|  |  |
| --- | --- |
|  | **Единственный в России фестиваль пряничного искусства пройдет в Санкт-Петербурге!*** **Самый большой Пряничный город в России**
* **II Чемпионат России по печатному прянику**
* **Уникальная коллекция «Пряники мира»**
* **Квест «Тайны пряничного города»**
* **Мастерская пряника**
* **Кулинарное шоу**
* **Торговые ряды**
 |

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*ПОЛОЖЕНИЕ*

 *II Чемпионата России по Печатному прянику*

*в рамках V Петербургского фестиваля «Мир пряника»*

*Дата проведения Чемпионата 30 ноября 2019 г.*

*Цель Чемпионата:*

*Представить разнообразие вкусов и форм российского печатного пряника, обратить внимание на производителей традиционного печатного пряника, познакомить петербуржцев и гостей города с традициями пряничного дела в России и за рубежом.*

*Организаторы Чемпионата:*

*Event-компания «Приправа»*

*Этно-досуговый центр «Хлеб да Соль»*

*При поддержке АНО «Научно-исследовательский институт славянской культуры»*

*Участники Чемпионата:*

*Мастера печатного пряника из разных городов, пряничные мастерские, фабрики*

*Требования к работам:*

*К участию принимаются печатные пряники любого размера и формы, сырцовые и заварные, с начинками и без начинок, глазированные и неглазированные, с различными видами покрытий.*

*Участник предоставляет в фонд фестиваля 2 одинаковых пряника: 1 пряник для представления в выставочной экспозиции (просьба обратить внимание на упаковку и оформление подачи пряника) и*

*1 пряник для оценки качества и вкуса продукции членами жюри (в данном случае упаковка и оформление не принципиальны).*

*Кроме того, участник предоставляет продукцию для дегустации пряников посетителями фестиваля 30 ноября с 16 до 17 ч, примерно в эквиваленте 3 кг.*

*Порядок и сроки проведения Чемпионата:
Форма участия: очная и заочная.*

*Участники отправляют заявку установленной формы в оргкомитет выставки в срок до 10 ноября 2019 года.*

*Прием работ производится 29 ноября 2019 года с 10 до 15 часов. Доставка работ осуществляется непосредственно на площадку проведения фестиваля.*

*Иногородние работы при Заочном участии высылаются на адрес Оргкомитета не позднее 12 ноября 2019 года.*

*Все пряники-участники Чемпионата выставляются в специальной экспозиции, которая позволяет оценить внешний вид печатного пряника.*

*Оценка продукции участников Чемпионата происходит как профессиональным жюри, так и путём народного голосования.*

1. *Оценка пряника членами жюри производится 30 ноября 2019 года, с 15 до 16 часов. Жюри оценивает форму, композиционную задумку, исполнение, оформление пряника, вкус, состав, формат подачи.*
2. *Пряники соревнуются в ЧЕТЫРЕХ категориях:*
3. *Производственные компании*
4. *Авторские мастерские*
5. *Мастер*
6. *Пряник без использования печатной доски (лепной, формовой, разрезной)*

*Пряники производственных компаний соревнуются в пределах одной категории, пряники авторских мастерских - в другой, пряники мастеров-пряничников также соревнуются в отдельной категории. В отдельную категорию выделяются пряники, произведённые из пряничного теста с начинкой и без нее, но без использования пряничной доски – лепные, формовые, разрезные и т.п..*

1. *30 ноября 2019 года в Кулинарном шоу фестиваля с 16 до 17 ч. будет проходить народное голосование, в ходе которого каждый дегустирующий посетитель сможет отдать свой голос только за 1 пряник, вне зависимости от категории. Голосование будет проходить с помощью жетона, который прилагается к входному билету. Участник вправе проводить дегустацию своими силами или с помощью оргкомитета.*

*Итоги работы жюри и итоги народного голосования оглашаются 1 декабря 2019 года в ходе торжественного награждения участников.*

 *Критерии оценки работ членами жюри:*

*Органолептические показатели: форма, цвет, поверхность, вкус и запах, вид в изломе*

*Оригинальность, художественный и эстетический уровень*

*Состав*

*Подача пряника, упаковка*

*Оценку выставленных работ производит жюри в составе:*

* *Ирина Лылова, шеф-кондитер, преподаватель школы SVCH, создатель онлайн школы Lylova school*
* *Вера Черневич, основатель и руководитель Большой пряничной онлайн-школы Веры Черневич, основатель мастерской «Пряничный терем»*
* *Алла Александровна Бельская, преподаватель "Колледжа Кулинарного Мастерства", мастер производственного обучения, участник и наставник призёров региональных и международных кулинарных конкурсов*
* *Екатерина Варганова, руководитель проекта Дом Пряника Pernik.by, - пекарня, музей, магазин, мастерская, основатель Школы женского предпринимательства @Varganova.pro, г. Минск Республика Беларусь*
* *Максим Бабич, шеф-пекарь ресторана «Футура», практикующий ведущий кулинарных мастер-классов. специалист по работе с тестом*

*Условия и возможности участия:*

* *Очное участие: Участнику предоставляется место, оформленное в едином стиле Чемпионата, для проведения дегустации в рамках народного голосования 30 ноября с 16:00 до 17:00. Дегустацию, включая расходные материалы и персонал, участник обеспечивает и проводит своими силами.*
* *Заочное участие: Участнику предоставляется место, оформленное в едином стиле, для проведения рекламной дегустации и народного голосования 30 ноября с 16:00 до 17:00.
Процесс дегустации, включая расходные материалы и услуги промоутера с санкнижкой, услуги по презентации ппромоутером пряника и компании обеспечивает ОРГКОМИТЕТ. Образцы и продукцию участник обязан отправить в адрес Оргкомитета не позднее 12 ноября 2019г.*
* *Очный участник получает аккредитацию на фестиваль с правом свободного входа.*
* *В день сдачи работы на конкурс Участник получает папку участника Чемпионата: именной бейдж, сувенирную продукцию от оргкомитета и партнеров фестиваля.*
* *Участникам Чемпионата вручается диплом от фестиваля, подарки от Партнеров, Победителям вручается Диплом и ценный подарок. Победителям с Заочным участием диплом и подарок высылается по почте.*
* *Участнику предоставляется 4 пригласительных билета на фестиваль (4 гостя участника проходят по списку на входе).*
* *В период подготовки к фестивалю об Участнике размещается не менее одного поста в VK и Инстаграм.*
* *Участнику конкурса предоставляется возможность проведения мастер-класса в кулинарном шоу фестиваля.*
* *Участнику конкурса место на ЯРМАРКЕ предоставляется в приоритетном порядке.*
* *Участнику конкурса предоставляется скидка в размере 15% на участие в III Петербургском Пряничном Форуме.*
* *Во время работы фестиваля для участников конкурса на площадке будет организован нетворкинг – зона с возможностью провести переговоры, место для неформального общения, кофе-чайные паузы.*
* *ОРГВЗНОС ПРИ ОЧНОМ УЧАСТИИ в конкурсе составляет 1800 р. При очном участии участник своими силами проводит дегустацию 30 ноября 2019 года с 16 до 17 ч. Участнику Чемпионата предоставляется место для дегустаций, оформленные в едином стиле, таблички с указанием информации о предприятии и прянике, урна. Рекламные услуги – оформление пряника, упоминание ведущим, показ ролика на экране (при условии предоставления), посты в соцгруппах фестиваля. По итогам Чемпионата – диплом участника (победителя).*
* *ОРГВЗНОС ПРИ ЗАОЧНОМ УЧАСТИИ составляет – 2500 р. Заочному участнику Чемпионата предоставляется место для дегустаций, оформленные в едином стиле, таблички с указанием информации о предприятии и прянике, услуги промоутера с санкнижкой, расходные материалы, урна. Рекламные услуги – оформление пряника, рассказ промоутера о прянике и компании (по материалам, присланным участником), упоминание ведущим компании, показ ролика на экране (при условии предоставления), посты в соцгруппах фестиваля. По итогам Чемпионата – диплом участника (победителя). Победителям высылаются призы.*

*p.s. Оргвзнос можно засчитать по бартеру продукцией по оптовой цене.*

*Ответственность участников:*

* *Авторские права на работы принадлежат авторам.*
* *Организаторы Чемпионата не несут ответственности за нарушение участниками авторских прав.*
* *Участие в Чемпионате означает согласие автора на использование его работ организаторами и партнёрами Чемпионата с соблюдением авторских прав при публикации фотографий в масс-медиа, каталогах, книгах и других печатных изданиях или на выставках в целях популяризации Чемпионата, без выплаты авторского вознаграждения и без дополнительного разрешения автора.*
* *Пряничные изделия не возвращаются в связи с проведением дегустаций предоставленных образцов.*
* *Организатор вправе изменить даты проведения выставки и награждения участников.*

*Заявки на участие принимаются до 10 ноября 2019 г.*

*или ВКонтакте* [*https://vk.com/mir\_pranika*](https://vk.com/mir_pranika)

 *тел. +79817488844*

*Заполнить заявку:* [*https://docs.google.com/forms/d/1Kpwp6OdlCvN1sGHbZIgcg6eb4s4C233GtPwXZfOsk6U/edit*](https://docs.google.com/forms/d/1Kpwp6OdlCvN1sGHbZIgcg6eb4s4C233GtPwXZfOsk6U/edit)