



CARVING-GNIECH.PL

GRZEGORZ GNIECH



POLAGRA GASTRO

Międzynarodowe Targi Gastronomii

REGULAMIN

„Puchar Polski Carvingu 2019”

Kategorie: JUNIORZY & PROFESJONLIŚCI

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

Będzie to czwarta edycja Pucharu Polski Carvingu.

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 3 października 2019 r. w Poznaniu przy ul. Głogowskiej 14, pawilon 6.
2. W konkursie mogą wziąć udział zawodnicy mający co najmniej 16 lat. Wiek uczestnika:
- kategoria junior od 16 do 21 lat,

- kategoria profesjonalista od 18 lat wżwyż.

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) 1,5 godziny w pierwszej konkurencji;

b) 1,5 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 Zawodników.

9. Harmonogram konkursu

dla kategorii JUNIOR:

godz. 8.30 - Rozpoczęcie I konkurencji

godz. 10.00 - Zakończenie I konkurencji

Temat I konkurencji: Ekspozycja gotowych przywiezionych prac - temat: "Freestyle" - temat pracy (z krótkim opisem) należy wpisać (w wyznaczonym miejscu) na formularzu zgłoszeniowym celem umieszczenia go na imiennych standach przygotowanych przez organizatorów (obowiązkowe wykorzystanie surowca: arbuz lub dynia)

godz. 10.30 - Rozpoczęcie II konkurencji

godz. 12.00 - Zakończenie II konkurencji

Temat II konkurencji: Praca na miejscu - temat: "Freestyle" - temat pracy (z krótkim opisem) należy wpisać (w wyznaczonym miejscu) na formularzu zgłoszeniowym celem umieszczenia go na imiennych standach przygotowanych przez organizatorów (obowiązkowe wykorzystanie surowca: arbuz lub dynia)

dla kategorii PROFESJONALISTA:

godz. 8.30 - Rozpoczęcie I konkurencji

godz. 10.00 - Zakończenie I konkurencji

Temat I konkurencji: Praca na miejscu – temat: "Freestyle" - temat pracy (z krótkim opisem) należy wpisać (w wyznaczonym miejscu) na formularzu zgłoszeniowym celem umieszczenia go na imiennych standach przygotowanych przez organizatorów (obowiązkowe wykorzystanie surowca: arbuz lub dynia)

godz. 10.30 - Rozpoczęcie II konkurencji

godz. 12.00 - Zakończenie II konkurencji

Temat II konkurencji: Ekspozycja gotowych przywiezionych prac - temat: "Freestyle" - temat pracy (z krótkim opisem) należy wpisać (w wyznaczonym miejscu) na formularzu zgłoszeniowym celem umieszczenia go na imiennych standach przygotowanych przez organizatorów (obowiązkowe wykorzystanie surowca: arbuz lub dynia)

godz. 14.00 - Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród na strefie konkursowej

II. OPIS PRAC KONKURSOWYCH

10. W konkurencji praca przywieziona zawodnicy muszą wyeksponować, złożyć, bądź zmontować przywiezioną pracę, nawiązującą do wybranego przez siebie tematu. 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. Jedynym 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 ZAMASKOWANYCH wykałaczek i innych artykułów mogących pomóc przy przytrzymaniu konstrukcji pracy. **ZACHOWUJĄC ZASADY GASTRONOMII PRACA MUSI BYĆ WYEKSPONOWANA NA TALERZU (o średnicy bądź krawędzi nie mniejszej niż 30 cm i nie większej niż 42 cm)**. Zakaz używania tkanin, materiałów, wiklin, draperii oraz innych zbędnych dekoracji niebędących częścią wyrzeźbionej pracy. Na ekspozytorze powinien znajdować się jedynie talerz / półmisek / plater itp. z umieszczoną na nim pracą.

Czas pracy: 1,5 godziny.

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 (na talerzach) przy stanowiskach roboczych zawodników.

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 1,5 godziny. Uczestnik na podstawie własnego zamysłu i projektu tworzy pracę nawiązującą do wskazanego w zgłoszeniu dowolnego tematu. Organizatorzy dopuszczają całkowitą dowolność stylu i użytych surowców. Jedynym 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. Można używać ZAMASKOWANYCH wykałaczek i innych artykułów mogących pomóc przy przytrzymaniu konstrukcji pracy. **ZACHOWUJĄC ZASADY GASTRONOMII PRACA MUSI BYĆ WYEKSPONOWANA NA TALERZU (o średnicy bądź krawędzi nie mniejszej niż 30 cm i nie większej niż 42 cm)**. Zakaz używania tkanin, materiałów, wiklin, draperii oraz innych zbędnych dekoracji niebędących częścią wyrzeźbionej pracy. Na ekspozytorze powinien znajdować się jedynie talerz / półmisek / plater itp. z umieszczoną na nim pracą.

12. Prace konkursowe wykonywane na miejscu będą prezentowane (na talerzu) 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 14.00.

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 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 w zakresie sztuki carvingu. Organizator w przypadku większej ilości zgłoszeń dokona kwalifikacji zawodników na podstawie nadesłanych zdjęć.
- 27.** Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest uiszczenie wpisowego przez zawodników:
- kat. Junior - 0 zł
 - kat. Profesjonalista – 200 zł

Nr konta bankowego: 93 8351 0003 0024 6743 2000 0010 Bank Rumia Spółdzielczy – kwota:200 zł --- tytułem: „Wpisowe – Puchar Polski Carvingu 2019 - imię i nazwisko uczestnika”.

Uczestnik opłaca wpisowe dopiero po otrzymaniu informacji o zakwalifikowaniu do konkursu. Po otrzymaniu informacji zawodnik ma 3 dni na dokonanie wpłaty na powyższe konto.

- 28.** Termin nadsyłania zgłoszeń: 10.09.2019 r.
- 29.** Ze wszystkich przesłanych prac organizator wybierze ośmiu uczestników (z każdej kategorii) i powiadomi ich o zakwalifikowaniu do Konkursu do dnia 12.09.2019 na adres e-mail podany przez uczestnika w formularzu zgłoszeniowym.
- 30.** Organizator nie zapewnia noclegów dla zawodników.
- 31.** Odprawa konkursowa odbędzie się 03.10.2019 na przestrzeni konkursowej w pawilonie nr 3 o godzinie 8.00.
- 32.** Uroczyste wręczenie nagród, dyplomów i pucharów odbędzie się po zakończeniu Konkursu o godzinie 14.00.

VI. JURY:

33. Jury składa się z 5 osób oraz sekretarza :

- a.** Marek Rybacki – przewodniczący jury, propagator sztuki carvingu, organizator pierwszych profesjonalnych pokazów i konkursów carvingowych, wiceprezes Stowarzyszenia Carving Team Poland,
- b.** Grzegorz Gniech – złoty medalista świata w carvingu, wizjoner sztuki carvingu, prezes Carving Team Poland,
- c.** Jarosław Uściński – wybitny kucharz, zdobywca wielu nagród na polskich i zagranicznych zawodach, autorytet w dziedzinie kulinarnej,
- d.** Łukasz Szewczyk – propagator sztuki carvingu, wiceprezes Stowarzyszenia Carving Team Poland,
- e.** Jordan Bach – złoty medalista świata w carvingu, propagator sztuki carvingu, członek Stowarzyszenia Carving Team Poland,
- f.** Sylwia Kruszyńska – Sekretarz, członek Stowarzyszenia Carving Team Poland.

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

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 nawiązujących do nienawiści, 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 14 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
- P** BIURO TARGOW
- PRESS** CENTRUM PRASOWE
- S** SALE KONFERENCYJNE
- WTC** WORLD TRADE CENTER
- RE** RECEPCJA WYSTAWCOW
- VIP** STREFA VIP
- B** MTP BISTRO
- C** MTP CAFE

- Z** SLUZBA OCHRONY I ZABEZPIECZENIA MTP
- T** POGOTOWIE TECHNICZNE
- SP** OFICJALNI SPEDYTORZY MTP
- CE** ODDZIAŁ CELNY MTP
- POLICJA** POLICJA
- TAXI** POSTOJ TAKSOWEK
- BANKOMAT** BANKOMAT
- GIM** CENTRUM INFORMACJI MIEJSKIEJ
- POCZTA** POCZTA
- KOLEJ** BILETY KOLEJOWE - INFORMACJA KOLEJOWA
- +** SLUZBY MEDYCZNE

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



