

ПОЛОЖЕНИЕ

VI Чемпионат России по Печатному прянику 2024

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

VI Чемпионат России по Печатному прянику (далее Чемпионат) проводится в рамках IX Международного фестиваля пряничного искусства «**Мир пряника**» (далее Фестиваль).

Дата проведения фестиваля для посетителей: **30.11-8.12 2024 г.**

Дата работы жюри: **29 ноября 2024 г.**

Дата проведения Чемпионата: **30 ноября 2024 г.**

Место проведения: **г. Санкт-Петербург, Арт-пространство Гулливер, м. Старая Деревня**

Прием заявок на участие в конкурсе осуществляется: **до 1.11.2024 г. включительно.**

Цели Чемпионата:

Показать разнообразие печатных пряников их вкусов, способы изготовления, связь с семейными и народными традициями разных регионов России; выявить и поддержать самобытные мастерские и мастеров, повысить престиж профессии мастера пряничного дела.

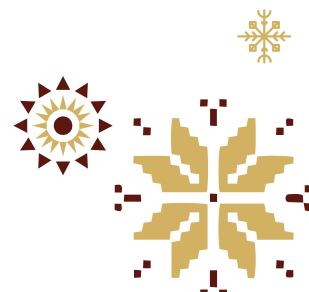
Задачи:

1. Представить в рамках фестиваля разнообразие вкусов и форм российских и иностранных печатных пряников посредством организации экспозиции печатного пряника и проведения дегустаций,
2. Презентовать и поддержать производителей печатного пряника - индивидуальных мастеров, ремесленные мастерские и фабрики.

Участники Чемпионата:

Мастера пряничного дела, пряничные мастерские и артели, пряничные производства, кондитеры, студенты профильных учебных заведений.

Возраст 16+.



II. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА

Наименование	Сроки
Подача заявки	до 1 ноября 2024 г.
Прием работ	28 ноября с 11:00 до 19:00 29 ноября с 9:00 до 12:00 <i>включая прием работ от иногородних мастеров, отправляющих экспонаты курьерской службой</i>
Представление образцов в экспозиции «Печатный пряник»	30.11-8.12.2024 года <i>каждый экспонат сопровождается КАРТОЧКОЙ участника</i>
1 этап Чемпионата: Работа жюри	29 ноября 2024 г. с 14:00 до 18:00 <i>Все пряники-участники Чемпионата оцениваются профессиональным жюри в составе 5 человек. Пряники оцениваются по категориям. Оценивается внешний вид, состав и вкусовые качества образцов.</i>
2 этап Чемпионата: Народное голосование	30 ноября 2024 г. с 12:00 до 17:00 <i>Все участники представляют свои пряники на народной дегустации, по результатам которой каждый посетитель сможет проголосовать за один, наиболее понравившийся ему пряник, вне зависимости от категории. Голосование будет проходить с помощью жетона, который выдается при входе на фестиваль каждому посетителю Участнику предоставляется возможность торговли и презентации своего продукта</i>
Торжественная церемония награждения участников	1 декабря 2024 г. в 17:00 <i>Оглашение результатов Чемпионата и награждение участников</i>

III. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗЦАМ:

К участию принимаются печатные пряники любого размера и формы, сырцовые и заварные, с начинками и без начинок, глазированные и неглазированные, с различными видами покрытий; коврижки, инновационные пряники, пряники без печатной доски.



Для оценки пряника участник предоставляет 2 одинаковых образца:

- 1) пряник для представления в выставочной экспозиции;
- 2) пряник для дегустации членами жюри.

Кроме того, участник обеспечивает продукцию для дегустации в рамках народного голосования, которое будет проходить **30 ноября 2024 года с 12 до 17 часов**. Ориентировочно 3 кг. продукции.

Каждый экспонат сопровождается КАРТОЧКОЙ участника. Для этого при заполнении Формы необходимо заполнить графы:

- ◆ логотип мастерской (предоставляется ссылкой) если есть
- ◆ ФИ мастера или название мастерской / фабрики
- ◆ Город
- ◆ Ссылка на соцсеть или сайт (одна!)
- ◆ Название пряника
- ◆ Информация о прянике для посетителей:(история появления, особенность муки, начинки, дизайна или выпечки), любой ваш авторский текст - строго до 500 знаков.
- ◆ Состав для оценки работ жюри (подробно).
- ◆ Автор печатной доски (Если есть, известен) ФИО, город и регалии мастера.

IV. УСЛОВИЯ И ВОЗМОЖНОСТИ УЧАСТИЯ:

Проведение народной дегустации:

УЧАСТНИК обеспечивает:

- ❄️ форму (брендированный фартук и головной убор или иную спецодежду)
- ❄️ продукцию для дегустаций
- ❄️ выставочный образец
- ❄️ информацию для карточки участника.

ОРГКОМИТЕТ обеспечивает:

- ❄️ место для дегустаций
- ❄️ расходные материалы
- ❄️ таблички с указанием информации о предприятии и прянике
- ❄️ стол, разделочные доски, нож, урну.



В ОРГВЗНОС Участника конкурса входит:

- ❖ Именной бейдж
- ❖ Право посещения всех экспозиций фестиваля
- ❖ Участие в Торжественной церемонии открытия фестиваля
- ❖ Участие в Торжественной церемонии награждения
- ❖ Диплом участника/победителя
- ❖ Сувенирная продукция фестиваля
- ❖ Подарки от партнеров
- ❖ Аренда оборудования для размещения экспоната в экспозиции, оформление информации об экспонате участие в народной дегустации и голосовании за самый вкусный пряник, место для торговли 30 ноября 2024 г.
- ❖ Приоритетное право на участие в проведении мастер-классов
- ❖ Включение в электронный каталог фестиваля (размещение в официальной группе ВК)
- ❖ Консультативная помощь по подготовке фестивалю

❖ **ОРГВЗНОС ПРИ ОЧНОМ И ЗАОЧНОМ УЧАСТИИ** составляет — **5900 р.**

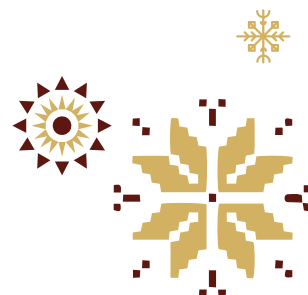
❖ **Для членов ВОО «Гильдия мастеров пряничного дела и знаменщиков России»** действуют специальные условия участия: оргвзнос составляет — **4900 р.**

❖ **СТУДЕНТЫ:** очное и заочное участие — **без оргвзноса** по договору о сотрудничестве с учебным заведением

* Заочному участнику Чемпионата предоставляется место для дегустаций, таблички с указанием информации о предприятии и прянике, услуги промоутера с санкнижкой, расходные материалы.

** !!! Участник может предоставить до 2-х пряников в рамках одного оргвзноса. При предоставлении каждого последующего пряника оргвзнос 1000 руб.

*** При оплате оргвзноса до 1-го сентября 2024 действует скидка.



УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:

Оплата оргвзноса производится в течение 5 рабочих дней после подачи заявки на участие в фестивале. Оплата производится по безналичному расчету на банковский или карточный счет Организатора.

При отказе от участия до 1 ноября 2024 г. участнику возвращается 80% от суммы оргвзноса.

При отказе от участия после 1 ноября 2024 г. оргвзнос не возвращается.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Оценка пряничных образцов производится экспертным жюри из 5 человек

Оценка пряника членами жюри проводится 29 ноября 2024 года, с 14 до 18 часов.

!!! С целью соблюдения объективности оценки, **ЖЮРИ** оценивает вкус образцов без указания ФИО мастера/мастерской и города, ориентируясь только на номер участника.

По итогам Чемпионата жюри также вправе учредить до 4-х специальных номинаций для мастеров и отметить мастерство лучшего знаменщика.

Все участники Чемпионата награждаются Дипломами участника и получают подарки от Партнеров, Чемпионам вручается Диплом Чемпиона и ценный подарок.

Итоги работы жюри и народного голосования оглашаются 1 декабря 2024 года в ходе торжественного награждения участников.

2. Критерии оценки работ членами жюри:

- ❖ **Внешний вид** самого пряника (без упаковки) - Композиционная задумка, оригинальность, художественный уровень, привлекательность для потребителя — **10 баллов**
- ❖ **Органолептические показатели:** форма, цвет, поверхность, вид в изломе — **10 баллов**
- ❖ **Состав** пряника, вкус и запах, сочетание ингредиентов — **10 баллов**
- ❖ **Подача** пряника, упаковка — **5 баллов**

3. Пряники соревнуются в следующих номинациях:

- ❖ **Печатный пряник с начинкой - ПРЯНИЧНЫЙ МАСТЕР** (домашний мастер, под заказ или для себя)
- ❖ **Печатный пряник с начинкой - МАСТЕРСКАЯ** (обособленное помещение, производство на продажу, пекарни)



- ❄️ **Печатный пряник с начинкой – ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ** (серийное производство, для массовой продажи в торговых точках)
- ❄️ **ПРЯНИК БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДОСКИ** (лепной, формовой и т.п.) - мастера, мастерские, производственные компании
- ❄️ **ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК БЕЗ НАЧИНКИ** - мастера, мастерские, производственные компании
- ❄️ **КОВРИЖКИ** - мастера, мастерские, производственные компании
- ❄️ **ИННОВАЦИОННЫЙ ПРЯНИК** (пряник на палочке, пряничные конфеты, пряникбургеры и пр.)
- ❄️ **ОСОБЫЙ ПЕЧАТНЫЙ ПРЯНИК** (постный, без патоки, сахара или меда, без глютена и пр.)
- ❄️ **Печатный пряник _ УЧЕБНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ** (для учащих, студентов, колледжей)

!!! Участник может предоставить только один вид пряника в рамках одной номинации
Участник может предоставить пряники в нескольких категориях, при соблюдении условий оплаты, указанных в п. IV

4. По итогам народного голосования определяется Победитель народного голосования.

Победителю народного голосования вручается Диплом Победителя и подарок.

VI. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ УЧАСТНИКОВ:

— Авторские права на работы принадлежат авторам.

— Участники соглашаются с тем, что Организатор не возвращает образцы участникам Чемпионата.

— Организаторы Чемпионата не несут ответственности за нарушение участниками авторских прав.

— Участие в Чемпионате означает согласие автора на использование фотографий его работ Организаторами и Партнерами Чемпионата с соблюдением авторских прав при публикации фотографий в масс-медиа, каталогах, книгах и других печатных изданиях или на выставках в целях популяризации Чемпионата и Фестиваля, без выплаты авторского вознаграждения и без дополнительного разрешения автора.

— Организатор вправе изменить даты проведения Фестиваля и награждения участников.

— Участники соглашаются с тем, что все работы, выставленные на Чемпионат, остаются в экспозиции до 20:00 8 декабря 2024 г.



ДОРОЖНАЯ КАРТА УЧАСТНИКА ФЕСТИВАЛЯ «МИР ПРЯНИКА»




Подать заявку:
www.mirpryanikaspb.ru

Обращаем внимание, что Вы можете участвовать в нескольких мероприятиях фестиваля (конкурс, чемпионат, принять участие в мастер-классах, стать ведущим мастер-класса и т.д.).

По всем вопросам участия в Чемпионате
Вы можете обратиться к вашему куратору:

Малякина Светлана Геннадьевна

 +7(911)221-11-08

 8 995 591 69 18 (организационные вопросы)

Дополнительная информация о фестивале:

https://vk.com/mir_pranika
www.mirpryanikaspb.ru

