość punktów do zdobycia **0 - 10**;

jakość, atrakcyjność wykonanej prezentacji PowerPoint, proces technologiczny oraz walory artystyczne wykonanego dzieła – oceniają specjaliści branży cukierniczej oraz laureaci poprzednich edycji konkursu. Ilość punktów do zdobycia **0 – 20**;

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.ohprzybnik.pl
do **05.03 2017r.**

Drugi etap - finałowy zostanie przeprowadzony podczas imprezy głównej:

9. Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich „Sweettargi”

19 marca 2018 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 wartość odżywczą i zdrowotną produktu. 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, mieszkarko-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 tortu musi być w całości wykonana z jadalnych surowców i półproduktów. Praca konkursowa może być wykonana z gotowych półproduktów jednak musi być złożona, wykończona i udekorowana podczas konkursu;

tort powinien mieścić się w **przedziale wagowym 1-1,5 kg**;

do oceny jury drużyna przedstawia tort 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:

receptura, kaloryczność, zawartość cukru, walory zdrowotne wykonanego dzieła – ocenia specjalista


- dietetyk. Ilość punktów do zdobycia: **0 - 10**;

walory smakowe końcowego produktu – ocenia specjalista - mistrz cukiernictwa. Ilość punktów do zdobycia: **0 – 10**;

jakość, atrakcyjność wykonania, proces technologiczny, oraz walory artystyczne wykonanego dzieła – ocenia specjalista - specjalista branży cukierniczej. 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

Nagrodami za zajęcie pierwszego, drugiego i trzeciego miejsca dla zespołu są statuetki oraz **atrakcyjne nagrody rzeczowe (nagrodą główną jest wycieczka zagraniczna)** ufundowane przez organizatorów i sponsorów imprezy. Pozostali uczestnicy otrzymają dyplomy oraz upominki pamiątkowe.

V. Postanowienia końcowe

- V.1 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.2 Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian organizacyjnych i regulaminowych po uprzednim poinformowaniu o tym fakcie uczestników konkursu z minimum 7 – dniowym wyprzedzeniem.
- V.3 Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do przetwarzania podstawowych danych osobowych na potrzeby przebiegu i promocji konkursu.
- 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 Piętka** - tel. 784 966 079

Project Coordinator - pani **Marlena Fijałkowska-Kowalska** – tel. 692 613 504

Adres mailowy do korespondencji – ohprzybnik@wp.pl

Adres Targów – Międzynarodowe Centrum Kongresowe w Katowicach, Plac Sławika i Antalla 1, 40-163 Katowice.

Centrum ma bezpośrednie połączenie z katowickim Spodkiem.

