



25-28 LUTY 2024

# REGULAMIN

**Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych**

**EXPO SWEET 2024**

**PATRONAT HONOROWY**



**Ministerstwo  
Edukacji i Nauki**

---

Temat Mistrzostw w roku 2024 brzmi następująco

## „Kwiaty polskie”

Celem konkursu jest popularyzacja zawodu cukiernika wśród młodzieży i wyłonienie najzdolniejszych uczniów, którzy w przyszłości zachwycą nas swoim zaangażowaniem i fachowością w zawodzie.

Imprezę objęły patronatem najważniejsze pisma branżowe, a oceny prac konkursowych dokonają wykwalifikowani sędziowie.

patronaty merytoryczne i medialne:



przegląd  
**piekarski**  
i cukierniczy

PORADNIK  
RESTAURATORA

pu **ITALY**

**PASTICCERIA**  
INTERNAZIONALE

**PASTICCERIA**  
INTERNAZIONALE

nowości  
GASTRONOMICZNE

**Mistrz**  
branży

cukiernictwo  
i piekarstwo

**Szef Kuchni**  
MAGAZYN BRANŻY GASTRONOMICZNEJ

## **Spis treści**

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE.....	4
II. ZADANIA KONKURSOWE I PRZEBIEG RYWALIZACJI .....	5
III. WYPOSAŻENIE BOKSU KONKURSOWEGO .....	8
IV. JURY i KRYTERIA OCENY PRAC .....	9
V NAGRODY: .....	10
VI. INFORMACJE ORGANIZACYJNE .....	12
PK. POSTANOWIENIA KOŃCOWE .....	13

## **I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

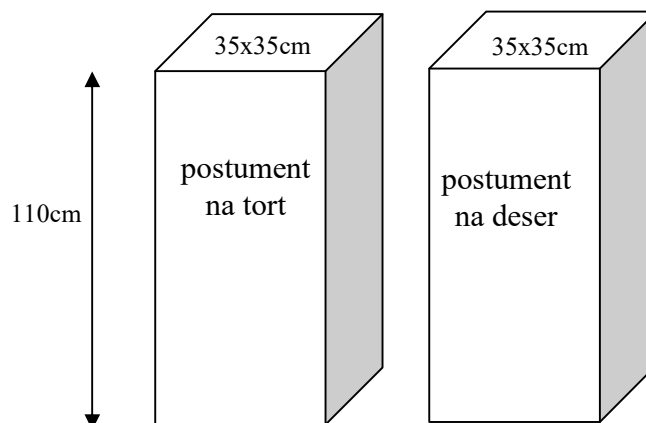
- I.1. Organizator Konkursu: Organizatorem Konkursu pod nazwą „**Mistrzostw Polski Uczniów Szkół Cukierniczych EXPO SWEET 2024**” jest EXPO SWEET EZIG – Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych zwane dalej „Organizatorem”.
- I.2. Kontakt z Organizatorem jest możliwy drogą elektroniczną poprzez adres e-mail: [mistrzostwa@exposweet.pl](mailto:mistrzostwa@exposweet.pl) lub [j.zbaliszyn@exposweet.pl](mailto:j.zbaliszyn@exposweet.pl) oraz telefonicznie: 22 465 96 23 lub 691 490 425. Adres korespondencyjny: Expo Sweet EZIG, ul. Kolejowa 305, 05-092 Łomianki.
- I.3. Termin i miejsce Konkursu: Konkurs odbędzie się 28 lutego 2024 w Hali EXPO XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie. O godzinie rozpoczęcia konkursu każdy startujący Zespół będzie poinformowany indywidualnie po przeprowadzeniu losowania w przeddzień rozpoczęcia Mistrzostw.
- I.4. W konkursie mogą wziąć udział uczniowie szkół gastronomicznych, cukierniczych, piekarskich i spożywczych, które mają siedzibę w Polsce.
- I.5. Do konkursu przystępują zespoły dwuosobowe, zwane dalej „Zespołem” lub „Uczestnikami”.
- I.6. Do finału dopuszcza się 6 Zespołów. Finałiści wyłaniani są na etapie eliminacji ze wszystkich przesłanych do organizatora prac do dnia 10.11.2023.
- I.7. Zgłoszenie chęci startu następuje poprzez przesłanie formularza zgłoszeniowego wraz ze zdjęciem pracy cukierniczej. Szkoła przesyłała tylko jedną pracę, poza przypadkami, gdzie mamy do czynienia z Zespołem Szkół. W takiej sytuacji po jednej pracy może przesłać każda szkoła, wchodząca w skład tegoż Zespołu Szkół. Komisja powiadomi o zakwalifikowaniu się do finałów osobnym pismem przesłanym na adres internetowy zamieszczony przez Zespół w formularzu zgłoszeniowym do dnia 18.11.2023.
- I.8. Organizatorzy zapewniają Zespołom nakrycia głowy, zapaski i bluzy, na których umieszczone będzie logo organizatorów i sponsorów. Uczestnicy i opiekunowie są zobowiązani używać podczas trwania konkursu i ceremonii wręczenia nagród wyłącznie ubrania dostarczonego przez Organizatora.
- I.9. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji zarówno w formie pisemnej jak i elektronicznej materiałów konkursowych, receptur oraz nazwisk osób startujących. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji fotograficznej oraz filmowej prac oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych zespołów.

## II. ZADANIA KONKURSOWE I PRZEBIEG RYWALIZACJI

II.1. Każdy startujący Zespół ma do przygotowania **8** deserów oraz dwa torty:

II.1.A **Desery** restauracyjne a' la carte – Zespół musi przygotować 8 identycznych deserów i zaserwować je wszystkie w tym samym czasie na własnej porcelanie (pucharki, talerze itp. – Zespoły mają pełną dowolność w tym zakresie). 6 deserów zostanie podanych do degustacji dla Jury, jeden będzie przekazany do wykonania zdjęć, a jeden zostanie ustawiony na postumencie. 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 porcelany).

II.1.B **Pierwszy** tort do prezentacji ma interpretować temat mistrzostw. Musi być udekorowany i w pełni wykończony. Tort ten może być piętrowy. Przedział wagowy tortu do prezentacji jest dowolny, jednakże tort musi zmieścić się na postumencie ekspozycyjnym o wymiarach 35cm x 35cm x wys. 110cm. Postument nie może być niczym nakrywany ani dekorowany przez Zespół. Schemat postumentu przedstawia poniższy rysunek



II.1.C **Drugi** tort przeznaczony będzie wyłącznie do degustacji, a zatem nie powinien on zawierać elementów dekoracyjnych oprócz wierzchniej polewy lub masy. Wypełnienie tortu (smak) musi być identyczne, jak tortu prezentacyjnego. Masa tortu do degustacji **musi** zawrzeć się w przedziale 800 g – 1200g.

II.2. Wszystkie składniki oraz elementy dekoracyjne tortów i deserów muszą być jadalne, zabrania się używania sztucznych, plastikowych i innych niejadalnych elementów.

II.3. W stanowisku-boksie konkursowym nie można posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów!!!. Zespoły zobowiązane są do przechowywania własnych surowców w pojemnikach bez logo producenta.

II.4. Poszczególne surowce mogą być przywiezione na teren Mistrzostw w odważonych ilościach, ale nie mogą być wymieszane. Wszystkie potrzebne w konkursie produkty- surowce muszą spełniać wymogi sanitarne obowiązujące na terytorium UE. Wszystkie elementy wypiekane do tortu mogą być przywiezione jako gotowe i odpieczone (np. biszkopt).

II.5. Zespół musi krótko opowiedzieć i zaprezentować swoją pracę. Omówić techniki i receptury.

II.6. Czas na przygotowanie prac konkursowych wynosi 4,5 godziny, dodatkowo Zespół ma 15 minut na przygotowanie i 15 min na sprzątnięcie stanowiska pracy. W nieprzekraczalnym czasie i we właściwej kolejności, Zespoły mają obowiązek przedstawić prace do oceny Jury Mistrzostw, zgodnie z harmonogramem umieszczonym w tabeli II.8.

II.7. Opiekunowie Zespołów mogą pomagać Uczestnikom w trakcie przygotowania boksów do pracy oraz podczas jego sprzątnięcia. Jednak w regulaminowym czasie pracy nie mogą przebywać w boksie Zespołu, ani w żaden inny sposób im pomagać. W czasie pomocy opiekunowie mogą przebywać w boksach jedynie w odzieży ochronnej, dostarczonej wcześniej przez organizatorów.

II.8. Planowany harmonogram przebiegu Mistrzostw.

	przygotowanie boksów	start Zespołu	degustacja – deser	degustacja – tort	zdanie uprzątniętego boksów
Zespół 1	08:45:00	09:00:00	12:00:00	13:30:00	13:45:00
Zespół 2	08:55:00	09:10:00	12:10:00	13:40:00	13:55:00
Zespół 3	09:05:00	09:20:00	12:20:00	13:50:00	14:05:00
Zespół 4	09:15:00	09:30:00	12:30:00	14:00:00	14:15:00
Zespół 5	09:25:00	09:40:00	12:40:00	14:10:00	14:25:00
Zespół 6	09:35:00	09:50:00	12:50:00	14:20:00	14:35:00

II.9. Ogłoszenie wyników i uroczyste wręczenie nagród odbędzie się o godzinie 15:00 w dniu Mistrzostw czyli 28.02.2024.

- II.10. Zaleca się, aby zespoły miały własne środki ochrony osobistej, takie jak maseczki (ew. przyłbice) i rękawiczki.
- II.11. Przed rozpoczęciem pracy boksy zostaną poddane profesjonalnej dezynfekcji tak, aby w momencie przystąpienia Zespołów do pracy, wszystkie powierzchnie robocze były czyste i bezpieczne.

STRONA CELOWO POZOSTAWIONA PUSTA

### **III. WYPOSAŻENIE BOKSU KONKURSOWEGO**

III.1. Organizator zapewnia dla każdego Zespołu boks konkursowy o powierzchni 12m<sup>2</sup>. Dodatkowo zapewnia się powierzchnię wspólną dla zespołów

startujących.

III.2. Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie boks dla każdego Zespołu:

- Dwa 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 GN**);
- Każdy boks konkursowy wyposażony jest w zlew z bieżącą wodą.
- Komora do szybkiego zamrażania deserów o pojemności 100 litrów.
- Szafa chłodnicza o zakresie temperatur od +4°C do +8°C o poj. min. 500 litrów; (jedna szafa na dwa zespoły!)
- Szafa mroźnicza o zakresie temperatur od -12°C do -18°C o poj. min. 500 litrów; (jedna szafa na dwa zespoły!)

III.3. Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie dostępne w części wspólnej dla dwóch zespołów:

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

Startujące Zespoły mogą korzystać ze sprzętu na przemian w równych częściach.

III.4. Organizatorzy zapewniają część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do transportu. Powierzchnia ta będzie wyodrębniona na zapleczu części wspólnej.

III.5. Organizator nie zapewnia żadnych innych urządzeń i wyposażenia oprócz podanych wyżej. Zespoły zobowiązane są do zabezpieczenia we własnym



zakresie pozostałego sprzętu oraz narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac.

## **IV. JURY i KRYTERIA OCENY PRAC**

IV.1. Jury składa się z 6 osób: przewodniczącego i 5 członków.

IV.2. Oceny prac konkursowych dokonuje Jury podczas trwania Mistrzostw. Ocena Jury jest ostateczna, jego werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.

IV.3. Każda z prac konkursowych będzie oceniana według następujących kryteriów:

**Degustacja deseru .....0-100pkt**

- kreatywność, estetyka prezentacji
- kompozycja smakowa
- struktura, złożoność kompozycji

**Degustacja tortu .....0-100pkt**

- kreatywność, estetyka prezentacji
- kompozycja smakowa
- struktura, złożoność kompozycji

**Prezentacja tortu .....0-100pkt**

- kreatywność, estetyka prezentacji
- dekoracja, zastosowanie technik nawiązanie do tematu
- złożoność kompozycji

**Organizacja i czystość pracy w boksie .....0-100pkt**

- przygotowanie boksu i surowców do pracy
- czystość pracy w boksie, czystość strojów
- stan boksu po zakończeniu pracy

## **V NAGRODY:**

Nagrody:

### **I miejsce:**

- pamiątkowy puchar dla szkoły,
- dyplom dla uczestników i opiekunów
- medal dla uczestników i opiekunów
- nagrody rzeczowe od sponsorów – dla uczestników
- voucher od EXPO SWEET EZIG w wysokości 7000 PLN – dla zwycięskiej szkoły na doposażenie pracowni technologicznej.

### **II miejsce**

- pamiątkowy puchar dla szkoły,
- dyplom dla uczestników i opiekunów
- medal dla uczestników i opiekunów
- nagrody rzeczowe od sponsorów – dla uczestników
- voucher od EXPO SWEET EZIG 5000 PLN – dla zwycięskiej szkoły na doposażenie pracowni technologicznej.

### **III miejsce**

- pamiątkowy puchar dla szkoły,
- dyplom dla uczestników i opiekunów
- medal dla uczestników i opiekunów
- nagrody rzeczowe od sponsorów – dla uczestników
- voucher od EXPO SWEET EZIG 3000 PLN – dla zwycięskiej szkoły na doposażenie pracowni technologicznej.

Wszystkie Zespoły otrzymają pamiątkowe medale i dyplomy za uczestnictwo w Mistrzostwach Polski EXPO SWEET oraz dyplomy dla szkoły.

Nagrody pieniężne dla szkół zostaną przekazane w formie vouchera, którego realizacja będzie możliwa w jednej z wybranych firm sponsorujących Mistrzostwa. Lista firm będzie znajdować się na voucherze.

Szkoła, która zostanie nagrodzona voucherem będzie mogła zapłacić nim za dowolne produkty znajdujące się w ofercie sponsora. Po dokonaniu zakupu zostanie dla nagrodzonej szkoły wystawiona normalna faktura VAT, którą wlicza się w koszty szkoły. Jednocześnie voucher w momencie realizacji wlicza się do przychodu szkoły. Dopuszcza się, aby w imieniu szkoły rozliczenia vouchera dokonała Rada Rodziców lub inny podmiot wskazany przez szkołę.

Możliwe jest dokonanie zakupu za kwotę większą niż opiewa voucher – wówczas nagrodzona szkoła dopłaca z własnych środków różnicę. Nie ma możliwości zakupu za mniejszą kwotę i pobrania niewykorzystanej różnicy w gotówce.

Realizacji vouchera może dokonać wyłącznie osoba uprawniona do reprezentowania szkoły.

Zwycięzcy danej edycji Mistrzostw jak i Szkoła, którą reprezentują nie mogą startować w kolejnej edycji Mistrzostw. Zakaz ten obowiązuje tylko w następnej edycji Mistrzostw o tej samej specjalności.

STRONA CELOWO POZOSTAWIONA PUSTA

## VI. INFORMACJE ORGANIZACYJNE

- VI.1. Przewodniczący Jury konkursu odpowiedzialny jest za przeprowadzenie losowania w dniu poprzedzającym Mistrzostwa, które wyznaczy kolejność startujących zespołów oraz przydzieli im odpowiednie numery boksów konkursowych.
- VI.2. Organizator pokrywa koszty wyżywienia i zakwaterowania drużyny tj. dwóch uczniów i nauczyciela - opiekuna w czasie udziału w Mistrzostwach. Jeden pokój dwuosobowy i jeden pokój jednoosobowy na nocleg z dnia 27.02.2024. na 28.02.2024. Organizator zapewnia także transport w Warszawie pomiędzy hotelem i halą Mistrzostw. Organizator nie pokrywa kosztów parkowania samochodów na parkingach hotelowych.
- VI.3. Organizatorzy przyznają każdemu zespołowi, uczestniczącemu w finale **kwotę 2000 PLN**. Kwota ta powinna być przeznaczona na przygotowanie zespołu, treningi, zakup niezbędnych surowców oraz na podróż do Warszawy. Szkoła wycofująca się z udziału w finałach (bez względu na okoliczność) jest zobowiązana do zwrotu otrzymanej kwoty pieniężnej na przygotowania do startu najpóźniej do dwóch dni od dnia złożenia pisemnej rezygnacji.
- VI.4. Wszelkie zmiany w składzie swoich zespołów, bądź w przesłanej wcześniej dokumentacji, szkoły mogą zgłaszać organizatorom do dnia 03.02.2024. Wszelkie zmiany zgłoszone po tym terminie nie będą uwzględniane.
- VI.5. Dla zespołów, które przyjadą samochodem Organizator zapewnia bezpłatne miejsce parkingowe w dniu 27.02 i 28.02.2024. (jedno miejsce w pobliżu hali dla każdego Zespołu)
- VI.6. Zespoły wraz z opiekunami zobowiązane są do stawienia się w Hali EXPO XXI w Warszawie przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w dniu 27 lutego 2024 r. o godz. 18.00. na terenie Mistrzostw. Organizator nie zapewnia lodówek na przechowywanie produktów dla Zespołów, które przybędą przed wyznaczoną godziną.

## **PK. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

- PK.1. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyn. Takie zdarzenie nie będzie skutkowało zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Uczestnika w celu przygotowania i zaprezentowania pracy konkursowej.
- PK.2. 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.3. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie, wynikających z innych przyczyn, niż podane w p. **PK.2**. 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.4. 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.5. Wszelką odpowiedzialność wynikającą z ewentualnego niespełnienia warunku w p. **PK.4** 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.6. Uczestnicy w momencie zgłoszenia udziału do Konkursu udzielają Organizatorowi prawa do wykorzystania zdjęć i innych wizerunków swoich prac, receptur i opisów, a także do wykorzystania wizerunku, imienia i nazwiska swojej osoby, oraz do rozpowszechniania tych wizerunków 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.7. Uczestnicy Konkursu upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez nich dla celów Konkursu, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z promocją Konkursu bez ograniczeń czasowych i terytorialnych, w zakresie jak w punkcie **PK.6**

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 dotyczącą 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. Kolejowa 305, 05-092 Łomianki tel. 22 465 96 23.**

PK.10. Uczestnikiem konkursu może być wyłącznie osoba zdrowa, która w okresie 14 dni przed kontaktem z innymi Uczestnikami, przedstawicielami Organizatora lub innymi osobami związanymi z konkursem nie miała kontaktu z osobą zarażoną COVID lub podejrzaną o takie zakażenie, ani też nie zamieszkiwała z osobą przebywającą na kwarantannie.

PK.11. Uczestnicy 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 jakichkolwiek objawów mogących wskazywać na objawy zakażenia lub ujawnienia, iż Uczestnik miał kontakt z osobami zarażonymi COVID, zamieszkiwał z osobą przebywającą na kwarantannie lub miał kontakt z osobą podejrzaną o zakażenie, Organizator jest uprawniony do wykluczenia Uczestnika z konkursu na którymkolwiek etapie, a Uczestnik nie będzie miał z tego tytułu jakichkolwiek roszczeń wobec Organizatora, innych Uczestników albo innych podmiotów związanych z konkursem.

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

PK.14. Wszelkie pytania i wątpliwości prosimy kierować na adres mailowy **[j.zbaliszyn@exposweet.pl](mailto:j.zbaliszyn@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!**