



PRAVILNIK ZA SLOVENSKO PRVENSTVO V IZDELAVI SLADOLEDA

SODELOVANJE

1. V Slovenskem prvenstvu v izdelavi sladoleda lahko sodelujejo vsi sladoledarji, ki delujejo na območju Republike Slovenije in so specializirani v sladoledarstvu ter so se prijavi na tekmovanje kot predstavniki ene izmed sladoledarn (ali lokala, ki proizvaja lasten sladoled) na način, kot veleva pravilnik.
2. Vsaka sladoledarna (ali lokal, ki proizvaja lasten sladoled) lahko sodeluje samo na enem prvenstvu.
3. Sladoledarna (ali lokal, ki proizvaja lasten sladoled) bo zastopana z enim samim profesionalnim sladoledarjem.
4. Potrebno je izpolniti prijavnico, ki jo najdete na spletni strani www.makabo.si ali dobite pri Carpigianijevem zastopniku, preko katerega bo prvenstvo v izdelavi sladoleda potekalo. Le-temu jo izpolnjeno pošljete najkasneje do dneva pred tekmovanjem do 13.00 (primer: če bi tekmovanje potekalo 16. marca 2017, bi morali prijavnico oddati najkasneje do 15. marca 2017 do 13.00).
5. Prvim 15 prijavljenim je sodelovanje zagotovljeno. Organizatorji se bodo potrudili, da bodo lahko sodelovali tudi ostali prijavljeni, vendar tega ne morejo zagotoviti.





European Challenge

TEKMOVANJE

1. Carpigiani in Caprigianijev zastopnik, preko katerega bo tekmovanje potekalo, so organizatorji državnega prvenstva v izdelavi sladoleda.
2. Tekmovalni odbor, ki ga zastopa en predstavnik organizacije, nadzoruje tekmovanje.
3. Sodelujoč sladoledar na dan tekmovanja zameša dovolj mase za izdelovanje svojega sladoleda zelenega okusa, da z njo napolni klasično termo banjico količine 1 l, ki jo priskrbi organizator tekmovanja ter 3,5 l banjico za v vitrino.
4. Organizator omogoča vsakemu sladoledarju primerno banjico za predstavitev sladoleda za tekmovanje. Sladoledar mora maso zamešati pri Carpigianijevem zastopniku na dan tekmovanja.
5. S podpisom pravil sladoledar potrdi, da je predstavljen sladoledni okus pripravljen za sodelovanje na tekmovanju. Obenem potrdi, da sprejema vsa pravila tega pravilnika.

URNIKI PRIPRAVE SLADOLEDA, IZROČITEV SLADOLEDA IN PRAVILA ŽIRIJE

1. Tekmovalni odbor določi 30-minutne intervale priprave sladoleda.
2. V 30-minutnem intervalu priprave sladoleda sladoledar proizvede svoj sladoledni okus in očisti vse uporabljene pripomočke tako, da za njim ostane vse, kot je bilo prej.
3. Sladoledar izroči sladoled v termo banjici, ki jo priskrbi organizator tekmovanja, takoj ko se zaključi njegov 30-minutni interval za pripravo sladoleda.
4. Termo banjico s sladoledom mora sladoledar izročiti tekmovalnemu odboru. Termo banjice s sladoledom, pripravljenim izven urnika, ne bodo sprejete.
5. Vsaka termo banjica s sladoledom je označena z edinstveno številko in je položena v skrinjo na $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$, da bo ocenjena po zaključku tekmovanja.
6. Žirija profesionalcev je sestavljena iz novinarjev in lokalnih kuharjev/sladoledarjev.
7. Tekmovalni odbor ni del žirije, ampak nadzoruje delo.





European Challenge

8. Vsak član žirije ocenjuje posamezen sladoledni okus ne glede na ostale žirante.
9. Ocena člana žirije je vrednost med 0 (najmanj) in 100 (največ) in je rezultat ocenjevanja naslednjih parametrov:
 - a. okus – 0 (najmanj) in 50 (največ); predstavlja 50 % končne ocene;
 - b. struktura – 0 (najmanj) in 30 (največ); predstavlja 30 % končne ocene;
 - c. predstavitev (v inox banjici 3,5 l) – 0 (najmanj) in 20 (največ); predstavlja 20 % končne ocene.
10. Lestvica je rezultat seštevka ocen žirije.
11. Tekmovalni odbor sestavi lestvico, ki bo na koncu tekmovanja javna.
12. V primeru izenačenja bo žirija nagradila najbolj kreativni okus.

RAZGLASITEV ZMAGOVALCEV

1. Razglasitev zmagovalcev bo na kraju tekmovanja potekala po zaključku ocenjevanja.
2. Vsem sodelujočim se podeli diploma za sodelovanje.
3. Zmagovalcem se podeli posebna diploma.
4. Zmagovalna okusa tekmovanja bosta sodelovala v evropskem finalu v Anzoli Emilii v kampusu Carpigiani Gelato University, ki bo potekal od 24. do 25. julija 2017, kjer bodo izbrani tekmovalci, ki bodo predstavljali Evropo v finalu Svetovnega prvenstva v izdelovanju sladoleda. Le-ta bo potekal od 8. do 10. septembra 2017.

POTREBNA OPREMA

1. Carpigianijev zastopnik, preko katerega bo potekalo tekmovanje, priskrbi naslednjo opremo:
 - a. sladoledni stroj Carpigiani Labotronic 10 45 HE;
 - b. turbomix Carpigiani
 - c. šok komoro;
 - d. indukcijsko ploščo;



- e. hladilnik;
- f. skrinjo.

OBLAČILA

1. Vsi sladoledarji nosijo svoje profesionalno delovno oblačilo (le-tega ne priskrbi organizator), ki naj bo sestavljeno iz:
 - a. delovne jakne;
 - b. kape;
 - c. predpasnika;

HIGIENA

1. Sladoledarji so v času, določenem za pripravo sladoleda, odgovorni za čiščenje in higieno vseh pripomočkov, materiala in prostora.

PROGRAM DELA

1. Tekmovanje se odvije v enem dnevu (dan, ki ga določi Carpigianijev zastopnik), na enem kraju (kraj, ki ga določi Carpigianijev zastopnik).
2. Potek programa:
 - a. Ob 10.00 se začne izdelovanje sladoleda, pri čemer bo imel vsak sladoledar na voljo 30 minut za izdelavo sladoleda in čiščenje delovne površine ter pripomočkov.
 - b. Ob 17.00 ocenjevanje žirije.
 - c. Ob 18.30 razglasitev zmagovalcev.

PRITOŽBE ŽIRIJI

1. Po končanem ocenjevanju in pred razglasitvijo zmagovalcev se lahko sodelujoči sladoledarji pritožijo žiriji glede glasovanja, ocen ali na splošno glede poteka tekmovanja.



European Challenge

2. Žirija mora pred razglasitvijo zmagovalcev preučiti vse pritožbe in v primeru, da pritožbo upošteva, spremeniti finalne rezultate. Če pritožbe ne upošteva, pa mora to sladoledarju sporočiti z razlago, zakaj pritožba ni bila upoštevana.
3. Ko žirija preuči vse pritožbe, se izvede razglasitev zmagovalca na podlagi lestvice.
4. Po razglasitvi zmagovalca pritožbe niso več možne.
5. Pritožb, podanih po razglasitvi zmagovalcev, žirija ne bo obravnavala.

RECEPTI

1. Zmagovalni sladoledarji morajo svoje recepte javno objaviti za sodelovanje v nacionalnem finalu.
2. Organizator lahko te recepte uporablja po svojih željah (lahko jih posreduje tudi tretjim osebam) brez kakršnegakoli plačila sladoledarjem.

SANKCIJE

1. V primeru neupoštevanja kateregakoli pravila iz pravilnika je lahko sladoledar s tekmovanja diskvalificiran.

IZKLJUČITVE

1. S tekmovanja so izključena vsa žaljiva in vulgarna dejanja.

ŽIRIJA

1. Žirijo sestavljajo kvalificirani profesionalci. Ocena žirije je nespremenljiva.

ODGOVORNOST

1. Vsako odgovornost v povezavi s kakršnimikoli poškodbami, ki se pripetijo sladoledarju, tretjim osebam ali obiskovalcem, povzročenimi zaradi nepravilne in





European Challenge

nepredvidne rabe pripomočkov, opreme in strojev (velja tako za tiste, ki jih priskrbi organizator, kot tiste, ki jih prinesejo sladoledarji) nosijo sladoledarji sami.

2. Sladoledarji bodo odgovarjali za vso škodo, povzročeno zaradi nepravilne uporabe pripomočkov/opreme/strojev, ki jih je priskrbel organizator ali sladoledar sam, ter za neupoštevanje pravil glede higiene. Sladoledarji s podpisom tega pravilnika izjavljajo, da izvemajo organizatorja iz vsakršnega vprašanja, prošnje, primera itd.

SODELOVANJE V NACIONALNEM FINALU

1. Zmagovalci vseh državnih tekmovanj:
 - a. imajo pravico sodelovati v finalu Evropskega prvenstva v izdelavi sladoleda,
 - b. morajo v roku 30 dni po končanem tekmovanju podpisati zavezo, da bodo sodelovali v finalu Evropskega prvenstva v izdelavi sladoleda,
 - c. se bodo lahko pripravljali na tekmovanje preko Carpigianijevega zastopnika, preko katerega je potekalo tekmovanje.
2. Zmagovalci dogodkov, povezanih z izdelovanjem lastnega sladoleda, najvišje ravni, za katere organizator meni, da so na koncu primerni za vključitev v nacionalni finale, da bi se predstavili res najboljši italijanski sladoledarji.
3. V primeru zavrnitve ali nezmožnosti za sodelovanje v finalu Evropskega prvenstva v izdelovanju sladoleda s strani zmagovalcev državnega tekmovanja ali dogodkov v povezavi z izdelovanjem lastnega sladoleda iz točke 2, se tekmovanja udeleži naslednji klasificiran tekmovalac.

KONČNE DOLOČBE

1. Ta pravilnik mora prebrati vsak sladoledar in je sprejet takoj, ko se sladoledar prijavi na tekmovanje z izpolnjeno prijavnico in se udeleži tekmovanja.

Za dodatne informacije in pojasnitve smo vam na voljo na info@gelatoworldtour.com ali info@makabo.si in na tel. št. (05) 333 46 76.

