



Regulamin Konkurs Tortów i Małych Form Sandomierz, 22 września 2019 r.

Organizator

- Organizatorem Konkursu jest firma We Form Rafał Mrzygłód, NIP: 5472006113 REGON 300816850 z siedzibą w Warszawie (04-205), ul. Naddnieprzańska 6/2.
- Regulamin oraz program Festiwalu dostępny jest do wglądu na stronie Organizatora: www.weform.com.pl.

Uczestnik

- Uczestnikiem Konkursu może zostać każda pełnoletnia osoba, która zarejestruje swoje zgłoszenie za pośrednictwem formularza na dedykowanej stronie internetowej www.weform.com.pl, zaprezentuje swoją pracę 22 września 2019 r. podczas Festiwalu Czekolady i Słodkości w Sandomierzu oraz wniesie bezzwrotną opłatę rejestracyjną w wysokości 20 zł za udział w jednej z konkurencji.
- W konkursie nie mogą brać udziału pracownicy www.weform.com.pl ani członkowie ich najbliższych rodzin.
- Warunkiem udziału w konkursie jest akceptacja niniejszego Regulaminu i wyrażenie zgody na publikację zgłoszonych projektów tortów.

Czas trwania, zasady i harmonogram

- Konkurs trwa od godziny 11.00 do godziny 17.00 w terminie 22 września 2019 r.
- Uczestnicy mogą zgłaszać swój udział w konkursie do 15 września 2019 r.
- W dniu 22 września 2019 r. odbywa się Wystawa zgłoszonych projektów, udostępniona dla Publiczności.
- Konkurs odbywa się w konkurencjach:
 - **Tort na dowolną okazję**, wykonany na atrapie (ślubny, urodzinowy),
 - **Tort rzeźbiony 3D**,
 - **Małe formy** min. 5 sztuk (ciasteczka, pierniczki, babeczki) o tematyce dowolnej.

Wytyczne dla uczestników konkursu:

- **Wielkość tortu:** podstawa pracy może mieć maksymalnie 40x40 cm lub 40 cm średnicy, wysokość dowolna.
- **Dozwolone:**
 - Masa cukrowa, izomalt/karmel, lukier królewski, czekolada, jako wypełnienie atrapa styropianowa, kwiaty cukrowe na drucikach, taśmy florystyczne (zabezpieczone przed kontaktem z tortem).
 - W przypadku tortów rzeźbionych: stelaż plastikowy, metalowy, przekładki drewniane/plastikowe/bambusowe, wsporniki podtrzymujące konstrukcję.



- **Zabronione:**
 - używanie żywych kwiatów, wszelkich niejadalnych dekoracji (piórka, koraliki), niejadalnych barwników i brokatów, wstążka dowolna tylko wokół podstawy.
- Każdy Uczestnik może wziąć udział w jednej konkurencji. Uczestnik może zgłosić nie więcej niż jedną pracę w każdej wybranej konkurencji.
- Małe formy mogą zostać wykonane z ciasta o dużej trwałości (bez kremów i owoców).
- Patery, wazony, naczynia i inne rekwizyty potrzebne do prezentacji pracy zapewnia Uczestnik.
- Uczestnik jest właścicielem zgłoszonych prac i wszystkich związanych z nimi rekwizytów oraz odpowiada za transport i zabezpieczenie ich przed Konkursem.
- Prace i rzeczy pozostawione na miejscu Konkursu po jego zakończeniu stają się własnością Organizatora.
- Prace zgłaszane w Konkursie traktowane są jako wizualizacja wyrobu cukierniczego, muszą zatem spełniać takie standardy, jakby były przeznaczone do spożycia. W szczególności nie mogą zawierać elementów niejadalnych, niedopuszczonych do kontaktu z żywnością, które będą miały bezpośredni kontakt z "jadalną" częścią pracy.
- Podczas Wystawy w drodze głosowania, w każdej konkurencji zostanie wyłoniona dodatkowo nagroda Publiczności. Głosowanie Publiczności odbędzie się poprzez portal społecznościowy Facebook na fanpage`u Organizatora – We Form. Praca, która otrzyma najwięcej głosów („like” pod zdjęciem tortu) w danej kategorii otrzyma nagrodę Publiczności.
- W każdej konkurencji jury złożone z przedstawiciela firmy We Form, przedstawiciela głównego sponsora Festiwalu, jak i przedstawiciela sponsora nagród w konkursie wyłoni pierwsze miejsce, drugie i trzecie miejsce w każdej konkurencji.
- Skład jury zostanie ogłoszony na stronie internetowej Organizatora nie później niż 15 września 2019 roku.
- Uczestnicy przygotowują krótki opis swojej pracy i przesyłają go do Organizatora na adres mailowy: lukierka@poczta.fm za pośrednictwem formularza udostępnionego na stronie www.weform.com.pl.
- Jury będzie oceniało:
 - Wyraz artystyczny - czy praca jest spójna, wykonana w jednym stylu, harmonijna, w odpowiednio dobranej kolorystyce,
 - Staranność wykonania - dokładność detali, precyzja,
 - Oryginalność - autorskość projektu,
 - Poprawność techniczna - czystość wykonania.
- Jury ma możliwość zdyskwalifikowania pracy, która nie spełnia wymogów Regulaminu konkurencji, do której została zgłoszona.



- Werdykt jury zostanie ogłoszony podczas Festiwalu Czekolady i Słodczy 22 września 2019, około godziny 16.00/17.00.
- Podczas Wystawy w dniu 22 września 2019r. prace będą podpisane imieniem i nazwiskiem autora.
- Głosowanie Publiczności zakończy się 22 września 2019 r. o godzinie 16.00.
- Uroczyste wręczenie wszystkich nagród odbędzie się w dniu 22 września 2019 r. ok. godziny 17.00.
- Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany godziny ogłoszenia wyników konkursu i wręczenia nagród w celu zapewnienia sprawnego przebiegu imprezy.

Nagrody

- Wszyscy Uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy potwierdzające uczestnictwo w Konkursie.
- Laureaci Konkursu w poszczególnych konkurencjach otrzymają ponadto:
 - dyplomy za zajęcie wysokiego miejsca,
 - nagrody od sponsorów.

Prawa autorskie

- Zgłaszający oświadcza, że jest autorem zgłoszonego dzieła i że dysponuje prawami autorskimi do projektu.
- Uczestnicy Konkursu wyrażają zgodę na publikację wizerunku swojego oraz zgłoszonych prac na następujących polach eksploatacji: druku w dowolnej liczbie publikacji i w dowolnym nakładzie, używania ich w Internecie oraz w innych formach utrwaleń nadających się do rozpowszechniania.

Zasady komunikacji

- Zgłoszenia dokonuje się za pośrednictwem formularza na stronie internetowej www.weform.com.pl, wypełnienie jego wszystkich pól jest obowiązkowe.
- Zgłoszenia będą przyjmowane od 26 lipca do 15 września 2019 r. lub do wyczerpania dostępnych miejsc.
- Organizator zastrzega sobie możliwość ograniczenia liczby zgłoszeń, o czym poinformuje na stronie internetowej www.weform.com.pl.
- Organizator zastrzega sobie możliwość wykluczenia z Konkursu pracy, co do której zachodzi uzasadnione podejrzenie, że narusza postanowienia niniejszego Regulaminu lub polskie prawo.
- Wszelkie informacje na temat Konkursu będą przesyłane Uczestnikom za pomocą adresu e-mail, który podano w zgłoszeniu. Organizator nie odpowiada za nieprawidłowości w funkcjonowaniu konta pocztowego Uczestnika, uniemożliwiające kontakt.