EXPO SWEET 2022

REGULAMIN

Mistrzostw Polski

w Przygotowaniu Deseru

„Expo Sweet 2022”

Patronaty

W roku 2022 temat Mistrzostw brzmi:

"Polskie desery – wczoraj, dziś i jutro”

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 i organizacje branżowe, a oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani Jurorzy.

Wersja regulaminu: 29_09;

Spis treści

I. Postanowienia ogólne 4

II. Zadania konkursowe i przebieg rywalizacji 5

III. Jury, kryteria oceny i nagrody 7

IV. Wyposażenie boksu konkursowego 8

V. Zgłoszenia i kwalifikacja 9

VI. Postanowienia organizacyjne 10

PK. Postanowienia końcowe 10

Formularz zgłoszeniowy do Mistrzostw Polski w Deserach EXPO SWEET 2022 13

I. Postanowienia ogólne

I.1. Organizator Konkursu (dalej Konkurs lub Mistrzostwa): Organizatorem Konkursu pod nazwą **„Mistrzostwa Polski w Przygotowaniu Deseru Expo Sweet 2022”** jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych zwane dalej „Organizatorem”.

I.2. Mistrzostwa odbędą się trzeciego **dnia targów tj. we wtorek 1 marca 2022 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).

I.3. Do Mistrzostw przystępują Zespoły dwuosobowe zwane dalej „Uczestnikami” lub „Zespołem”.

I.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. Uwaga - działalność cukiernicza nie może stanowić dominującej działalności gospodarczej podmiotu zgłaszającego.

I.5. Członkowie Zespołu powinni do zgłoszenia dołączyć swoje zdjęcie, wraz z krótkim życiorysem zawodowym (CV). Objętość życiorysu nie powinna być większa niż 1600 znaków. Przesłane życiorysy zostaną zamieszczone na stronach Mistrzostw oraz w materiałach informacyjnych dotyczących Konkursu.

I.6. Każdy Zespół wskazuje jedną osobę jako Kapitana, który jest stroną we wszelkich relacjach z Organizatorem. Kapitan ma wyłączne prawo do komunikowania i podejmowania wszelkich decyzji w imieniu Zespołu, w tym także o sposobie odbioru i ewentualnego podziału nagrody dla Zespołu. Decyzje Kapitana uznaje się za wiążące decyzje Zespołu.

I.7. Firma zgłaszająca ma prawo do anulowana zgłoszenia na każdym etapie konkursu lub wymiany członków Zespołu na inne osoby.

I.8. W przypadku rozwiązania stosunku pracy pomiędzy Kapitanem Zespołu, a firmą zgłaszającą, Organizator podejmuje indywidualne decyzje, co do dalszego udziału Zespołu w konkursie.

I.9. Uczestnicy **mają obowiązek przywieźć własne stroje robocze** do pracy w boksach. Powyższe nie wyklucza prawa Organizatora do ubrania Zespołów w uniformy – ubrania robocze na których umieszczone będą logotypy zatwierdzone przez Organizatora. W takim przypadki Uczestnicy będą zobowiązani występować w uniformie dostarczonym przez Organizatora podczas pracy w czasie regulaminowym, wystąpień przed Jury, udzielaniu wywiadów i podczas gali wręczania nagród.

II. Zadania konkursowe i przebieg rywalizacji

II.1. Każdy Zespół przygotowuje dwa zestawy po osiem sztuk identycznych deserów restauracyjnych a la carte. Pierwszy zestaw ośmiu deserów to desery wykonywane z dowolnym użyciem czekolady, bez żadnych innych ograniczeń. Drugi zestaw ośmiu deserów musi mieć charakter deserów owocowych i musi być wykonany bez składników pochodzenia odzwierzęcego. Desery w ramach każdego zestawu muszą być identyczne, natomiast zestawy mogą się między sobą różnić dowolnie. Z każdego zestawu ośmiu deserów, sześć zostanie przedstawionych do oceny i degustacji dla Jurorów, zaś dwa losowo wybrane będą przekazane do zdjęcia oraz dla publiczności.

II.2. Gramatura całego deseru łącznie z dekoracją nie może być niższa niż 80 gramów ani wyższa niż 120 gramów (do masy deseru nie wlicza się masy talerza). Przekroczenie granic wagowych oznacza dyskwalifikację danego zestawu deserów.

II.3. Desery w swoim składzie i/lub wyglądzie muszą nawiązywać do tematu konkursu. Interpretacja tematu pozostaje w gestii Zespołu.

II.4. Organizator NIE ZAPEWNIA żadnych surowców (także tzw. surowców podstawowych), produktów ani wyposażenia innego niż podane w regulaminie.

II.5. 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.

II.6. Elementy wymagające wypieku należy wypiec na miejscu. Organizator zapewnia cztery piece konwekcyjne Convotherm na 6 blach GN 1/1 (nie zapewniamy blach).

II.7. W boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów. Zespoły przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone.

II.8. Zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych, niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE. Zabrania się używania dekoracji niejadalnych.

II.9. Zespoły przygotowują i podają desery z wykorzystaniem własnej porcelany.

II.10. 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 łącznie 300 minut na wykonanie wszystkich zadań oraz przygotowanie i sprzątnięcie boksu. Organizacja pracy w boksie leży w gestii Zespołu, natomiast wymaga sie, aby desery zostały podane o godzinach określonych ściśle dla każdego Zespołu i podanych w tabeli w punkcie II.12. Na degustację przeznacza się 15 minut. W wyznaczonym czasie Zespół musi podać deser do oceny, niezależnie od stopnia

ukończenia deseru. Niepodanie deseru w wyznaczonym czasie spowoduje odjęcie przez każdego z Jurorów po 10 punktów za każdą minutę spóźnienia. Spóźnienie dłuższe niż 5 minut spowoduje natychmiastową dyskwalifikację danego deseru.

II.11. Przed wejściem do boksu Zespół musi przekazać Jurorom opis deserów w formie drukowanej – 8 sztuk oraz elektronicznej 1 sztuka (CD lub pendrive).

II.12. Każdy Zespół odbiera boks na 15 minut przed swoim startem i zdaje go w czasie przeznaczonym na sprzątanie boksów opisanym w poniższej tabeli Zespoły muszą pozostawić boks w takim stanie, jak został im przekazany.

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

II.13. Podczas podawania Zawodnicy zostaną poproszeni o krótkie omówienie swojej pracy przed Jury.

II.14. Zabrania się noszenia biżuterii i zegarków w czasie wykonywania pracy konkursowej. Długie włosy należy mieć spięte i schowane pod czapką, a osoby noszące zarost muszą nosić specjalne maski ochronne.

II.15. Organizator zapewni środki czystości dla Zespołów.

II.16. Zaleca się, aby zespoły miały własne środki ochrony osobistej, takie jak maseczki (ew. przyłbice) i rękawiczki.

II.17. Przed rozpoczęciem pracy boksy zostaną poddane profesjonalnej dezynfekcji, tak aby w momencie przystąpienia Zespołów do pracy wszystkie powierzchnie robocze były czyste i bezpieczne.

III. Jury, kryteria oceny i nagrody

III.1. Oceny prac konkursowych dokonuje pięcioosobowe Jury w składzie: Przewodniczący oraz czterech Członków Jury. Ocena Jury Mistrzostw jest ostateczna, werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.

III.2. Jury Mistrzostw będzie oceniać prace konkursowe (każdy zestaw deserów) biorąc pod uwagę następujące kryteria:

- Kreatywność, estetyka prezentacji od 0 do 50 pkt. (x2)
- Nawiązanie do tematu mistrzostw od 0 do 50 pkt. (x2)
- Dekoracja, zastosowanie technik od 0 do 50 pkt. (x2)
- Kompozycja smakowa od 0 do 100 pkt. (x2)
- Organizacja pracy, przestrzeganie BHP i HACCP 0 do 50pkt. (x2)

Maksymalna liczba punktów wynosi 600.

III.3. Jury może odmówić oceny lub zdyskwalifikować Zespół, który zatai używanie elementów gotowych, wykonanych wcześniej poza miejscem konkursu.

III.4. Laureatom przyznane zostaną nagrody:

I miejsce
- Medale Expo Sweet za I miejsce dla Uczestników,
- Puchar Expo Sweet dla Zakładu Pracy,
- Dyplomy,
- Czek o łącznej wartości 5 000 PLN.

II miejsce
- Medale Expo Sweet za II miejsce dla Uczestników,
- Dyplomy,
- Czek o wartości 3 000 PLN.

III miejsce
- Medale Expo Sweet za III miejsce dla Uczestników,
- Dyplomy,
- Czek o wartości 2 000 PLN

III.5. Wszyscy Uczestnicy otrzymują pamiątkowe medale i dyplomy.

III.6. Laureatami Mistrzostw będą Zespoły, które zdobędą największą liczbę punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.

III.7. Kwoty nagród pieniężnych dla Uczestników podane są w wartościach brutto. Wypłata pomniejszona o podatek od nagród (10%) zostanie wykonana przelewem na konto podane w zgłoszeniu (a jeśli nie podano w zgłoszeniu, to na konto podane przez Kapitana Zespołu) w ciągu 15 dni roboczych licząc od dnia uzyskania numeru konta laureata. Zwycięzcy danej edycji Mistrzostw, jak i Firma, którą reprezentują nie może startować w kolejnej edycji Mistrzostw. Zakaz ten obowiązuje tylko w następnej edycji Mistrzostw o tej samej specjalności.

III.8. Uroczyste głoszenie wyników Mistrzostw oraz wręczenie nagród i dyplomów odbędzie się w dniu 1 marca o godz. 16:30 na terenie Forum Mistrzostw. Zawodnicy biorący udział w ceremonii wręczania nagród zobowiązani są do założenia pełnych uniformów dostarczonych przez Organizatora (kitel, zapaska, czapka).

IV. Wyposażenie boksu konkursowego

IV.1. Organizator zapewnia boks konkursowy o pow. 12m2 oraz dodatkowo powierzchnię wspólną dla wszystkich startujących Zespołów.

IV.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. Nie zapewniamy garnków do kuchenek;
- Jedną kuchenkę mikrofalową o mocy 900W;
- Jeden wózek (trola) na blachy GN 1/1, 12 półek (nie zapewniamy blach!)
- Jedną wagę elektroniczną o nośności do 2 kg brutto z dokładnością +/- 5g
- zlew z bieżącą woda.
- Szafa chłodnicza o zakresie temperatur od +4 do +8 o pojemności min. 500 litrów;
- Szafa mroźnicza o zakresie temperatur od -12 do -18 o pojemności min. 500 litrów;
- Komora do szybkiego zamrażania deserów o pojemności 100 litrów;

Wszystkie wyżej wymienione urządzenia znajdują się w boksie konkursowym.

IV.3. W części wspólnej dostępnej dla wszystkich Zespołów (poza boksem konkursowym) dostępne jest następujące wyposażenie:

- Dwie zmywarki firmy Winterhalter, do mycia blach, sprzętu i garnków;
- Cztery piece Convotherm do wypieków konwekcyjno - parowe 6 x GN 1/1
- Dwie temperówki Selmi do czekolady, w tym jedna na czekoladę gorzką i jedna na czekoladę białą.

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

IV.4. Organizator zapewnia część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do przywiezienia surowców i niezbędnego drobnego sprzętu. Powierzchnia ta jest na zapleczu części wspólnej.

IV.5. Zespoły zabezpieczają we własnym zakresie wszystkie sprzęty i narzędzia do prac konkursowych niewymienione w powyższych punktach. Organizator NIE ZAPEWNIA ŻADNEGO wyposażenia oprócz tego opisanego powyżej. Talerze do deserów zapewnia Organizator.

V. Zgłoszenia i kwalifikacja

V.1. Zespoły zgłaszające się do udziału w Mistrzostwach przesyłają dane startujących Uczestników wraz z danymi do kontaktu oraz zdjęciami **trzech deserów** na adres: mistrzostwa@exposweet.pl, Zgłoszenia należy przesyłać 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 10 stycznia 2022 r. Ze względu na ograniczoną liczbę miejsc zachęcamy do wcześniejszego przesyłania zgłoszeń.

V.2. Maksymalna wielkość przesłanych zdjęć nie może przekroczyć łącznie 10MB.

V.3. Liczba miejsc w Finałach Mistrzostw jest ograniczona do nie więcej niż 6 Zespołów. Decyduje jakość prac na przesłanych zdjęciach. Oceny prac dokona komisja kwalifikacyjna wyznaczona przez Organizatora i Patronów Merytorycznych.

V.4. Zespoły zakwalifikowane do Mistrzostw będą powiadamiane o kwalifikacji e-mailowo lub telefonicznie przez Organizatorów. Końcową datę kwalifikacji ustala się na 17 stycznia 2022 g.23:59.

V.5. Zespoły, które nie zostaną zakwalifikowane do startu, znajdą się na liście rezerwowej.

V.6. Zespoły muszą przesłać Organizatorowi wypełniony formularz zgłoszeniowy wraz z wymiarami, w celu przygotowania ubrań roboczych. Formularz znajduje się na końcu regulaminu.

V.7. Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia zgłoszenia bez podania przyczyn.

V.8. Organizator zastrzega sobie prawo przyznania miejsc startu dla zwycięzców imprez organizowanych przez Partnerów Mistrzostw.

VI. Postanowienia organizacyjne

VI.1. Organizator **nie zapewnia zakwaterowania**.

VI.2. W dniu Mistrzostw tj. 1 marca 2022 Organizator zapewnia jedno bezpłatne miejsce parkingowe pod halą targową dla każdego Zespołu - na 1 samochód osobowy lub dostawczy do 3,5 tony.

VI.3. Logo Expo Sweet do wykorzystania we własnych materiałach informacyjnych można pobrać z poniższego linku (ZIP z różnymi formatami pliku):
http://www.exposweet.pl/media/dokumenty/logo2022.zip

PK. Postanowienia końcowe

PK.1. Organizatorzy nie pokrywają Uczestnikom żadnych kosztów (w szczególności kosztów dojazdu, pobytu ani przygotowań) o ile inne punkty Regulaminu nie stanowią inaczej.

PK.2. 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, o ile takie zostały pobrane.

PK.3. 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.4. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie, wynikających z innych przyczyn, niż podane w p. **PK.3**. 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.5. 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.6. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w p. **PK.5** 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.7. 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.8. 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 dotycząca przetwarzania jej danych osobowych znajdująca się pod adresem internetowym wskazanym w zdaniu poprzednim oraz w niniejszym regulaminie.

PK.9. Administratorem danych osobowych jest Expo Sweet EZIG ul. Warszawska 82, 05-092 Łomianki. Kontakt do IOD: ezig@exposweet.pl, tel. 22 465 96 23.

PK.10. Uczestnikiem lub Zawodnikiem konkursie może być wyłącznie osoba zdrowa, która w okresie 14 dni przed kontaktem z innymi osobami związanymi z Konkursem nie miała kontaktu z osobą zarażoną COVID-19 lub podejrzewaną o takie zakażenie, ani też nie zamieszkiwała z osobą przebywającą na kwarantannie.

PK.11. Uczestnicy lub Zawodnicy muszą stosować się do wytycznych i regulaminów uczestnictwa związanych z zachowaniem dystansu społecznego oraz przestrzegać wzmożonych zasad higieny w związku z organizacją i przebiegiem konkursu.

PK.12. W razie wystąpienia u Uczestnika lub Zawodnika jakichkolwiek objawów mogących wskazywać na objawy zakażenia lub ujawnienia, iż Uczestnik lub Zawodnik miał kontakt z osobami zarażonymi COVID-19, zamieszkiwał z osobą przebywającą na kwarantannie lub miał kontakt z osobą podejrzaną o zakażenie, Organizator jest uprawniony do wykluczenia Uczestnika/Zawodnika z konkursu na którymkolwiek etapie, a Uczestnik/Zawodnik nie będzie miał z tego tytułu jakichkolwiek roszczeń wobec Organizatora, innych Uczestników/Zawodników albo innych podmiotów związanych z konkursem.

PK.13. W razie zarażenia się przez Uczestnika, Zawodnika lub osoby mu towarzyszące w trakcie konkursu poprzez kontakt z Uczestnikami, Zawodnikami lub innymi osobami przebywającymi w obiektach gdzie odbywają się wydarzenia związane z konkursem, Uczestnik/Zawodnik nie będzie miał żadnych roszczeń wobec Organizatora, innych Uczestników, Zawodników albo innych podmiotów związanych z konkursem.

PK.14. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy **mistrzostwa@exposweet.pl.** Organizator udzieli odpowiedzi na pytania dotyczące regulaminu, o ile zostały przesłane nie później niż do 21 dni przez pierwszym dniem Konkursu.

Życzymy sukcesów!

Formularz zgłoszeniowy na następnej stronie

Formularz zgłoszeniowy do Mistrzostw Polski w Deserach EXPO SWEET 2022

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/2022/DeseryZgloszenie2022.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**
Na drugiej stronie formularza znajduje się formuła RODO, którą należy wydrukować, podpisać i odesłać jako skan.

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

Członkowie Zespołu powinni do zgłoszenia dołączyć swoje zdjęcie, wraz z krótkim życiorysem zawodowym (CV). Objętość życiorysu nie powinna być większa niż 1600 znaków. Przesłane życiorysy zostaną zamieszczone na stronach Mistrzostw oraz w materiałach informacyjnych dotyczących Konkursu

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