



CARVING-**GNIECH**.PL

GRZEGORZ GNIECH



POLAGRA GASTRO

Międzynarodowe Targi Gastronomii

REGULAMIN

PUCHAR POLSKI

Juniorów w Carvingu

Cele i zamierzenia – propagowanie carvingu, szerzenie sztuki rzeźbienia wśród młodzieży oraz stworzenie show dla odwiedzających targi Polagra Gastro.

Będzie to pierwsza edycja Pucharu Polski Juniorów w Carvingu.

Głównym organizatorem Konkursu o Puchar Polski Juniorów w Carvingu jest „CARVING-GNIECH” i Międzynarodowe Targi Poznańskie Sp. z o.o.

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Konkurs odbędzie się ostatniego dnia Targów tj. 28 września 2017 w Poznaniu przy ul. Głogowskiej 14, pawilon 6A.
2. W konkursie mogą wziąć udział zawodnicy mający co najmniej 16 lat. Wiek uczestnika nie może przekraczać 21 lat. Osobom niepełnoletnim musi towarzyszyć dorosły opiekun.
 - a) uczniowie startujący w konkursie ze szkół **bez względu na wiek, muszą być pod opieką nauczyciela**, który jest opiekunem ucznia na czas trwania zawodów,
 - b) nauczyciel/opiekun jest jedynym opiekunem uczestnika w trakcie trwania Konkursu.
3. Organizator zapewnia kuchnię konkursową: jedną dla dwóch uczestników z wyposażeniem opisanym w rozdziale IV.
4. Czas na przygotowanie prac konkursowych wynosi:
 - a) 1 godzina w pierwszej konkurencji;
 - b) 2,5 godziny w drugiej konkurencji.Surowce, z których zawodnicy przygotowują swoje prace to owoce i warzywa.
5. Podczas całości trwania zawodów i wręczania nagród obowiązuje strój: bluza kucharska, spodnie i buty wizytowe.
6. Oceny prac konkursowych dokonuje Jury w pięcioosobowym składzie.
7. Ocena Jury jest ostateczna, jej werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.
8. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji, zarówno w formie pisemnej jak i elektronicznej, materiałów konkursowych oraz nazwisk i wizerunków osób startujących i członków jury. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji fotograficznej oraz filmowej prac oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych zespołów i Zawodników.
9. Harmonogram konkursu:

godz. 9.00 - Rozpoczęcie I konkurencji

godz. 10.00 - Zakończenie I konkurencji

Temat I konkurencji: Ekspozycja gotowych przywiezionych prac - temat: Targi Polagra Gastro (obowiązkowe wykorzystanie logo Polagra Gastro)

godz. 11.00 - Rozpoczęcie II konkurencji

godz. 13.30 - Zakończenie II konkurencji

Temat II konkurencji: „MÓJ IDOL” (obowiązkowe wykorzystanie surowca: arbuza lub dynia)

godz. 14.30 - Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród

II. OPIS PRAC KONKURSOWYCH

10. W pierwszej konkurencji zawodnicy muszą wyeksponować, złożyć, bądź zmontować przywiezioną pracę, tematem nawiązującą do targów Polagra Gastro. Praca musi zawierać logo targów POLAGRA GASTRO. Organizatorzy dopuszczają całkowitą dowolność stylu i użytych surowców. Jednym zastrzeżeniem jest obowiązek **dominacji sztuki carvingu**. Pozostałe elementy pracy jak dekoracje, mają być wyłącznie dodatkiem i uzupełnieniem całości ale jednocześnie muszą być elementami przeznaczonymi wyłącznie do gastronomii lub innymi artykułami spożywczymi, nie przyćmiewającymi bazy głównej, którą są owoce i warzywa. Można używać wykałaczek i innych artykułów mogących pomóc przy przytrzymaniu konstrukcji pracy;
 - a) prace konkursowe w pierwszej konkurencji będą prezentowane na przygotowanych przez Organizatora postumentach o wymiarach 47x47x 90 cm, gdzie 47x47 cm to powierzchnia do ekspozycji pracy (90 cm – wysokość postumentu);
 - b) proszę uwzględnić rozmiary powierzchni ekspozycyjnej przy planowaniu pracy. Prace w drugiej konkurencji będą prezentowane przy stanowiskach roboczych zawodników.
11. Druga konkurencja to widowiskowe show carvingowe. Każdy z uczestników ma za zadanie przygotować pracę w trakcie trwania konkursu. Na jej przygotowanie ma 2 godziny 30 minut. Uczestnik na podstawie własnego zamysłu i projektu tworzy pracę o tematyce „MÓJ IDOL”. Całość musi być wyeksponowana w ten sposób, aby temat główny wyraźnie przewodził w całej pracy. Obowiązkowym surowcem do wykorzystania w drugiej konkurencji jest nienaruszona dynia lub arbuz (do wyboru) przywieziony przez uczestnika – pozostałe surowce wybiera uczestnik wedle swoich upodobań i potrzeb. Technika cięć jest dowolna.
12. Prace konkursowe drugiej konkurencji będą prezentowane przy stanowisku konkursowym uczestnika, które obowiązkowo tuż po zakończeniu konkurencji musi zostać przez uczestnika uporządkowane.
13. Ogłoszenie wyników i Uroczyste wręczenie dyplomów będzie miało miejsce na przestrzeni konkursowej około godziny 14.30.
14. Miejscem rywalizacji będą kuchnie konkursowe (jedna kuchnia dla dwóch zawodników).
15. Losowane kuchni konkursowej i miejsca ekspozycyjnego przez uczestników nastąpi w dniu i miejscu konkursu podczas odprawy o godzinie 8.30

III. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

16. Miejscem pracy zawodników będą kuchnie konkursowe przygotowane przez organizatora.
 17. Miejsca ekspozycji będą wskazane przez organizatorów przed rozpoczęciem pierwszej konkurencji.
 18. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do odwołania konkursu z przyczyn losowych. Takie zdarzenie nie może skutkować zwrotem kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez zawodników w celu przygotowania się do konkursu.
 19. Wszystkie pytania dotyczące regulaminu można przysyłać na adres e-mail: grzegorz@carving-gniech.pl
-

IV. WYPOSAŻENIE KUCHNI KONKURSOWEJ

20. Organizatorzy zapewniają 1 kuchnię konkursową przeznaczoną na dla dwóch zawodników, dodatkowo powierzchnię wspólną.
21. Organizatorzy zapewniają następujące wyposażenie kuchni konkursowej dla każdej pary zawodników:
 - a) dwa stoły z robocze;
 - b) każda kuchnia konkursowa wyposażona jest w zlew z bieżącą wodą.
22. Organizatorzy zapewniają część magazynową na pojemniki, kartony, koszyki do transportu i ekspozycji. Powierzchnia ta będzie wyodrębniona na zapleczu części wspólnej.
23. Zawodnicy są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostałego sprzętu oraz narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac.

V. INFORMACJE ORGANIZACYJNE

24. Przewodniczący Jury konkursu jest odpowiedzialny za przeprowadzenie losowania (podczas odprawy) przed rozpoczęciem pierwszej konkurencji Pucharu Polaki Juniorów. Losowanie będzie miało na celu przydzielenie każdemu uczestnikowi stanowiska konkursowego i miejsca ekspozycji przywiezionej pracy.
 25. Udział w zawodach może wziąć maksymalnie ośmiu zawodników startujących samodzielnie.
 26. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest wypełnienie i odestanie formularza zgłoszeniowego i akceptacja regulaminu. Do zgłoszenia należy dołączyć zdjęcie swojej najlepszej pracy w zakresie sztuki carvingu. Organizator w przypadku większej ilości zgłoszeń dokona kwalifikacji zawodników na podstawie nadesłanych zdjęć.
 27. Termin nadsyłania zgłoszeń: 5.09.2017 r.
 28. Ze wszystkich przesłanych prac organizator wybierze ośmiu uczestników i powiadomi ich o zakwalifikowaniu do Konkursu do dnia 10.09.2017 na adres e-mail podany przez uczestnika w formularzu zgłoszeniowym.
 29. Organizator zapewnia noclegi dla ośmiu uczestników i ich opiekunów. Na jednego uczestnika przypada maksymalnie jeden opiekun. O miejscu noclegu organizator powiadomi uczestników drogą mailową do 14 dni przed terminem planowanego Konkursu.
 30. Odprawa konkursowa odbędzie się 28.09.2017 na przestrzeni konkursowej w pawilonie 6a (brama wjazdowa od ul. Śniadeckich) o godzinie 8.30.
 31. Uroczyste wręczenie nagród, dyplomów i pucharów odbędzie się po zakończeniu Konkursu o godzinie 14.30.
-

VI. JURY ORAZ NAGRODY DLA LAUREATÓW

32. **Jury składa się z 5 osób**, wśród których minimum trzy osoby są członkami Stowarzyszenia Carving Team Poland:

- a) Krzysztof Wierzba – przewodniczący jury, propagator sztuki carvingu, organizator pierwszych profesjonalnych pokazów i konkursów carvingowych, Carving Team Poland
- b) Grzegorz Gniech – Vice Mistrz Świata w Carvingu, aktualny Mistrz Polski w Carvingu, Carving Team Poland
- c) Jarostaw Uściński – wybitny kucharz, zdobywca nagród na polskich i zagranicznych zawodach.
- d) Łukasz Szewczyk – Stowarzyszenie Carving Team Poland
- e) Jordan Bach – Stowarzyszenie Carving Team Poland

Skład może ulec zmianie jeżeli na drodze niefortunnnych zdarzeń sędzia nie będzie mógł wstawić się w dniu konkursu.

33. Nagrody:

I miejsce:

Pamiątkowy Puchar, medal, profesjonalne narzędzia do carvingu firmy Fruit Carving, Voucher na Zaawansowany Kurs Carvingu, Voucher na kurs Pumpkins, Rejs do Szwecji dla dwojga - Stena Line

Dodatkowo Zwycięzca otrzymuje główny PUCHR PRZECHODNI, którego jest właścicielem przez rok lub do czasu rozpoczęcia następnej edycji konkursu.

II miejsce

Pamiątkowy Puchar, medal, Voucher na Zaawansowany Kurs Carvingu, narzędzia do carvingu, weekend w Hotelu OLIMP Business & SPA.

III miejsce

Pamiątkowy Puchar, medal, Voucher na Średnio-zaawansowany Kurs Carvingu, weekend w Hotelu OLIMP Business & SPA, zestaw noży do carvingu.

Wszyscy zawodnicy otrzymają pamiątkowe medale i dyplomy za uczestnictwo w Pucharze Polski.

VII. KRYTERIA OCENY PRAC przez JURY

34. Punktacja w dwóch konkurencjach:

- a) Użyte techniki:
-

- rzeźba – 15 punktów;
 - płaskorzeźba -12 punktów;
 - grafika – 8 punktów;
 - pozostałe np. kwiaty, liście, ornamenty – 5 punktów;
- b) Czystość cięć – 15 punktów maksymalnie (brak widocznych przecięć, wyrwanych lub przypadkowo obciętych elementów oraz nierówności wynikających z nieprawidłowego cięcia);
- c) Stopień trudności cięć – 15 punktów maksymalnie;
- d) Różnorodność użytych wzorów i motywów – 15 punktów maksymalnie;
- e) Spójność – 20 punktów maksymalnie (poszczególne elementy pracy nie mogą odbiegać tematycznie od całej kompozycji);
- f) Wrażenia artystyczne – 20 punktów maksymalnie;
- g) Ekspozycja głównego tematu – 20 punktów maksymalnie (główny temat pracy nie może być zminimalizowany i jedynie go akcentować. Ma być dominujący i dobrze widoczny);

VIII. UWAGI

35. W przypadku wystąpienia istotnego problemu technicznego Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu nie później niż do 14 dni przed planowanym terminem Konkursu.
36. W przypadku zmiany regulaminu Konkursu Organizatorzy są zobowiązani powiadomić o tym fakcie każdego uczestnika z osobna.
-

IX. PLAN TERENU MTP

Plan terenu MTP



- K** KASY BILETOWE, REJESTRACJA
- i** INFORMACJA
- EP** BIURO TARGÓW
- PRESS** CENTRUM PRASOWE
- S** SALE KONFERENCYJNE
- WTC** WORLD TRADE CENTER
- RECEPCJA** RECEPCJA WYSTAWCÓW
- VIP** STREFA VIP
- MTP BISTRO** MTP BISTRO
- MTP CAFE** MTP CAFE

- Z** SŁUŻBA OCHRONY I ZABEZPIECZENIA MTP
- POGOTOWIE** POGOTOWIE TECHNICZNE
- OFICJALNI** OFICJALNI SPEDYTORZY MTP
- ODDZIAŁ** ODDZIAŁ CELNY MTP
- POLICJA** POLICJA
- TAXI** POSTÓJ TAKSÓWEK
- BANKOMAT** BANKOMAT
- CIM** CENTRUM INFORMACJI MIEJSKIEJ
- POCZTA** POCZTA
- BILETY** BILETY KOLEJOWE INFORMACJA KOLEJOWA
- +** SŁUŻBY MEDYCZNE

- ALEJA** ALEJA LIPOWA
- PRZEBUDOWA** PRZEBUDOWA
- 01** SEKTOR
- REJON I** REJON I
- REJON II** REJON II
- REJON III** REJON III
- REJON IV** REJON IV
- PCC** PCC
- BRAMY** BRAMY