

REGULAMIN KONKURSU NA NAJLEPSZY CHLEB DOMOWEGO WYPIEKU „CHLEBOWZIĘCI”

I Informacje podstawowe

1. Konkurs organizowany jest w ramach II Festiwalu Mąki w Siedlimowicach przez Gminne Centrum Kultury i Sportu w Żarowie, ulica Piastowska 10a, 58-130 Żarów.
2. Festiwal Mąki będzie miał miejsce w zabytkowym młynie w Siedlimowicach, Siedlimowice 1 (gmina Żarów) i na terenie przyległym do młyna.
3. Termin Festiwalu Mąki - 2 września 2017 r. w godzinach od 12.00 do 20.00
4. Gminne Centrum Kultury i Sportu w Żarowie mając na uwadze promocję produktów regionalnych i lokalnych organizuje Konkurs na Najlepszy Chleb Domowego Wypieku „Chlebowzięci”.
5. Organizator przewidział atrakcyjne nagrody dla laureatów pierwszych trzech miejsc. Ponadto laureat pierwszego miejsca otrzyma certyfikat i tytuł Najlepszego Piekarza II Festiwalu Mąki.

II Organizator konkursu

Organizatorem Konkursu na NAJLEPSZY CHLEB DOMOWEGO WYPIEKU „CHLEBOWZIĘCI”, zwanego dalej Konkursem, jest Gminne Centrum Kultury i Sportu w Żarowie, ulica Piastowska 10a, 58-130 Żarów, zwany dalej Organizatorem.

III Cel Konkursu

Celem Konkursu jest propagowanie spożycia pełnowartościowego pieczywa, wyprodukowanego z zastosowaniem tradycyjnych składników i metod.

IV Uczestnicy

1. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby fizyczne wypiekające amatorsko chleb w warunkach domowych.
2. Każdy uczestnik może zgłosić tylko jeden chleb o dowolnej gramaturze. Do każdego zgłoszenia powinna zostać dołączona płyta CD/DVD, zawierająca minimum trzy fotografie dokumentujące pracę.
3. Organizator nie pokrywa kosztów: zakupu surowców, wypieku chleba oraz kosztów dojazdu uczestników do miejsca rozstrzygnięcia Konkursu.
4. Akcesoria niezbędne do prezentacji wypieku uczestnicy Konkursu zapewniają we własnym zakresie.
5. Uczestnik przystępujący do Konkursu akceptuje w całości niniejszy Regulamin.

V Zgłoszenie udziału w Konkursie

1. Chleb należy dostarczyć Organizatorowi 2 września 2016 r. Do godziny 15:00 podczas II Festiwalu Mąki w Siedlimowicach (Siedlimowice 1) na specjalnie wyznaczone stoisko.

2. Wraz z chlebem uczestnik zobowiązany jest do złożenia wypełnionego formularza zgłoszenia konkursowego, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.
3. Zgłoszone wypieki zostaną oznaczone numerami zgodnie z kolejnością zgłoszeń.

VI. Ocena

1. Oceny chleba dokona Komisja powołana przez Organizatora Konkursu.
2. Komisja oceni wypiek w oparciu o następujące kryteria:
 - kolor,
 - smak,
 - zapach,
 - struktura w przekroju,
 - wrażenie ogólne.
3. Każdy członek Komisji dokona oceny mając do dyspozycji skalę punktową od 1 do 10 (im wyższa ocena, tym większa ilość punktów) .
4. W przypadku jeżeli wśród najwyższej ocenionych chlebów, poszczególne wypieki uzyskają tę samą ilość punktów, przewodniczący Komisji, w celu wyłonienia laureatów I, II i III miejsca, przeprowadzi dodatkowe głosowanie, w którym członkowie Komisji jeszcze raz poddadzą ocenie tylko te wyroby, które uzyskały tę samą liczbę punktów.
5. Członkowie Komisji podczas oceny nie będą mieli wglądu do danych osoby wypiekającej chleb.
6. Członkowie Komisji nie mogą być uczestnikami Konkursu.
7. W przypadku sytuacji spornych wszelkie wątpliwości rozstrzyga przewodniczący Komisji.
8. Decyzja Komisji jest ostateczna.

VII. Ogłoszenie wyników Konkursu

1. Rozstrzygnięcie Konkursu odbędzie się podczas Festiwalu Mąki.
2. Wyniki Konkursu zostaną podane do wiadomości publicznej ze sceny około godz. 19.00.
3. Laureatom Konkursu zostaną wręczone nagrody rzeczowe, a autor najlepszego chleba zostanie wyróżniony specjalnym certyfikatem i tytułem najlepszego piekarza I Festiwalu Mąki.

VIII. Postanowienia końcowe

W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyzję podejmuje Organizator Konkursu.

Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu na najlepszy chleb wypieku domowego

FORMULARZ ZAGŁOSZENIA KONKURSOWEGO
(wypełnić drukowanymi literami)

Imię i nazwisko:

Adres zamieszkania:

Numer telefonu:

Krótki opis chleba:

Numer ewidencyjny chleba (nadaje Organizator):

OŚWIADCZENIE

1. Oświadczam, że zapoznałam/łem się z treścią Regulaminu Konkursu na najlepszy chleb domowego wypieku i w pełni ją akceptuję.
2. Oświadczam, że dostarczony chleb jest mojego wypieku i został przygotowany w warunkach domowych.
3. Wyrażam zgodę na przetwarzanie przez Organizatora Konkursu danych osobowych umieszczonych w zgłoszeniu, w zakresie prowadzenia i realizacji Konkursu.
4. Wyrażam zgodę na podanie do wiadomości publicznej mojego imienia, nazwiska i miejscowości w związku z udziałem w Konkursie.

.....
data i czytelny podpis uczestnika Konkursu