



Slovenský zväz kuchárov a cukrárov
Gorkého 10,
811 01 Bratislava 1



Generálny partner SZKC:



GENERÁLNY PARTNER SZKC

Hlavný partner súťaže
a odborný garant:



PODMIENKY A PROPOZÍCIE SÚŤAŽE „CARVING CUP SLOVAKIA 2017“

ORGANIZAČNÉ POKYNY a všeobecné informácie

1. Organizátorom súťaže je Slovenský zväz kuchárov a cukrárov
2. Odborným garantom súťaže je Luděk Procházka – CZECH CARVING STUDIO
3. Súťaž prebehne v rámci Medzinárodného veľtrhu Gastronómie „DANUBIUS GASTRO 2017“
4. Súťaž je vyhlásená pre dve kategórie:

Kategória A – vopred pripravené kompozície

Kategória B – vopred pripravené kompozície - **pre začínajúcich rezbárov**
(tejto kategórie sa smú zúčastniť len rezbári, ktorí nesúťažili v roku 2015 a skôr)

5. Zúčastniť sa môže zúčastniť ktorýkoľvek občan SR, školy, reštaurácie, hotely aj súkromné osoby
Zúčastniť sa môžu aj zahraniční kolegovia

6. Kompozície budú vystavované v priestoroch Výstavného kongresového centra Incheba Bratislava, **Hala A0** (A nula) v prípade zmeny včas oznámime
7. **Náklady na výstavnú kompozíciu si hradí účastník sám.**
8. Ku všetkým vystavovaným exponátom treba priniest' popisky – sú nevyhnuté zabezpečia súťažiaci sami
9. **Každý účastník bude mať k dispozícii výstavný priestor o rozmeroch 80 x 60 cm**
10. **Výstava sa bude konať od 10,00 – 17,00 hodiny počas 3 dní od 27 - 29. 01. 2017**
11. **Odporúčame priniest' už hotové výstavné exponáty, pretože vo výstavných priestoroch nie je miesto na dohotovovanie.**
12. **Exponáty možno na stoly aranžovať 27. 01. 2017 od 8,00 – 9,00 hod**
13. Počas inštalovania exponátov na výstavné stoly, **neukladať žiadne škatule alebo iné obaly** na prikrytý výstavný stôl (**aby sa neznehodnotil dojem** z vystavených exponátov kvôli znečistenému podkladovému obrusu. Alebo si vystavovateľ **prinesie náhradný obrus** pod škatule s výrobkami
14. **Hodnotenie kompozícií bude prebiehať od 9,00 do 10,00 hod. 27.01.2017**
15. **Komisia zodpovie** otázky k súťažným prácam v čase **od 13,00 – 14,00 27.01.2017**
16. **Vyhlásenie výsledkov sa bude konať 27. 01. 2017 cca o 15,00 hod.**
17. **Vystavované kompozície musia zostať na mieste súťaže po celý čas výstavy**
18. **Po ukončení výstavy 29.01. 2017 o 15,00 hod.** každý účastník musí svoj výstavný **exponát znehodnotiť** a odpratať z priestorov výstaviska. Organizačný výbor **nezodpovedá za inventár**, ktorý zostane po ukončení výstavy o 17,00 hod. na výstavnom stole.
19. **FOTOGRAFIE** vyhotovené organizátormi , zachytávajúce priebeh súťaže a hotové výrobky, môžu byť využité bez súhlasu účastníkov v tlači, prípadne na propagáciu ďalších ročníkov súťaže

20. **Oficiálne fotografie** z akcie môžu byť využité ďalšími osobami len po súhlase organizátora
21. Len organizátor a odborný garant súťaže má právo pripraviť z tejto akcie predajné CD, DVD, knihu alebo iný tlačový materiál určený na predaj

Pred súťažou je potrebné uhradiť štartovné vo výške:

Kategória A	15 Eur vrátane DPH
Kategória B	10 Eur vrátane DPH

Platba: bankovým prevodom:

Bankové spojenie:

VÚB Bratislava – mesto

Číslo účtu: 85934 012/0200

IBAN: SK 69 0200 0000 0000 8593 4012

BIC: SUBASKBX

Do správy pre príjemcu: meno súťažiaceho, kategóriu , organizáciu alebo názov školy

Záväzné prihlášky je potrebné zaslať do 14. januára 2017

Najneskôr týždeň pred súťažou organizátor zašle bližšie informácie už s potvrdením účasti

Prihlášky zasielajte:

1. Poštou na adresu

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

Gorkého 10

811 01 Bratislava 1

alebo

1. Prostredníctvom e-mailovej adresy:

szkc@szkc.sk

Kontakt:

Ing. Zuzana Dúžeková, generálna tajomníčka SZKC

mobil: 0903 217 212

BODOVÉ HODNOTENIE:

1. Pracovné prevedenie

0– 20 bodov

*čistota prevedenia, pravidelnosť, ostrosť a sila rezu

2. Stupeň obtiažnosti

0-20 bodov

- Množstvo použitých motívov, využitie nožov a dlátok, plasticnosť
- Potrebný čas, myšlienkový vklad

3. Originalita

0-20 bodov

- Popri často využívaných motívoch využitie nového nápadu
- Novosť by mala byť rozpoznaná spontánne

4. Umelecké spracovanie

0 – 40 bodov

- Celkový dojem kompletného výrobku
- Exponát by mal vyvolávať nadšenie

Ceny:

Účastníci obdržia podľa získaných bodov v jednotlivých kategóriách:

Zlatú, striebornú, bronzovú medailu alebo účastnícky diplom

Hodnotiaca komisia:

Kompozície budú hodnotiť poprední odborníci na kuchársku a cukrársku artistiku a Carving

POZOR !!! na odpratanie výrobkov pred ukončením výstavy

- **NIE JE DOVOLENÉ** odpratať výrobky pred ukončením výstavy
- Prosíme rešpektujte túto podmienku organizátorov. Ďakujeme
- Organizátori majú právo si súťažné exponáty ponechať pre vystavenie všetky výstavné dni.

PROPOZÍCIE SÚŤAŽE

KATEGÓRIA A:

Vopred pripravená kompozícia alebo výrobok

Téma: VOĽNÁ TÉMA

Zadanie: vyrezať kompozíciu alebo výrobok zo zeleniny, príp. ovocia na voľnú tému.

POZOR ! výrobok môže mať šírku **max. 80 cm** a výšku **100 cm**

Organizátor:

- Zabezpečuje priestor na stole o rozmeroch 80 x 60 cm

Účastníci si zabezpečujú:

- Dekoráciu na stôl (nehodnotí sa)
- Popiska výrobku bez uvedenia mena súťažiaceho

Pravidlá súťaže :

- Pozor!!! Výrobok môže mať šírku max 80 cm a výšku 100 cm
Prekročenie rozmerov môže byť penalizované pri hodnotení
- Výrobky, ktoré by obsahovali morálne nevhodný motív budú
zo súťaže vylúčené

.....

KATEGÓRIA B:

Vopred pripravená kompozícia pre začínajúcich rezbárov

Téma: KVETINOVÁ KOMPOZÍCIA

Zadanie:

- Minimálny počet 15 kvetov , maximálny počet je obmedzený na 25
- Kompozícia musí obsahovať minimálne 2 druhy kvetov, z toho jeden druh rezaný iba nožom
- Kvetinovú kompozíciu je možné rozdeliť na dve časti

Organizátor:

- Zabezpečuje priestor na stole o rozmeroch 80 x 60 cm

Účastníci si zabezpečujú:

- Dekoráciu na stôl (nehodnotí sa)
- Popiska výrobku bez uvedenia mena súťažiaceho

Pravidlá súťaže :

- Pozor!!! Výrobok môže mať šírku max 80 cm a výšku 100 cm
Prekročenie rozmerov môže byť penalizované pri hodnotení
- Kompozícia môže byť naaranžovaná na tanieri alebo na prírodné materiály
- Kvety môžu byť naaranžované vo vyrezanej mise (napr. tekvica, atď)
- **Je zakázané používať:** lepidlo, špendlíky
- **Je možno použiť:** špajdle , špáradla
- Možno použiť zeleninu aj ovocie
- Je možné kvetinovú kompozíciu rozdeliť na dve časti

POZOR:

Do tejto kategórie sa smú prihlásiť iba rezbári, ktorí nesút'ažili v roku 2015 a skôr

.....

Propozície spracoval:

Luděk Procházka

Odborný garant súťaže