

Регламент проведения Кондитерского конкурса

Общие положения

1. Учредителем и организатором конкурса является ООО «ГРАНПРИ» ИНН 7806509100
2. Участие в творческом конкурсе БЕСПЛАТНОЕ.
3. **Тема конкурса – ТОРТ «Народный Кондитер»**
4. Принимать участие в конкурсе могут дети от 6 до 14 лет.
5. Количество участников ограничено. (30 человек)

Условия участия в конкурсе

1. На момент участия в конкурсе участнику должно быть не менее 6 и не более 14 лет. (Организатор имеет право запросить документ, удостоверяющий личность)
2. Каждый участник самостоятельно определяет оформление, начинку, дизайн и название для торта. Изделие должно быть не менее 1 кг. В оформлении должны присутствовать фирменные цвета (розовый, бежевый), а так же логотип «Народный Кондитер»
3. На момент дегустации изделия должно пройти не более 2 суток с момента изготовления, которое хранится при температурном режиме +2, +6.
4. Изделие, потерявшее свой эстетический и внешний вид снимается с участия в конкурсе.
5. Торт должен быть изготовлен полностью из съедобных материалов, в оформлении допускается использование шпажек деревянных, флористической проволоки
6. Все права на дальнейшее использование конкурсных работ, их фрагментов и изображений принадлежат организаторам.
7. Участник должен находиться на территории проведения конкурса без верхней одежды в опрятном виде.
8. Участник должен принести с собой инвентарь для дегустации (тарелка и нож).

Порядок проведения Конкурса.

1. Заявки на участие в конкурсе принимаются с 10 мая по 20 мая до 12:00, в случае, если количество участников превысит 30 человек, регистрация закрывается досрочно.
2. Участник заполняет регистрационную анкету на участие по ссылке:

<https://forms.gle/dW24EomKWrkVfRDW7>

** заявка на участие считается подтвержденной, после получения письма на указанный в заявке e-mail с присвоением регистрационного номера. В случае некорректного указания контактных данных в заявке, право на участие переходит другому участнику.*

3. 22 мая 2022г. С 13:30-14:00 по адресу г. Санкт-Петербург, ул. Фучика, д 2 ТЦ РИО, участники проходят регистрацию и выставляют свои конкурсные работы, согласно присвоенным номерам.
4. Участники презентуют свое изделие члену жюри, время презентации не должно превышать 2-ух минут.
5. Жюри конкурса оценивает выставленные на конкурс работы по 10-бальной шкале по четырем критериям (максимальное общее количество баллов 40).

Критерии оценивания работ

1. Техника и сложность выполнения работы; (оценивается с точки зрения таланта автора работы и оригинальности идеи).
2. Соответствие приготовленного изделия заявленной начинке и тематике
3. Художественное исполнение/креативность (согласно этическим и эстетическим нормам)
4. Вкус торта

Жюри конкурса

1. Ольга Вашурина – ведущая телепрограммы «Кондитер» на телеканале Пятница.

Подсчет баллов и определение победителей

1. Согласно подсчету голосов жюри определяет победителя, который награждается Специальным призом от Рената Агзамова и Ольги Вашуриной.
2. Все участники конкурса награждаются почетными медалями.
3. Конкурсные работы, представленные жюри не возвращаются, не оплачиваются и не рецензируются.

Администрация оставляет за собой право изменять правила по своему усмотрению на любом этапе проведения конкурса и обязуется своевременно сообщать об этом всем участникам конкурса!