



**Regulamin
VI EDYCJI KONKURSU CUKIERNICZEGO
pt. „KUJAWSKO-POMORSKIE - moje miejsce, mój dom”**

9 maja 2017 r.

1. Motyw konkursu

Wykonanie dowolnego wyrobu cukierniczego tematycznie związanego z charakterystycznym miejscem województwa kujawsko-pomorskiego (zawierającej figurki np. z marcepanu, karmelu itp., ozdoby itp. odpowiadające tematowi pracy).

2. Cel Konkursu

Celem konkursu jest przede wszystkim doskonalenie umiejętności cukierniczych i ciastkarskich wśród uczniów nauki zawodu. Upowszechnianie tradycji polskiej kuchni i polskich wypieków. 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 zawierającą elementy (np. figurki, ozdoby) tematycznie związane z Województwem Kujawsko - Pomorskim przy zastosowaniu surowców używanych 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, rozpoznawalność (identyfikacja) **miejsca** w województwie kujawsko-pomorskim, 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.