



**XII Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej „Arte Culinaria Italiana”
10-11 marzec 2017
Słoneczny Zdrój Hotel Medical SPA & Wellness Busko Zdrój**

1. Sprawy ogólne

1.1. Organizatorami konkursu są Pan Giancarlo Russo wraz z firmą Polskie Składy Budowlane S.A właścicielem Hotelu Słoneczny Zdrój Medical Spa & Wellness .

Honorowy Patronat nad konkursem objął Burmistrz Miasta Busko Zdrój.

Wsparcia i pomocy merytorycznej udzieliły stowarzyszenia kucharskie :
Federazione Italiana Cuochi , Polskie Stowarzyszenie Kucharzy oraz Greckie
Stowarzyszenie Kucharzy Poland Branch Office.



1.2. Sponsorem Strategicznym konkursu jest marka

Philipiak

MILANO
1967

1.3. Sponsorami Głównymi konkursu są marki



winterhalter®



1.4. Konkurs odbędzie się w dniach 10-11 marca 2017 roku:

- 10 marca o godzinie 20:00 w Hotelu Słoneczny Zdrój – odprawa ekip startujących z Jury
- 11 marca od godziny 10:00 do godziny 16:00 w Restauracji Ponidzie w Hotelu Słoneczny Zdrój – zmagania konkursowe.

1.5. Celem głównym konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni włoskiej na bazie oryginalnych produktów włoskich.

2. Zasady uczestnictwa

2.1. W konkursie może uczestniczyć 12 ekip kucharzy w składzie dwuosobowym.

Uczestnikami konkursu mogą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie bez względu na zajmowane stanowisko i wiek. Bardzo mile widziane będą ekipy z udziałem kobiet. Ekipy reprezentują macierzyste zakłady pracy tj. restauracje i restauracje hotelowe. Wszyscy uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.

2.2. W przypadku większej ilości zgłoszeń jak przewidują zasady regulaminowe, jury selekcyjne dokona wstępnej selekcji uczestników, na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy i wybierze 12 ekip kucharskich, które wystąpią w konkursie finałowym.

2.3. **Wszystkie zgłoszenia należy przesyłać nie później niż do dnia 10 lutego 2017 roku na adres e-mail : konkurs@giancarlo.pl ,DW: k.pasikowska@chello.pl.**

Zgłoszenie należy przesyłać na druku zgłoszeniowym wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonanych potraw (wersje edycyjne typu AI, PSD, CDR, PDF lub popularne JPG w dużej rozdzielczości). Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i mailem oraz pełną nazwę zakładu zgłaszającego swojego uczestnika. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Druk zgłoszenia dostępny jest na stronach patronów internetowych : www.newsgastro.pl , www.papaja.pl , www.gastrona.pl , www.wszystkodlakucharzy.com

2.4. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w konkursie finałowym każdy z uczestników otrzyma do dnia 17 lutego (piątek) 2017 roku.

2.5. W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 02 marca (czwartek) 2017 roku uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy jury selekcyjne wybierze ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy to zostaną bezzwłocznie poinformowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

2.6. W sprawach merytorycznych dotyczących regulaminu prosimy o kontakt z Panem Jerzym Pasikowskim na adres : k.pasikowska@chello.pl

W sprawach dotyczących sprzętu marki RM Gastro prosimy o kontakt na adres: Krzysztof.Gawlik@rmgastro.pl

W sprawach dotyczących sprzętu marki Winterhalter prosimy o kontakt na adres: maria.witkowska@winterhalter.com.pl

3. Warunki organizacyjne

- 3.1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.2.1 i pkt.2.2).
- 3.2. Organizator pokrywa koszty noclegu i wyżywienia dla ekip (10/11.03.17 oraz 11/12.03.17) w Hotelu Słoneczny Zdrój. Wyżywienie: kolacja (10.03.17), obiad (11.03.17), Gala Diner (11.03.17), śniadania hotelowe (11.03.17 i 12.03.17) w Hotelu Słoneczny Zdrój.
- 3.3. Ekipy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez n/w sponsorów w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych.



RM GASTRO

- zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym - 1 szt/stanowisko
- stół roboczy 1,4 m - 2 szt / stanowisko
- płyty indukcyjne - 2 pola- po 3500 W - 1 szt /stanowisko
- piec konwekcyjno-parowy (z możliwością użycia GN 1/1) Retigo Vision - 1 szt/stanowisko

Stanowisko techniczno- sprzętowe dla wszystkich ekip:

- schładzarka szokowa- 1 szt
- pakowarka próżniowa - 1 szt
- marynowarka ultradźwiękowa- 1 szt
- cyrkulator sous-vide- 2 szt z wanną

winterhalter®

- zmywarka GS-630 - 1 szt

3.4. Każda z ekip startujących może przywieźć podstawowy sprzęt drobny potrzebny do przygotowania potraw konkursowych.

3.5. Ekipy prezentują dania wyłącznie na porcelanie dostarczonej przez organizatora.

3.6. Każdy z kucharzy otrzyma prawidłowy strój kucharski : kitel kucharski, zapaskę oraz czapkę kucharską sponsorowaną przez firmę



Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim podczas konkursu i uroczystej Gali.

3.7. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób i potraw.

Ponadto kandydaci zobowiązani są do pisemnego złożenia oświadczenia, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji :uwiecznianie dowolną techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach. **Oświadczenie należy złożyć razem z przesłanym formularzem zgłoszenia.**

3.10. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu bez podania przyczyn.

4. Zasady Konkursu

4.1. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne.

4.2. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

- ✓ **EKIPA nr. I, II, III, IV - od 10:00 do 11:30** (przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- ✓ **EKIPA nr. V,VI,VII,VIII - od 11:45 do 13:15** (przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- ✓ **EKIPA nr. IX, X, XI, XII - od 13:30 do 15:00**

4.3. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.

4.4. Menu powinno składać się z dwóch dań:

- pierwsze danie (primo piatto) – risotto z użyciem dowolnych składników

- drugie danie (secondo piatto) – danie mięsne z **obowiązkowym użyciem dowolnego elementu królika**

4.5. Produkty potrzebne do przygotowania dań konkursowych, każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie.

4.6. Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.

4.7. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki o ile będą użyte, muszą być w postaci surowej .

4.8. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

4.9. Każda ekipa przygotowuje dania dla Jury Profesjonalnego (Degustacyjne i Techniczne) i dania na stół prezentacyjny.

4.10. Każda ekipa przygotowuje 8 talerzy z risotto i 8 talerzy z drugim daniem.

4.11. Dania prezentacyjne (1 talerz z risotto i 1 talerz z drugim daniem od każdej z ekip) pozostają na ekspozycji dla potrzeb mediów i zaproszonych Gości do zakończenia uroczystej Gali.

5. Sposób punktacji Jury Profesjonalnego

5.1. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez organizatora jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich.

Jury Profesjonalne Degustacyjne ocenia:

- kreatywność i estetykę podania (max 15 punktów)
- odpowiedni dobór składników w daniu (max 15 punktów)
- smak (max 70 punktów)

Każdy członek Jury Profesjonalnego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

Jury Profesjonalne Techniczne ocenia:

- przygotowanie stanowiska pracy (max 5 punktów)
- odpowiednio użyty surowiec (max 5 punktów)
- czystość pracy na stanowisku pracy (max 5 punktów)
- profesjonalny sposób wykonywania pracy (max 10 punktów)
- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 5 punktów)
- smak (max 70 punktów)

Każdy członek Jury VIP może maksymalnie przyznać 100 punktów.

5.2. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 8 dań risotto i 8 drugich dań mięsnych na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 90 minut. Gotowe talerze z daniami należy podawać według odpowiedniej kolejności: pierwsze risotto, drugie danie mięsne - w trakcie trwania czasu konkursowego (w dowolnym momencie) po wcześniejszym zgłoszeniu jurorowi technicznemu.

5.3. Każde 5 minut spóźnienia równe jest 15 pkt. karnym odjętym od sumy ogólnej punktacji Jury Profesjonalnego Technicznego, które odejmuje Przewodniczący Jury (1 min. = 3 pkt. od sumy punktów Jurorów Profesjonalnych Technicznych).

5.4. Po przekroczeniu regulaminowego czasu ponad 15 minut, Jury Profesjonalne Techniczne przerywa pracę ekipy i ocenia ją w stopniu w jakim jest przygotowana.

5.5. Decyzja Jury Profesjonalnego ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.

6. Nagrody

6.1. Jury Profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów za które zostaną przekazane nagrody m.in.:

I miejsce: medal złoty, nagroda pieniężna w łącznej wysokości 5000 PLN, puchar fundatora marki Kapitan Pirat, voucher z pakietem weekendowym dla 2 osób w Hotelu Słoneczny Zdrój, ekskluzywne naczynia kuchenne marki Philipiak Milano,

II miejsce: medal srebrny, nagroda pieniężna w łącznej wysokości 3000 PLN, puchar fundatora marki Kapitan Pirat, voucher z pakietem weekendowym dla 2 osób w Hotelu Słoneczny Zdrój, ekskluzywne naczynia kuchenne marki Philipiak Milano,

III miejsce: medal brązowy, nagroda pieniężna w łącznej wysokości 1000 PLN, puchar fundatora marki Kapitan Pirat, voucher z pakietem weekendowym dla 2 osób w Hotelu Słoneczny Zdrój, ekskluzywne naczynia kuchenne marki Philipiak Milano,

Medale wykonane są z prawdziwych kruszców.

6.2. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy oraz drobne upominki od organizatorów i sponsorów.