



ТзОВ Біскотті («Біскотті» або «Організатор») організовує Національний чемпіонат з кондитерського мистецтва «**BISCOTTI chef кондитер**» («Чемпіонат»).

Ця ініціатива відкрита для професіоналів, які працюють у кондитерській галузі (кондитери, шеф-кондитери, помічники шеф-кондитерів, шоколатьє та ін.)

МЕТА

ТзОВ Біскотті започатковує щорічний національний професійний чемпіонат серед кондитерів – «**BISCOTTI chef кондитер**» з метою розвитку культури кондитерського мистецтва в Україні.

ЦІЛІ ЧЕМПІОНАТУ

- Популяризувати кондитерське мистецтво та професію кондитера в Україні.
- Створити платформу для обміну досвідом та знаннями, розвитку та вдосконалення. Щорічний форум та місце зустрічі професіоналів та поціновувачів.
- Презентувати на світовій кондитерській арені кращих представників кондитерського мистецтва України.

ОПИС ЧЕМПІОНАТУ

Дата проведення	17-18 жовтня 2015 року
Місце проведення	м.Львів Львівський Палац Мистецтв, вул.Коперника, 17 Чемпіонат відбувається в рамках Національного Свята шоколаду (www.shokolad.lviv.ua)
Організатор	ТзОВ Біскотті
Потенційні учасники	професіонали, які працюють у кондитерській галузі (кондитери, шеф-кондитери, помічники шеф-кондитерів, шоколатьє та ін.)
Кількість учасників	8
Реєстрація	інформація в правилах
Завдання	12 годин практичної роботи на визначену тематику, обрану кожним учасником. Завдання для виконання під час чемпіонату: <ul style="list-style-type: none"> - 1 шоколадна скульптура - 1 торт (антреме) з начинкою з праліне та фруктову композицією - 1 вид цукерок (начинка на вибір учасника)
Нагороди	Грошова винагорода + кубок переможцю



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



BISCOTTI
—
CHEF КОНДИТЕР *2015*

Регламент Національного Чемпіонату з Кондитерського Мистецтва

	+дипломи та спеціальні призи
Контакти організаційного комітету	Компанія «ДікАрт» м.Львів, пл.Міцкевича, 8, каб 211 Тел./факс: +38 032 235 77 88 chef@shokolad.lviv.ua www.biscotti-group.com

УМОВИ КОНКУРСУ

ТзОВ Біскотті є організатором Національного чемпіонату з кондитерського мистецтва «BISCOTTI chef кондитер» .

Компанія «ДікАрт» – є співорганізатором Національного чемпіонату з кондитерського мистецтва «BISCOTTI chef кондитер».

ТзОВ Біскотті та Компанія «ДікАрт» становлять організаційний комітет чемпіонату. Чемпіонат відбувається в рамках Національного Свята Шоколаду у Львові.

1. Відбір учасників

Перший сезон Національного чемпіонату з кондитерського мистецтва «**BISCOTTI chef кондитер**» складається з 8 учасників, які є професіоналами кондитерської справи (кондитери, шеф-кондитери, помічники шеф-кондитерів, шоколатьє та ін.)

Потенційні кандидати повинні бути громадянами України, які досягли 18 років на час проведення Чемпіонату.

Процедура відбору учасників:

1 етап: онлайн реєстрація кандидатів

Онлайн реєстрація триватиме до 21 вересня 2015 року.

Кандидат повинен заповнити реєстраційну форму на офіційній сторінці чемпіонату (www.biscotti-group.com) відповідно до вказаних вимог. Для ознайомлення зразок реєстраційної форми додається до регламенту (Додаток 1). Реєстрація в чемпіонаті є підтвердженням того, що кандидат ознайомлений та згоден з умовами участі в чемпіонаті.

2 етап: відбір фінального списку учасників чемпіонату, які будуть приймати участь в Чемпіонаті.

Відбір учасників буде проводити організаційний комітет, партнери чемпіонату та запрошені експерти.

Якщо отримано менше, ніж вісім заявок або якщо надіслані заявки не будуть відповідного рівня, кількість учасників може бути меншою, ніж вісім осіб.



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



Фінальний список кандидатів буде опубліковано 25 вересня 2015 року на офіційній сторінці чемпіонату www.biscotti-group.com та у соціальних мережах чемпіонату.

Кандидати, які ввійшли до фінального списку учасників чемпіонату, повинні додатково надіслати презентаційні матеріали до 30 вересня 2015 року на chef@shokolad.lviv.ua:

- Назва теми
- Опис теми (коротке обґрунтування)
- Назва рецептів (торт (антреме), цукерки)
- Опис рецептів, калькуляційні карти (інгредієнти, техніка, десерти в розрізі)

Важливо: тема, опис, рецептура та інша інформація, яку надає учасник у презентаційних матеріалах, повинні бути авторськими.

3 етап: Фінал та визначення переможця чемпіонату

Фінал чемпіонату відбуватиметься 17-18 жовтня 2015 у Львові (Львівський Палац Мистецтв, вул.Коперника, 17) в рамках Національного Свята Шоколаду (www.shokolad.lviv.ua).

Дата і місце проведення можуть змінюватись. Будь-які зміни будуть доступні на сайті www.biscotti-group.com.

2. Суддівська колегія

До складу суддівської колегії входять 4 експерти міжнародного рівня.

Під час чемпіонату працюватимуть комісари, відповідальність яких полягатиме у тому, щоб слідкувати за процесом проведення чемпіонату. Комісари інспектують бокси за 1 годину до старту чемпіонату.

3. Проведення фіналу чемпіонату

3.1. Робочий час фіналу чемпіонату

I - ий день чемпіонату	
<u>Перші 4 учасники</u>	<u>17 жовтня з 6:00 до 12:00</u>
<u>Перерва</u>	
<u>Другі 4 учасники</u>	<u>17 жовтня з 14:00 до 20:00</u>
II - ий день чемпіонату	
<u>Другі 4 учасники</u>	<u>18 жовтня з 6:00 до 12:00</u>
<u>Перерва</u>	
<u>Перші 4 учасники</u>	<u>18 жовтня з 14:00 до 20:00</u>



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



BISCOTTI
СНЕФ КОНДИТЕР 2015

Регламент Національного Чемпіонату з Кондитерського Мистецтва

Всі учасники будуть поінформовані на офіційному сайті чемпіонату щодо графіку виступів. Визначення переможця чемпіонату відбудеться 18 жовтня 2015 року.

3.2. Список виробів/завдання фіналістів

Тема: кожен фіналіст обирає свою тему. Вироби учасника мають відповідати обраній темі. В процесі оцінювання буде також враховуватись відповідність обраній темі.

Під час фіналу, 8 (вісім) фіналістів повинні приготувати:

- 1 шоколадна скульптура (чорний шоколад);
- 1 торт (антреме) з начинкою з праліне та фруктову композицією;
- 1 вид цукерок (вага до 15 г, обов'язково чорний шоколад, начинка на вибір учасника).

Десерти повинні мати властивість заморожуватись.

3.3. Інформація та вимоги до виробів/завдання, які фіналісти виконують під час Чемпіонату

Шоколадна скульптура

Висота основи повинна становити 8 см, форма та інші параметри – без обмежень (дозволяється використання нехарчових деталей).

- Дозволяється використовувати всі види технік роботи з шоколадом.
- Дозволяється використовувати чорний шоколад.
- Розмір скульптури обмежується такими параметрами: висота не більше 1 м і не нижче 0,6 м.
- Заборонено використовувати попередньо приготовані елементи.

ВАЖЛИВО:

Шоколадна скульптура повинна бути постаментом для шоколадних цукерок. Скульптура повинна бути їстівною. Заборонено використання неїстівних деталей та інших елементів для підтримки скульптури (каркасу).

Скульптура, яка не відповідає вищенаведеними параметрам та вимогами, не буде оцінюватись суддівською колегією.

Скульптура повинна бути повністю виконана під час чемпіонату

Фіналіст є відповідальним за скульптуру протягом всього чемпіонату до моменту, доки скульптуру не буде виставлено у презентаційній зоні.

Фіналіст несе відповідальність за всі пошкодження скульптури, які можуть виникнути під час роботи на території чемпіонату.

Скульптура повинна бути виготовлена та презентована суддівській колегії в робочому боксі.



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



BISCOTTI
—◆◆◆—
СHEF КОНДИТЕР *2015*

Регламент Національного Чемпіонату з Кондитерського Мистецтва

Фіналісти повинні перенести скульптуру з боксів у презентаційну зону як тільки роботу буде оцінено суддівською колегією.

Торт (антреме) з начинкою з праліне та фруктову композицією

Фіналісти готують торт (антреме) з використанням начинки з праліне та фруктову композиції.

- Обмеження щодо ваги: від 1000-1200 г кожного торта (антреме).
- Обов'язкова умова щодо форми: квадратна, прямокутна або кругла форма торта (антреме).

Використання попередньо приготовлених елементів виробу заборонено.

Фіналісти презентують 3 ідентичні антреме:

- 1 для дегустації
- 1 для фотографії
- 1 для презентації аудиторії (відвідувачам)

Торт (антреме) для фото та презентації суддівській колегії буде розміщено на ідентичних тарілках (посуд забезпечує організаційний комітет).

Торт (антреме) для дегустації буде розміщено на підноси розміром 40*60 см (підноси забезпечує організаційний комітет).

Всі процеси приготування повинні бути виконані під час чемпіонату. Дозволяється використовувати лише такі додаткові продукти – іній, велюр, глазур.

1 вид цукерок (з начинкою)

Формова цукерка, максимальна вага не повинна перебільшувати 15 г.

Обов'язкове використання чорного шоколаду, начинка - на вибір фіналіста.

Фіналісти презентують 24 цукерки:

- 8 цукерок для дегустації;
- 6 цукерок для презентації на шоколадній скульптурі;
- 5 цукерок для фотографії;
- 5 цукерок для презентації аудиторії (відвідувачам).

Шоколадні цукерки для дегустації мають бути презентовані на маленьких ідентичних тарілках (посуд забезпечує організаційний комітет).

Шоколадні цукерки для фото та презентації аудиторії (відвідувачам) мають бути презентовані на 2-ох ідентичних тарілках (посуд забезпечує організаційний комітет).

Цукерки мають бути виготовлені під час чемпіонату, заборонено використовувати попередньо приготовані елементи.



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



3.4. Розклад дегустацій*

17 жовтня 2015 року

Загальний робочий час:	6:00 – 12:00, 14:00-20:00
Робочий час (перші 4 учасники)	6:00 – 12:00
Робочий час (другі 4 учасники)	14:00 – 20:00

18 жовтня 2015 року

Загальний робочий час:	6:00 – 12:00, 14:00-20:00
Робочий час (перші 4 учасники)	6:00 – 12:00
Дегустація шоколадних цукерок	9:00 – 9:30
Дегустація торта (антреме)	11:00 – 11:30
Робочий час (другі 4 учасники)	14:00 – 20:00
Дегустація шоколадних цукерок	17:00 – 17:30
Дегустація торта (антреме)	19:00 – 19:30

**Можуть бути зміни, про що буде повідомлено додатково*

3.5. Робоча зона/боксы

Про точний час відкриття робочих боксів, розміщення фіналістів та підготовки робочого місця буде повідомлено фіналістів заздалегідь. Методом жеребкування буде визначено в якому боксі буде розміщено кожного з фіналістів та порядок дегустацій виробів кожного фіналіста.

Учасники отримують ідентичні робочі бокси.

Учасники зобов'язуються дотримуватись всіх правил чемпіонату та підтримувати чистоту та порядок у робочому боксі.

Учасники залишають робочі бокси у такому стані, в якому їм їх було надано. Буде проведено інвентаризацію робочих місць до початку чемпіонату та після його завершення.

Стан боксу після завершення роботи буде також враховуватись суддівською колегією.

Для презентації виробів буде також відведено презентаційний стіл (2,50 м x 80 см висота) з білою скатертиною (скатертину забезпечує організаційний комітет).

3.6. Обладнання та матеріали

Фіналісти самостійно забезпечують дрібне кухонне приладдя. Наступне обладнання буде забезпечено організаційним комітетом:

В робочому боксі:

- Міксер (1 шт);
- Піднос 40*60 см (1 шт);
- Презентаційні підставки (2 шт);



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



BISCOTTI
СНЕФ КОНДИТЕР *2015*

Регламент Національного Чемпіонату з Кондитерського Мистецтва

- Шпилька з алюмінієвими деко 50*70 см (1 шт);
- Індукційна плита (1 шт);
- Мийка (1 шт);
- Мікрохвильова піч (1 шт);
- Мармурова плита (1 шт);
- Робоча поверхня з нержавіючої сталі 70*150 см;
- Презентаційний стіл (1 шт);
- Каструля (діаметр 14/16/18/20/24 см);
- Скворода (діаметр 24/32 см)

Спільне обладнання для 2-ох робочих боксів:

- конвектомат 90*90, 95 см ширина (1 шт);
- морозильна камера 73 см ширина (1 шт);
- холодильна камера 72*90 см (1 шт);
- шокова заморозка 75 см ширина (1 шт).

Доступне обладнання:

- Компресор

Якщо учасник має бажання принести додаткове габаритне обладнання, потрібно зважати на розміри робочого боксу (2*2 м) та попередньо попередити організаційний комітет.

3.7. Інгредієнти

Фіналістам буде надано список продуктів, які забезпечує організаційний комітет. Фіналістам необхідно додатково надіслати калькуляційні карти, які відповідають списку продуктів, наданому організаційним комітетом. Карти потрібно надіслати до 30 вересня 2015 року разом з іншими презентаційними матеріалами.

Учасники можуть привезти з собою лише ті продукти, яких нема в списку, наданому організаційним комітетом.

3.8. Дрес-код

Всі учасники та суддівська колегія повинні бути у чорних штанах протягом усього чемпіонату. Форму (кителі, ковпаки, фартухи) буде надано всім учасникам чемпіонату (учасникам, суддівській колегії, комісарам)



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



3.9. Внесок та витрати учасника

Витрати, пов'язані з проживанням та харчуванням учасників з 16 до 19 жовтня (3 ночі), покриває Організаційний комітет.
 Витрати, пов'язані з транспортом до/від місця проведення чемпіонату, покриває учасник.
 Внесок учасника чемпіонату становить **1000** грн. Учасник повинен сплатити внесок **до 6 жовтня 2015 року**.

3.10. Оцінювання

Суддівська колегія оцінюватиме учасників згідно наступних критеріїв:

Критерії	Максимальна кількість балів
Гігієна, чистота робочого боксу	70
Організація робочого процесу	70
Робота з інгредієнтами	30
Техніка виконання	50

Суддівська колегія використовуватиме наступні критерії для оцінювання цукерок:

- Презентація
- Відповідність темі
- Смак
- Вага (макс. 15 г)

Оцінювання шоколадної скульптури:

Максимальна кількість балів – 100.

Суддівська колегія використовуватиме наступні критерії для оцінювання торта (антреме):

- Презентація
- Відповідність темі
- Смак
- Вага (макс. 1-1,2 кг).

3.11. Підготовка до чемпіонату

Місце для тренування буде передбачено для учасників за день до чемпіонату, 16 жовтня 2015 року.

Графік тренування буде додатково надано учасникам.



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



BISCOTTI
—◆◆◆—
CHEF КОНДИТЕР *2015*

Регламент Національного Чемпіонату з Кондитерського Мистецтва

3.12. Нагороди

Переможець отримає титул національного чемпіона з кондитерського мистецтва «BISCOTTI chef кондитер». Переможець отримає грошову винагороду у розмірі 1500 євро та кубок чемпіонату.

Також буде вручено спеціальні призи в категоріях:

- шоколадна скульптура
- торт (антреме)
- цукерки

Всі учасники отримують дипломи учасника/переможця та подарунки.

Інформація про переможців буде розміщено на офіційній сторінці чемпіонату та передано для поширення у зв'язі засоби масової інформації.

4. ВИМОГИ ДО ЗАЯВКИ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО ПОДАЮТЬСЯ УЧАСНИКАМИ

Подаючи заявку на участь у чемпіонаті, учасники дають згоду на публікацію рецептів/фотографій тільки для цілей чемпіонату та рекламних цілей. Відправляючи заявку, учасники підтверджують точність поданої інформації та оприлюднених матеріалів і несуть за них відповідальність.

Організаційний комітет залишає за собою право в будь-який надати на вимогу підтверджуючі документи для перевірки обґрунтованості записів учасників в заявках, у тому числі ідентифікаційні дані, вік і місце проживання. Організаційний комітет може дискваліфікувати будь-якого учасника, який відмовляється від надання таких підтверджуючих документів або легковажно ставиться до процесу реєстрації чи чемпіонату. Всі учасники повинні ретельно заповнювати та подавати заявки. Організаційний комітет не несе відповідальність за неправильну або неточну інформацію і її деталі.

Будь-які матеріали, представлені для участі у чемпіонаті не повинні порушувати вимоги чинного Законодавства, спотворювати мову, пропагувати расову чи релігійну дискримінацію, насильство, зображувати або пропагувати сексуальні акти, напади на людей або інший непристойний або недоречний зміст.

Організаційний комітет залишає за собою право відхилити подання будь-якого матеріалу (фотографії тощо), який, на його думку є непристойним, образливим або недоречним або який певним чином несумісний з метою чемпіонату, чи завдає шкоди Організаційному комітету, або репутації будь-якої третьої особи.



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



BISCOTTI

ШЕФ КОНДИТЕР 2015

Регламент Національного Чемпіонату з Кондитерського Мистецтва

Всі матеріали/рецепти, що надаються Учасником чемпіонату, повинні бути оригінальною роботою, створеною учасником.

Беручи участь у чемпіонаті кожен учасник підтверджує, що:

а) Матеріали/рецепти, представлені учасником, не порушують права іншої особи чи авторське право, торгіву марку, моральне право, право на недоторканність приватної власності або іншої інтелектуальної власності;

б) Жодна інша фізична або юридична особа не має ніяких прав, титулів та інтересів до матеріалу/рецепту, що надається учасником;

в) Матеріали не містять незаконний зміст.

Матеріали можуть бути надані тільки в електронному вигляді. Інші матеріали не будуть прийняті до уваги. Щодо формату і розміру фотографій дивіться у вимогах на сайті biscotti-group.com.

5. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРІН

Організаційний комітет не несе відповідальність за будь-які технічні проблеми або людські помилки, які можуть виникнути при реєстрації, поданні документів, вступу або з іншою інформацією, яка не була отримана, чи була втрачена або пошкоджена, або за несанкціонований доступ до офіційної сторінки чемпіонату.

Організаційний комітет не несе відповідальність за нездійснення або затримку у виконанні обов'язків за цим Регламентом у результаті будь-якого втручання, дії, бездіяльності, події або обставини, що знаходиться за межами контролю Організаційного комітету (в тому числі через війну, тероризм, надзвичайний стан або катастрофу, стихійне лихо), зараження комп'ютерів вірусами, помилки, фальсифікації, несанкціонованого втручання, технічних збоїв або будь-чого, що впливає на управління, безпеку, справедливість, чесність або належне проведення чемпіонату.

Організаційний комітет не несе жодної відповідальності і таким чином виключає всі зобов'язання за будь-які збитки, втрати, пошкодження (в тому числі прямі або непрямі збитки), нанесені учасникам змагань у випадку недотримання учасником правил техніки безпеки під час проведення чемпіонату, через недбалість учасників.

Учасники чемпіонату несуть відповідальність за умисне знищення чи пошкодження обладнання, що надається Організатором чемпіонату таким учасникам. За умисне знищення чи пошкодження обладнання, учасники відшкодовують Організатору вартість такого обладнання (у випадку знищення), або відшкодовують витрати понесені Організатором за ремонт обладнання.



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



BISCOTTI
—◆◆◆—
CHEF КОНДИТЕР *2015*

Регламент Національного Чемпіонату з Кондитерського Мистецтва

6. ІНШІ УМОВИ

Організаційний комітет та інші особи, які залучені до створення та проведення чемпіонату, не мають права брати участі у чемпіонаті.

Якщо інше не погоджено з Організаційним комітетом, кожен учасник самостійно покриває витрати та відповідальний за а) Організацію поїздки до і з чемпіонату; б) отримання всіх необхідних проїзних документів і страхування (за бажанням) відповідно до цієї подорожі.

Рішення Організаційного комітету щодо будь-якого аспекту цього чемпіонату є остаточним.

Організаційний комітет залишає за собою право на свій власний розсуд в межах закону дискваліфікувати будь-якого учасника, змінити, призупинити, припинити або скасувати чемпіонат.

Чемпіонат може бути скасовано у випадку форс-мажорних обставин без попереднього інформування учасників.

Якщо переможець чемпіонату бере участь у антисоціальних заходах паралельно з відбором на чемпіонат та в період проведення чемпіонату, фіналу чемпіонату, Організаційний комітет також має право дискваліфікувати такого учасника і/або вжити інші заходи з метою захисту прав та інтересів Організаційного комітету.

Будь-які надані фотографії і рецепти, а також імена, образи учасників, зображення та відеозаписи чемпіонату та фіналу, які описують учасників та їхні рецепти, інтерв'ю учасників із ЗМІ можуть використовуватись за бажанням Організаційного комітету в будь-яких засобах масової інформації, будь-яких друкованих, аудіо- та відеоматеріалах, протягом необмеженого періоду часу без зобов'язань платити компенсацію учасникам для рекламування чемпіонату або інших продуктів чи послуг, які виробляються, постачаються або пропонуються Організаційним комітетом і пов'язані з темою цього чемпіонату. На прохання Організаційного комітету кожен учасник надає всі необхідні права та дозволи у зв'язку з таким використанням та погоджується виконати ще одне підтвердження таких прав і дозволів.

Всі учасники погоджуються взяти участь у будь-якій публічності, які вимагає Організатор.

Всі учасники чемпіонату повинні розмістити на своїх сторінках в соціальних мережах інформацію про чемпіонат з посиланням на офіційний сайт чемпіонату.

Всі учасники презентуватимуться в офіційній формі чемпіонату під час проведення чемпіонату та супутніх заходах.

Учасники Чемпіонату добровільно дають повну згоду на обробку їх персональних даних Організатором Чемпіонату будь-яким способом, включаючи, але не обмежуючись, згоду на збирання, реєстрацію, накопичення, зберігання, адаптування, зміну, поновлення, використання, поширення (в тому числі розповсюдження, реалізацію, передачу тощо), знеособлення та знищення їх персональних даних з метою формування та підтримання обізнаності про чемпіонат та проведення рекламних, маркетингових та інших заходів.

Учасники Чемпіонату погоджуються, що володілець персональних даних може доручити обробку персональних даних розпоряднику без попереднього повідомлення та без узгодження з ними. Учасники Чемпіонату погоджуються, що володілець та/або розпорядник персональних даних може, не повідомляючи їх та не узгоджуючи з ними, передати їх персональні дані третім особам, в тому числі контрагентам володільця та/або



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



BISCOTTI
—◆◆◆—
СHEF КОНДИТЕР *2015*

Регламент Національного Чемпіонату з Кондитерського Мистецтва

розпорядника як безкоштовно, так і за плату. Учасники Чемпіонату погоджуються, що у випадку передання їх персональних даних третім особам за плату, Учасники Чемпіонату не будуть претендувати та мати право на будь-яку винагороду або іншого виду компенсацію. Вказана згода надана з врахуванням вимог ст.7, ст. 8 та ст. 11 Закону України «Про захист персональних даних» та діє безстроково та без обмеження території дії. Цим Учасники Чемпіонату засвідчують обізнаність про мету обробки їх персональних даних та володільця персональних даних, а також про можливість передачі їх персональних даних третім особам на розсуд володільця та/або розпорядника персональних даних. Зміст їх прав, як суб'єктів персональних даних згідно Закону України «Про захист персональних даних» повідомлено та зрозуміло. Організатор Чемпіонату не несе відповідальності у випадку невиконання своїх зобов'язань внаслідок надання Учасником неповних, неточних, застарілих, недостовірних персональних даних.

Регламент та його умови можуть бути змінені та/або доповнені Організатором Чемпіонату протягом всього строку проведення чемпіонату. Зміна та/або доповнення Регламенту та умов Чемпіонату можливі у випадку їх затвердження Організатором Чемпіонату та їх оприлюднення у тому ж порядку, що визначений для інформування про умови Чемпіонату. Такі зміни та доповнення набувають чинності з моменту опублікування.

Беручи участь в Чемпіонаті, кожен Учасник свідчить і підтверджує, що він ознайомлений і повністю згоден з цими Регламентом, буде його дотримуватися.



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор



BISCOTTI
СHEF КОНДИТЕР *2015*

Регламент Національного Чемпіонату з Кондитерського Мистецтва

Додаток 1

до Регламенту Національного чемпіонату
з кондитерського мистецтва «BISCOTTI
Chef кондитер»

Онлайн - заявка учасника чемпіонату*

1	Прізвище та ім'я
2	Адреса проживання
3	Контактна інформація: номер телефону, електронна скринька, сторінка в соціальних мережах/сайт (обов'язково)
4	Поточне місце роботи (обов'язково)
5	Займана посада (обов'язково)
6	Завантажити фотографію (на робочому місці, професійна зйомка не обов'язкова) (обов'язково)
7	Завантажити копію документу, що засвідчує особу
8	Завантажити мотиваційний лист (яка мотивація участі та перемоги у чемпіонаті? чому саме учасник має стати національним чемпіоном?)
9	Завантажити портфоліо (фотоматеріали та ін. своїх робіт, професійна фото- та відеозйомка не обов'язкова)
10	

*заповнюється українською мовою



організатор



в рамках



стратегічний партнер



спеціальний партнер



співорганізатор