REGULAMENT

DE DESFĂȘURARE A CONCURSULUI „De la Făină la Artă”

Tradiție, creativitate și inovație în panificație, patiserie și cofetărie

Competiție dedicată studenților Facultății de Inginerie Alimentară și angajaților MOPAN – EDIȚIA I

Parteneri:

- **Universitatea Ștefan cel Mare din Suceava – Facultatea de Inginerie Alimentară**
- **SC Mopan Suceava SA**

Sponsor:

- **Banca Transilvania**

CONCURSUL „De la Făină la Artă” este organizat de către **Facultatea de Inginerie Alimentară** din cadrul Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava, în parteneriat cu S.C. Mopan Suceava SA și Banca Transilvania. Concursul se va desfășura pe data **25 noiembrie 2026**, conform prevederilor prezentului regulament, care este obligatoriu pentru toți participanții. Participanții se obligă să respecte și să se conformeze tuturor termenilor, condițiilor și prevederilor prezentului Regulament.

Durata şi locul de desfășurare:

Concursul este organizat de către cei trei parteneri, și se va desfășura la sediul companiei S.C. Mopan Suceava S.A., str. Traian Vuia nr. 2.

Etapa I – înscrierea participanților până la data de 15 noiembrie 2026.

Etapa II – desfășurarea concursului pe data de 25 noiembrie 2026.

1. Scopul concursului

Concursul **„De la Făină la Artă - Tradiție, creativitate și inovație în panificație, patiserie și cofetărie”** are ca scop stimularea creativității, dezvoltarea competențelor practice și valorificarea cunoștințelor teoretice și profesionale în domeniul panificației, patiseriei și cofetăriei.

Evenimentul se adresează studenților Facultății de Inginerie Alimentară (FIA) și angajaților S.C. MOPAN SUCEAVA S.A., cărora le oferă oportunitatea de a-și demonstra abilitățile, de a-și pune în valoare experiența și de a propune produse care îmbină tradiția și măiestria în arta panificiației, patiseriei și cofetăriei cu tehnologiile moderne și tendințele actuale din industria alimentară.

Concursul urmărește consolidarea colaborării dintre mediul academic și mediul economic, promovarea schimbului de cunoștințe și de bune practici, precum și încurajarea spiritului competitiv, a inovației și a excelenței profesionale.

Prin organizarea acestui eveniment se dorește evidențierea importanței păstrării și reinterpretării rețetelor tradiționale, a utilizării responsabile a materiilor prime și a respectării principiilor de calitate și siguranță alimentară, precum și a prevenirii risipei alimentare prin adoptarea unor practici sustenabile în întregul lanț de producție.

2. Obiectivele concursului

Concursul își propune să contribuie la dezvoltarea unei colaborări durabile între Facultatea de Inginerie Alimentară și S.C. MOPAN SUCEAVA S.A., prin promovarea performanței, creativității și inovației în domeniul produselor de panificație, patiserie și cofetărie.

Obiectivele specifice sunt:

- Valorificarea cunoștințelor teoretice și a competențelor practice ale studenților FIA și ale angajaților MOPAN în realizarea unor produse de panificație, patiserie și cofetărie.
- Promovarea tradițiilor și a rețetelor autentice specifice panificației, patiseriei și cofetăriei, precum și reinterpretarea acestora prin utilizarea unor ingrediente, tehnici și tehnologii moderne.
- Stimularea creativității și a spiritului inovator prin realizarea unor produse originale, cu caracteristici senzoriale și estetice deosebite.
- Facilitarea schimbului de experiență și de bune practici între studenți și specialiștii din industria alimentară.
- Dezvoltarea abilităților de prezentare și argumentare a alegerilor tehnologice și a caracteristicilor produselor realizate.
- Promovarea utilizării eficiente a materiilor prime, a principiilor de sustenabilitate, promovarea activă a prevenirii risipei alimentare prin valorificarea subproduselor și ingredientelor rezultate din fluxul tehnologic și a practicilor responsabile de producție alimentară.
- Identificarea și implementarea reducerii pierderilor tehnologice și alegerea soluțiilor inovative de ambalare, în special pentru material destinat a intra în contact cu produsul alimentar.
- Încurajarea respectării standardelor de calitate, igienă și siguranță alimentară în toate etapele procesului tehnologic.
- Consolidarea parteneriatului dintre mediul universitar și industria alimentară, cu scopul de a facilita transferul de cunoștințe și apropierea pregătirii academice de cerințele pieței muncii.

- Promovarea și diseminarea rezultatelor concursului în comunitatea academică, în mediul economic și în comunitatea locală.

3. Grupul țintă

Concursul se adresează următoarelor categorii de participanți:

I – Studenți FIA

Studenți ai Facultății de Inginerie Alimentară, indiferent de programul sau anul de studiu, interesați de dezvoltarea competențelor practice, de inovarea produselor alimentare și de valorificarea cunoștințelor dobândite în cadrul activităților academice.

II – Angajați S.C. MOPAN SUCEAVA S.A.

Angajați ai companiei S.C. MOPAN SUCEAVA S.A., cu experiență sau interes profesional în domeniul panificației, patiseriei și cofetăriei, care doresc să își demonstreze competențele tehnice, creativitatea și capacitatea de inovare. Participanții sunt încurajați să adopte practici sustenabile și de prevenire a risipei alimentare, precum utilizarea eficientă a materiilor prime și reducerea pierderilor tehnologice, dar și utilizarea subproduselor rezultate în fluxul tehnologic de producție.

Cele două categorii vor participa în cadrul acelorași secțiuni tematice, dar evaluarea și premierea se vor realiza separat pentru studenții FIA și angajații MOPAN, pentru a asigura condiții echitabile de concurs.

4. Secțiunile concursului

Concursul se va desfășura sub forma unei competiții cu expoziție de produse alimentare, structurată în trei secțiuni:

Secțiunea I – Produse de panificație: Pâine și specialități de panificație

Această secțiune este dedicată realizării și prezentării diferitelor sortimente de pâine și specialități de panificație, având la bază rețete tradiționale, moderne sau inovatoare cu potențial de transpunere la nivel industrial. Se încurajează utilizarea ingredientelor naturale, a maielelor, a făinurilor speciale și a tehnologiilor avansate care contribuie la îmbunătățirea calității și valorii nutritive a produselor.

Secțiunea a II-a – Produse de patiserie

Această secțiune include produse de patiserie dulci sau sărate, realizate prin tehnici tradiționale sau moderne. Se apreciază originalitatea rețetei, calitatea aluatului, armonia ingredientelor, aspectul produsului și creativitatea prezentării.

Secțiunea a III-a – Produse de cofetărie

Această secțiune este destinată produselor de cofetărie, precum torturi, prăjituri, deserturi individuale și alte specialități. Se urmăresc creativitatea, echilibrul gusturilor și texturilor, complexitatea tehnicilor utilizate, calitatea prezentării estetice, ambalarea ecologică și porționarea optimă a produselor.

5. Regulamentul de desfășurare

Concursul **„De la Făină la Artă - Tradiție, creativitate și inovație în panificație, patiserie și cofetărie”** presupune participarea directă a concurenților, prin prezentarea unor produse realizate anterior evenimentului, conform cerințelor secțiunii la care s-au înscris.

Participanții vor fi repartizați în două categorii distincte: studenți FIA și angajați S.C. MOPAN SUCEAVA S.A.. Fiecare categorie va putea participa la oricare dintre cele trei secțiuni ale concursului.

Produsele înscrise trebuie să respecte următoarele condiții:

- *Să se încadreze într-una dintre cele trei secțiuni ale concursului.*
- *Să fie realizate pe baza unei rețete tradiționale, reinterpretate sau originale.*
- *Să evidențieze competențele tehnice și creativitatea participanților.*
- *Să respecte cerințele de igienă și siguranță alimentară.*
- *Să respecte cerințele legale aplicabile la nivelul legislativ din România*
- *Să fie prezentate într-o formă adecvată evaluării senzoriale și estetice.*
- *Să fie însoțite de o fișă tehnologică completă.*

Participarea poate fi individuală sau în echipe de **maximum patru persoane**, ai căror membri aparțin aceleiași categorii de concurs. Fiecare echipă va desemna un reprezentant responsabil de prezentarea produsului în fața comisiei de jurizare.

Fiecare echipă poate înscrie produse la una sau mai multe secțiuni, cu condiția ca fiecare produs să fie însoțit de o fișă de înscriere și de o fișă tehnologică distinctă.

În cadrul expoziției, participanții vor prezenta produsele realizate și vor putea oferi explicații referitoare la rețeta utilizată, alegerea ingredientelor, etapele procesului tehnologic și elementele de originalitate sau inovație.

6. Fișa tehnologică a produsului

Fiecare produs înscris în concurs trebuie să fie însoțit de o fișă tehnologică ce va conține următoarele informații:

1. Denumirea produsului și secțiunea de concurs.
2. Categoria de participare: studenți FIA sau angajați S.C. MOPAN SUCEAVA S.A..
3. Numele și prenumele participantului/participanților.
4. Descrierea produsului și a elementelor de originalitate sau inovație.
5. Lista ingredientelor utilizate (materii prime și auxiliare), cu precizarea cantităților.
6. Ustensilele, utilajele și echipamentele necesare.
7. Etapele procesului tehnologic de obținere, cu precizarea parametrilor tehnologici relevanți (timp, temperatură, condiții de fermentare, coacere, răcire etc., după caz).
8. Caracteristicile senzoriale ale produsului finit.
9. Modalitatea de prezentare, decorare, porționare și ambalare, după caz.
10. Elemente referitoare la tradiția produsului, sustenabilitatea sau valoarea nutritivă, acolo unde este relevant.
11. Eticheta produsului conform cerințelor legale în vigoare (denumire produs, greutate, lista ingredientelor, declararea alergenilor, declararea contaminării încrucișate, declarația nutrițională, termen de valabilitate, condiții de păstrare, condiții de păstrare și termen de consum după deschidere ambalaj – unde este cazul)

7. Jurizarea și evaluarea produselor

Jurizarea va fi realizată de o comisie formată din cinci membri, cadre didactice universitare și specialiști cu experiență în industria alimentară, în special în domeniile panificației, patiseriei și cofetăriei.

Evaluarea produselor se va realiza separat pentru cele două categorii de participanți, pe baza unor criterii comune, adaptate particularităților fiecărei secțiuni.

Pentru o evaluare obiectivă și transparentă, se propune următoarea grilă de punctaj:

Criteriul de evaluare	Punctaj maxim
Încadrarea în secțiunea concursului și respectarea temei	10 puncte
Originalitatea și caracterul inovator al produsului	20 puncte
Caracteristici senzoriale: aspect, gust, aromă, textură și structură	30 puncte
Calitatea execuției tehnologice și respectarea etapelor de obținere	20 puncte
Prezentarea estetică, decorarea și aranjarea produsului	10 puncte
Calitatea și corectitudinea fișei tehnologice	10 puncte
TOTAL	**100 puncte**

Pentru fiecare secțiune, comisia va ține cont și de particularitățile produselor evaluate:

- ***Produse de panificație – pâine și specialități de panificație***: volumul, forma, aspectul cojii, structura și elasticitatea miezului, porozitatea, aroma, gustul și gradul de coacere.
- ***Produse de patiserie***: dezvoltarea și structura aluatului, frăgezimea și stratificarea, uniformitatea coacerii, echilibrul umpluturilor, gustul și aspectul exterior.
- ***Produse de cofetărie***: armonia gusturilor, echilibrul texturilor, calitatea cremelor și a componentelor, precizia execuției, complexitatea tehnicilor și aspectul decorativ și inovativ.

8. Premierea participanților

Premierea se va realiza distinct pentru fiecare categorie de participanți și pentru fiecare secțiune a concursului.

Astfel, se vor acorda premiile I, II și III pentru fiecare dintre cele trei secțiuni, atât la categoria Studenți FIA, cât și la categoria Angajați S.C. MOPAN SUCEAVA S.A..

Structura premiilor

Secțiunea	Studenți FIA	Angajați S.C. MOPAN SUCEAVA S.A.
Panificație – pâine	Premiile I, II, III	Premiile I, II, III
Patiserie	Premiile I, II, III	Premiile I, II, III
Cofetărie	Premiile I, II, III	Premiile I, II, III

Organizatorii pot acorda și premii speciale pentru originalitate, inovație, prezentare artistică sau utilizarea responsabilă a ingredientelor.

Toți participanții vor primi diplome de participare. Eventualele contestații vor privi doar aspecte regulamentare.

9. Organizarea concursului

Organizatorii vor asigura spațiul necesar desfășurării concursului, infrastructura pentru expunerea și prezentarea produselor, precum și condițiile necesare evaluării acestora de către comisia de jurizare.

Produsele vor fi expuse în spații special amenajate, grupate pe cele trei secțiuni și identificate în funcție de categoria de participare.

Participanții vor avea responsabilitatea de a transporta și prezenta produsele în condiții corespunzătoare de igienă și siguranță alimentară, precum și de a pune la dispoziția juriului documentația tehnologică solicitată.

Data, locul desfășurării concursului și termenul-limită pentru înscriere vor fi comunicate prin anunțul oficial al evenimentului.

Responsabil FIA: șef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Responsabil MOPAN S.A:

Înscrierea se va realiza prin transmiterea fișei de participare la adresa de e-mail: ionut.avramia@usm.ro (dr. ing. Ionuț AVRĂMIA) pentru studenții FIA și XXXX pentru angajații MOPAN.

FIȘĂ DE ÎNSCRIERE

“De la Făină la Artă - Tradiție, creativitate și inovație în panificație, patiserie și cofetărie”

25 noiembrie 2026

Numele și prenumele profesorului îndrumător/coordonator:

E-mail:

Participanți:

Nr. crt.	Nume prenume student/angajat	Secţiunea	Denumirea produsului
1			
2			
3			

Data înscrierii: