

Wersja regulaminu: 26.01.2022

Regulamin Mistrzostw Wine & Dessert



stowarzyszenie
sommelierów
polskich

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Mistrzostw jest STOWARZYSZENIE SOMMELIERÓW POLSKICH
2. Mistrzostwa odbędą się 11.06.2022 r. w Hotelu Tobacco, ul. Kopernika 64, 90-553 Łódź
3. Do Mistrzostw przystępują zespoły dwuosobowe zwane dalej „Uczestnikami” lub „Zespołem” w składzie: cukiernik i sommelier
4. Zgłoszenia zespołu dokonuje sommelier lub cukiernik – nie muszą reprezentować w konkursie jednej firmy. Zespół tworzą na potrzeby Mistrzostw.
5. Osoba zgłaszająca ma prawo do anulowania zgłoszenia na każdym etapie konkursu lub wymiany członków Zespołu na inne osoby.
6. Uczestnicy mają występować w swoich uniformach zgodnych z wykonywanym zawodem.
7. Zgłoszenie do konkursu odbywa się poprzez przesłanie formularza zgłoszeniowego (wzór znajduje się na końcu regulaminu).
8. Wraz z formularzem zgłoszeniowym Zespoły muszą przesłać zdjęcie/ prezentację/ film prezentujący deser oraz dobrane do niego wino. Zgłoszenie musi obejmować: nazwę deseru (główne składniki, bez szczegółowej receptury) oraz nazwę dobrego wina (producent, szczep, rocznik).
9. Przesłane materiały będą stanowić główne kryterium kwalifikacji Uczestników Mistrzostw.
10. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów konkursowych, receptur konkursowych, nazwisk, i wizerunków osób startujących w Mistrzostwach w formie pisemnej i elektronicznej. Organizator zastrzega sobie także prawo do publikacji fotograficznej, jak i filmowej materiałów konkursowych Zespołów. Udział w Mistrzostwach oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych i wizerunku osób startujących w powyższym celu.
11. Organizator zastrzega sobie prawo do odmowy przyjęcia zgłoszenia bez podania przyczyn.

II. Opis prac konkursowych

1. Każdy Zespół przygotowuje 10 sztuk identycznych deserów restauracyjnych oraz 10 porcji wina, które zostaną podane Jury.
2. Gramatura całego deseru łącznie z dekoracją nie może być niższa niż 80 gramów ani wyższa niż 120 gramów (do masy deseru nie wlicza się masy talerza).
3. Uczestnicy korzystają z własnej zastawy, tj. talerzy, sztućców oraz kieliszków do wina.
4. Na miejscu konkursu do dyspozycji będzie kuchnia hotelowa, z której uczestnicy będą mogli skorzystać na 1 godzinę przed swoim wystąpieniem. Kolejność wystąpień zostanie ogłoszona po wyłonieniu finałowych drużyn. Lista urządzeń dostępnych na kuchni będzie udostępniana na prośbę zawodników.
5. W trakcie właściwej prezentacji dla Jury Zespół będzie miał do dyspozycji stół wydawczy, aby na oczach publiczności wydać deser a'la minute. Poszczególne elementy deseru winny być gotowe wcześniej na tyle, by cukiernik mógł wyporcjować set wraz z dekoracjami. Czas na wydanie i prezentację deseru to 15 minut.
6. W czasie wydawania deseru (15 minut) sommelier opowiada o winie prezentując je Jury oraz uzasadniając swój wybór.
7. Po wydaniu deseru i wina dla Jury, w trakcie degustacji Jurorzy mają 10 minut na zadawanie dodatkowych pytań cukiernikowi i sommelierowi.
8. Organizator NIE ZAPEWNIĄ żadnych surowców (także tzw. surowców podstawowych), produktów ani wyposażenia innego niż podane w regulaminie.
9. Dopuszcza się używanie produktów gotowych lub wstępnie przygotowanych, jak polewy, marcepan, czekolada, konfitury czy pulpy owocowe, owoce: suszone, liofilizowane, świeże

lub w lekkich syropach, obrane i/lub pokrojone. Jednakże Zespół przed konkursem musi ujawnić użycie wszelkich gotowych i wstępnie przygotowanych produktów pod groźbą dyskwalifikacji.

10. Elementy wymagające wypieku można wypiec na miejscu lub przywieźć gotowe na miejsce Mistrzostw. Potrzebę dostępu do pieca należy zgłosić najpóźniej 2 tygodnie przed konkursem.
11. W trakcie prezentacji cukiernik używa wyłącznie nieoznaczonych pojemników na sosy i poszczególne elementy.
12. Zabrania się używania elementów niejadalnych, niespełniających wymogów sanitarnych, niedopuszczonych do spożycia na terytorium UE. Zabrania się używania dekoracji niejadalnych jak plastikowe palemki, papierowe parasolki, maskotki, sztuczne kwiaty, dekoracje z ceramiki itp.
13. Poszczególne desery będą przedkładane do oceny Jury według określonego harmonogramu czasowego. Godziny serwowania deserów przypisane są do poszczególnych Zespołów i zostaną ogłoszone po wyłonieniu finałowych drużyn, ale nie później niż 2 tygodnie przed konkursem.
14. W dniu Mistrzostw Zespół musi przekazać Jurorom opis deserów w formie drukowanej –8 sztuk wraz z dokładną recepturą oraz opisem wina.

III. Kryteria oceny Jury

1. Oceny prac konkursowych dokonuje ośmioosobowe Jury.
2. Ocena Jury Mistrzostw jest ostateczna, werdykt nie podlega odwołaniu czy zaskarżeniu.
3. Jury Mistrzostw będzie oceniać prace konkursowe biorąc pod uwagę następujące kryteria
Profesjonalizm i artystyczny efekt prezentacji
Estetyka deseru
Opis wina
Uzasadnienie doboru wina
Połączenie wyglądu, zapachu oraz smaku wina i deseru

4. Uczestnikom przyznane zostaną nagrody:

I miejsce

Medal/ Puchar, Dyplom,

Możliwość uczestnictwa w finale międzynarodowym w Tokaju

II miejsce

Medal, Dyplom, Nagrody rzeczowe

III miejsce

Medal/ Puchar, Dyplom, nagrody rzeczowe

Nagroda publiczności

Puchar, dyplom, nagrody rzeczowe

IV Wyposażenie zapewniane przez Organizatora

1. W części kuchennej dostępnej dla wszystkich Zespołów dostępne będzie standardowe wyposażenie kuchenne. Na prośbę zawodników udostępnimy szczegółową listę urządzeń.
2. Ze wszystkich dostępnych sprzętów i urządzeń Zespoły mogą korzystać po wcześniejszym ustaleniu.

3. Zespoły muszą wykazać jakie urządzenia są im potrzebne do wykonania deseru.
4. Zespoły zabezpieczają we własnym zakresie sprzęty i narzędzia do prac konkursowych, które są mu niezbędne, a które nie są dostępne w kuchni hotelowej. Organizator nie zapewnia wyposażenia dodatkowego na prośbę uczestników.
5. Na czas trwania konkursu udostępniona będzie lodówka na wino.

V Informacje organizacyjne

1. Mistrzostwa dla wszystkich Zespołów rozpoczynają się odprawą o godz. 12.00, 11.06.2022. Start Zespołów odbywa się zgodnie z wcześniej ustalonymi godzinami.
2. Liczba startujących Zespołów jest ograniczona. Zespoły, które nie zostaną zakwalifikowane do startu, znajdują się na liście rezerwowej.
3. Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu ani przejazdów z i do hotelu.
4. Organizator nie zapewnia zakwaterowania.
5. Uroczystość wręczenia nagród i dyplomów odbędzie się po zakończeniu Mistrzostw 11.06.2022 w Hotelu Tobacco, ul. Kopernika 64, 90-553 Łódź
6. Laureatami Mistrzostw będą Zespoły, które zdobędą największą liczbę punktów przyznanych przez Jury Mistrzostw.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw bez podania przyczyny. W tym przypadku nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się Uczestników do startu w Mistrzostwach.
8. Wszelkie pytania odnośnie regulaminu proszę składać w formie pisemnej na adres: deseriwino@gmail.com. Pytania można nadsyłać do dnia 1 czerwca 2022.
9. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie. W takim przypadku Organizator powiadomi e-mailem wszystkie zgłoszone Zespoły. W przypadku wprowadzenia zmian w regulaminie nie obowiązuje zwrot kosztów i innych zobowiązań finansowych poniesionych przez Zespoły w celu przygotowania się do startu w Mistrzostwach.
10. W dniu Mistrzostw tj. 11.06.2022 Organizator zapewnia jedno bezpłatne miejsce parkingowe dla każdego Zespołu - na 1 samochód osobowy lub dostawczy do 3,5 tony.

VII. Warunki zgłoszenia udziału w Mistrzostwach

1. Zespoły zgłaszające się do udziału w Mistrzostwach przesyłają imiona i nazwiska startujących Uczestników wraz z danymi do kontaktu osoby zgłaszającej przez formularz <https://forms.gle/ZHFBPVwm5uxFVSc6> lub w mailu na adres deseriwino@gmail.com.
2. W odpowiedzi zostanie wysłany regulamin oraz karta zgłoszeniowa. Wypełnioną kartę zgłoszeniową należy przesyłać na adres deseriwino@gmail.com
3. Termin nadsyłania kart zgłoszeniowych upływa 11.04.2022
4. Zespoły zakwalifikowane do Mistrzostw będą powiadamiane o kwalifikacji przez Organizatorów drogą mailową. Końcową datę kwalifikacji ustala się na 25.04.2022r.
5. Kartę należy wypełnić w Excelu, następnie zapisać w formacie PDF i wysłać emailem wyłącznie w formacie PDF na adres: deseriwino@gmail.com
6. Przed wysłaniem proszę sprawdzić, czy wszystkie dane poprawnie zapisały się w karcie. Proszę także pamiętać o załączeniu zdjęć/ prezentacji/ filmów.
7. Jeśli Startujący dysponują krótkim CV wraz ze zdjęciem, także zachęcamy do przesłania takich materiałów. Przesłane życiorysy zostaną zamieszczone na stronach Mistrzostw oraz w materiałach prasowych, informacyjnych i promocyjnych.

8. W przypadku problemów technicznych z formularzem, prosimy o telefon 727925233.
9. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych: przekazanie danych zawartych w formularzu zgłoszenia jest dobrowolne, aczkolwiek niezbędne do udziału w konkursie. Administratorem danych jest organizator konkursu. Dane będą wykorzystane wyłącznie do celów związanych z konkursami prowadzonymi przez Organizatora (organizacją i promocją konkursów). Szczegółowe informacje na Formularzu Zgłoszeniowym.