



REGULAMIN KONKURSU PODCZAS „GIEŁDY PASJI”

realizowanej w ramach operacji własnej „Łączymy ludzi z pasją”

I. ORGANIZATOR:

Lokalna Grupa Działania „Białe Ługi”, Trzemosna 27, 26-021 Daleszyce
e-mail: biuro@bialelugi.pl, nr tel.: 41 307 26 44

II. CEL:

Prezentacja dorobku kulinarnego, artystycznego oraz historii swoich małych ojczyzn.

III. CZAS TRWANIA KONKURSU:

01.08.2021 r., 26-020 Chmielnik

godz.: 11:45

Konkurs będzie przebiegał w **V kategoriach**.

IV. UCZESTNICY:

14 pięcioosobowych zespołów KGW z terenu działania LGD „Białe Ługi”, wybranych w drodze rekrutacji.

V. KONKURS - ZASADY:

Ocenie podlegać będą zdolności KGW w V kategoriach:

I. Występ artystyczny – występ w dowolnej formie (śpiew, taniec, prezentacja gwary, itp.), maksymalnie 5 minut na dane KGW. Udział w tej kategorii wziąć może 5 zakwalifikowanych przedstawicieli KGW oraz 5 dodatkowych osób będących członkami KGW (wyjątek stanowią osoby zajmujące się obsługą instrumentów), w przypadku posiadania własnego podkładu należy zgłosić, ten fakt organizatorowi najpóźniej dzień przed planowanym wydarzeniem. Nie dopuszcza się do udziału w występie dzieci. Na scenie znajdować się może maksymalnie 10 osób. Ocena zgodnie z kartą oceny konkursu.

II. Stoisko – dla każdego zespołu KGW zakwalifikowanego do „Giełdy pasji” udostępnione zostanie drewniane stoisko wystawiennicze. Przed rozpoczęciem wydarzenia uczestnicy będą mogli w dowolny sposób, wykorzystując dowolne elementy, udekorować udostępnione stoisko oraz teren wokół niego. Ocenie podlegać będzie m.in.: pomysł, estetyka oraz pomysłowość użytych materiałów/ozdób.

III. Kulinaria – każdy zespół KGW zakwalifikowany do „Giełdy pasji” otrzyma do wykorzystania środki finansowe w wysokości 250,00 zł na zakup produktów spożywczych do wykonania potrawy konkursowej (wyłączone są zakupy artykułów alkoholowych i wyrobów tytoniowych). Potrawa konkursowa musi zostać wykonana przez zgłoszone KGW samodzielnie. Na „Giełdę pasji” należy dostarczyć gotowe danie, przeznaczone do degustacji oraz w widocznym miejscu umieścić nazwę potrawy. Ocena zgodnie z kartą oceny konkursu. Tematem przewodnim jest inspiracja daniami wykonywanymi podczas cyklu szkoleń „Zgłębiamy pasję”.



IV. Rękodzieło – każdy zespół KGW zaprezentuje wykonane przez członków KGW 1 rękodzieło, w dowolnej technice i z dowolnych materiałów. Ocena zgodnie z kartą oceny konkursu. Rękodzieło należy przygotować wcześniej i umieścić w widocznym miejscu na stoisku wystawienniczym.

V. Sport – w konkurencjach sportowych udział mogą brać jedynie zgłoszeni przedstawiciele zakwalifikowanych KGW (zespoły 5 osobowe zgodnie z formularzem zgłoszeniowym). Uczestnicy wydarzenia wezmą udział w konkurencjach sportowo-zręcznościowych, m.in.: slalom między pachołkami z jajkiem, skoki w workach, ubijanie białek na czas, cerowanie ubrań na czas, tor przeszkód. Ocena zgodnie z kartą oceny konkursu.

VI. KOMISJA KONKURSOWA:

1. Skład Komisji Konkursowej stanowi maksymalnie 5 osób powołanych przez Zdzisława Pniewskiego – Prezesa LGD „Białe Ługi”.
2. Komisja Konkursowa jest niezależna w ocenie i wyborze najlepszych zespołów KGW.
3. Komisja Konkursowa przygotowuje uzasadnienie rozstrzygnięcia w formie protokołu podpisanego przez wszystkich członków Komisji.
4. Pracami Komisji kieruje Przewodniczący.

VII. NAGRODY:

1. Do wyłonienia laureatów uprawniona jest Komisja Konkursowa powołana przez Prezesa LGD „Białe Ługi”.
2. Komisja Konkursowa wyłoni zwycięskie zespoły według ilości otrzymanych punktów zgodnie z kartą oceny konkursu.

Klasyfikacja miejsc:

I miejsce – 1000 zł

II miejsce – 800 zł

III miejsce – 600 zł

Wyróżnienia dla 11 KGW – 200 zł

3. Laureaci otrzymują nagrody oraz dyplomy pamiątkowe.
4. Wyniki konkursu zostaną oficjalnie zaprezentowane.

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu. Informacja ewentualnych zmian zostanie zamieszczona na stronie internetowej Organizatora.
2. W sprawach nieuregulowanych w Regulaminie decyduje Organizator.
3. Organizatorowi przysługuje prawo unieważnienia Konkursu i niewyłonienia laureatów.