



## Regulamin V EDYCJI KONKURSU CUKIERNICZEGO

12 kwietnia 2016 roku

### 1. Motyw konkursu

Wykonanie dowolnego wyrobu cukierniczego o tematyce „Polski folklor” (przy użyciu marcepanu, karmelu itp.).

### 2. Cel Konkursu

Celem konkursu jest przede wszystkim doskonalenie umiejętności cukierniczych i ciastkarskich wśród uczniów nauki zawodu. Upowszechnianie tradycji polskiej kuchni, polskich wypieków oraz polskiego folkloru. Promowanie młodzieży z pasją, danie im możliwości zaprezentowania swoich prac. Rozbudzanie i rozwijanie zainteresowań uczniów. Nawiązanie kontaktów pomiędzy uczniami innych szkół z regionu.

### 3. Uczestnicy Konkursu:

- Konkurs adresowany jest do uczniów rzemiosła czyli młodocianych pracowników zatrudnionych w celu przygotowania zawodowego w zakładach rzemieślniczych oraz uczniów odbywających praktykę u rzemieślników zrzeszonych w Cechach przynależących do Izby.
- Do konkursu mogą przystąpić zarówno uczniowie kształcący się w zawodach cukiernik jak i piekarz (ale zadanie konkursowe będzie związane wyłącznie z wyrobem cukierniczym).

### 4. Organizacja i organizatorzy Konkursu:

- Kujawsko-Pomorska Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Bydgoszczy,
- Cech Piekarzy i Cukierników w Bydgoszczy,
- Członkowie komisji egzaminacyjnych w zawodzie cukiernik.

### 5. Podstawowe informacje o konkursie:

- Do konkursu przystępują osoby indywidualne. Organizator nie przewiduje zespołów wieloosobowych.
- Każdy z uczestników podpisuje listę obecności i odbiera identyfikator z przypisanym numerem, który jest jednocześnie numerem wyznaczonego stanowiska pracy.

- Każda osoba biorąca udział w konkursie ma do wykonania samodzielnie pracę o tematyce polskiego folkloru z surowców stosowanych w cukiernictwie.
- Czas przygotowania maksymalnie **4 godziny zegarowe**.
- Wszystkie elementy powinny być wykonane na miejscu. Dopuszczalne jest jedynie użycie gotowych ciast np. biszkopt, piernik lub innych zbyt pracochłonnych do sporządzenia w dniu konkursu.
- Zakazuje się używania gotowych elementów dekoracyjnych (należy wykonać je samodzielnie w dniu konkursu).
- Uczestnicy konkursu powinni zabrać ze sobą drobny sprzęt niezbędny do wykonania konkursowych zadań, patery, obrusy, serwetki itp. niezbędne do ich wyeksponowania.

W przypadku potrzeby skorzystania ze sprzętu dostępnego w pracowniach należy zgłosić to członkowi komisji konkursowej.

- Każdy uczestnik powinien dysponować ubraniem roboczym. Uczestnikom zostaje przydzielone miejsce na przebranie odzieży roboczej.
- Każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie produkty potrzebne do wykonania prac.
- Uczestnicy mają do dyspozycji stoły robocze, lodówki, zamrażarki, miksery, ubijaczki, mikrofalówkę, piec piekarski, piec cukierniczy, kuchenkę gazowo-elektryczną.

## **6. Komisja Konkursowa:**

- Przy ocenie będzie brana pod uwagę m.in. zgodność z tematem, pomysł na wykonanie zadania, estetyka całej pracy, artyzm wykonania elementów dekoracyjnych, organizacja pracy oraz prezentacja i sposób wyeksponowania wyrobu.
- Do ścisłego finału zakwalifikuje się 3 uczestników.
- Dla uczestników przewidziane atrakcyjne nagrody rzeczowe.
- Wszyscy startujący otrzymają dyplomy uczestnictwa w konkursie.