



CARVING-GNIECH.PL

GRZEGORZ GNIECH



**POLAGRA GASTRO**

Międzynarodowe Targi Gastronomii

## REGULAMIN

### „Puchar Polski Carvingu 2018”

### Kategorie : PROFESJONALIŚCI – JUNIORZY

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

Będzie to trzecia edycja Pucharu Polski Carvingu. Pierwszy raz odbędzie się ona w dwóch kategoriach: dla profesjonalistów i juniorów jednocześnie.

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

#### I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Konkurs odbędzie się 4 października 2018 w Poznaniu przy ul. Głogowskiej 14, pawilon 3.

2. W konkursie mogą wziąć udział zawodnicy mający co najmniej 16 lat. Wiek uczestnika:

- kategoria: juniorzy od 16 do 21 lat,
- kategoria: profesjonaliści od 18 lat wzwyż.

Przy czym 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) 2 godziny w pierwszej konkurencji;
- b) 2 godziny w drugiej konkurencji.

Surowce, z których zawodnicy przygotowują swoje prace to owoce i warzywa. Uczestnicy sami zapewniają surowce.

5. Podczas 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, osób uczestniczących w wydarzeniu oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych zespołów i Zawodników.

9. Harmonogram konkursu

**dla kategorii PROFESJONALIŚCI:**

**godz. 8.30** - Rozpoczęcie I konkurencji

**godz. 10.30** - Zakończenie I konkurencji

**Temat I konkurencji:** Ekspozycja gotowych przywiezionych prac - temat: "Kultura Azjatycka" (obowiązkowe wykorzystanie surowca: arbuz lub dynia)

**godz. 11.00** - Rozpoczęcie II konkurencji

**godz. 13.00** - Zakończenie II konkurencji

**Temat II konkurencji:** Praca na miejscu - temat: Targi Polagra Gastro (obowiązkowe wykorzystanie logo Polagra Gastro oraz surowca: arbuz lub dynia)

**dla kategorii JUNIORZY:**

**godz. 8.30** - Rozpoczęcie I konkurencji

**godz. 10.30** - Zakończenie I konkurencji

**Temat I konkurencji:** Praca na miejscu - temat: Targi Polagra Gastro (obowiązkowe wykorzystanie logo Polagra Gastro oraz surowca: arbuz lub dynia)

**godz. 11.00** - Rozpoczęcie II konkurencji

**godz. 12.30** - Zakończenie II konkurencji

**Temat II konkurencji:** Ekspozycja gotowych przywiezionych prac - temat: "Kultura Azjatycka" (obowiązkowe wykorzystanie surowca: arbuz lub dynia)

**godz. 14.30** - Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród

## II. OPIS PRAC KONKURSOWYCH

**10.** W konkurencji praca przywieziona zawodnicy muszą wyeksponować, złożyć, bądź zmontować przywiezioną pracę, tematem nawiązującą do "Kultury Azjatyckiej". Dopuszczane jest docinanie elementów wymagających poprawek na miejscu. Całość musi być wyeksponowana w ten sposób, aby temat główny wyraźnie przewodził w całej pracy. Organizatorzy dopuszczają całkowitą dowolność stylu i użytych surowców, jednak wśród nich obowiązkowo musi znaleźć się arbuz lub dynia. 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. Czas pracy: 2 godziny PROFESJONALIŚCI, 1,5 godziny JUNIORZY;

**a)** prace konkursowe przywiezione 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 konkurencji wykonywanej na miejscu będą prezentowane przy stanowiskach roboczych zawodników. WYMIARY PRACY WYKONYWANEJ NA MIEJSCU : 40 X 40 cm , wys. 50 cm.

**11.** Konkurencja wykonywana na miejscu to widowiskowe show carvingowe. Każdy z uczestników ma za zadanie przygotować pracę w trakcie trwania konkursu. Na jej przygotowanie ma 2 godziny (kategoria profesjonalści i juniorzy). Uczestnik na podstawie własnego zamysłu i projektu tworzy 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** . Obowiązkowym surowcem do wykorzystania w konkurencji wykonywanej na miejscu 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 wykonywane na miejscu będą prezentowane przy stanowisku

konkursowym uczestnika. Po zakończeniu konkursu i sygnale organizatora, prace będące własnością uczestnika zostają przez niego 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 8.00

### **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](mailto:grzegorz@carving-gniech.pl) lub zgłaszać telefonicznie pod nr tel. 501-097-442

### **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 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 zobowiązani są do zabezpieczenia we własnym zakresie pozostawionego sprzętu oraz narzędzi koniecznych do wykonania swoich prac. Organizator nie bierze odpowiedzialności za zagubiony sprzęt, narzędzia, itp.

## V. INFORMACJE ORGANIZACYJNE

**24.** Przewodniczący Jury konkursu jest odpowiedzialny za przeprowadzenie losowania (podczas odprawy) przed rozpoczęciem pierwszej konkurencji Pucharu Polski Carvingu. 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 w kategorii JUNIOR
- ośmiu zawodników startujących w kategorii PROFESJONALISTA

**26.** Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest wypełnienie i odesłanie formularza zgłoszeniowego i akceptacja regulaminu. Do zgłoszenia należy dołączyć zdjęcie swojej najlepszej pracy z zakresu sztuki carvingu. Organizator w przypadku większej ilości zgłoszeń dokona kwalifikacji zawodników na podstawie nadesłanych zdjęć.

**27.** Termin nadsyłania zgłoszeń: 10.09.2018 r.

**28.** Ze wszystkich przesłanych prac organizator wybierze ośmiu uczestników z kategorii PROFESJONALISTA i ośmiu uczestników z kategorii JUNIOR oraz powiadomi ich o zakwalifikowaniu do Konkursu do dnia 12.09.2018 na adres e-mail podany przez uczestnika w formularzu zgłoszeniowym.

**29.** Organizator nie zapewnia noclegów dla zawodników.

**30.** Odprawa konkursowa odbędzie się 04.10.2018 na przestrzeni konkursowej w pawilonie nr 3 o godzinie 8.00.

**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. Jarosław 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:**

**PROFESJONALIŚCI I JUNIORZY**

**I miejsce:**

Pamiątkowy Puchar, medal nagrody rzeczowe,

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

**II miejsce**

Pamiątkowy Puchar, medal, nagrody rzeczowe,

**III miejsce**

Pamiątkowy Puchar, medal, nagrody rzeczowe.

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

**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);

**WAŻNE:**

Prace konkursowe nie mogą zawierać treści obraźliwych, gorszących, nazistowskich i rasistowskich. Uczestnicy nie przestrzegający tej zasady będą automatycznie zdyskwalifikowani.

**VIII. UWAGI**

35. W przypadku wystąpienia istotnego problemu technicznego Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany regulaminu nie później niż do 7 dni przed planowanym terminem Konkursu.

36. W przypadku zmiany regulaminu Konkursu Organizatorzy są zobowiązani powiadomić o tym fakcie każdego uczestnika z osobna.

## Plan terenu MTP



- K** KASY BILETOWE, REJESTRACJA
- i** INFORMACJA
- BT** 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
- TECH** POGOTOWIE TECHNICZNE
- OFICJALNI** OFICJALNI SPEDYTORZY MTP
- ODDZIAŁ** ODDZIAŁ CELNY MTP
- POLICJA** POLICJA
- TAXI** POSTÓJ TAKSÓWEK
- BANKOMAT** BANKOMAT
- CIA** CENTRUM INFORMACJI MIEJSKIEJ
- POCZTA** POCZTA
- BILETY** BILETY KOLEJOWE INFORMACJA KOLEJOWA
- SŁUŻBY** 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





