

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

KATEGORIA UCZNIOWIE SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego "Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś" (dalej zwanego "Konkursem") jest Stefan Birek - szef kuchni Hotelu Lord oraz Konrad Birek.
2. Ogólnopolski Konkurs Kulinarny "Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś" organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, Klubu Szefów Kuchni oraz Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie.
3. Współorganizatorem Konkursu jest Hotel Windsor**** w Jachrance.
4. Patronat honorowy nad Konkursem objął Minister Henryk Kowalczyk - Członek Rady Ministrów, Przewodniczący Komitetu Stałego Rady Ministrów.
5. Patronat honorowy nad Konkursem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi - Pan Krzysztof Jurgiel.
6. Celem głównym Konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej.
7. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
8. Konkurs ma zasięg ogólnopolski.
9. Odprawa z jury i uczestnikami odbędzie się w dniu **02 czerwca (piątek) 2017 roku**.
10. Konkurs odbędzie się **03 czerwca (sobota) 2017 roku** na terenie hotelu Windsor**** w Jachrance.
11. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w składzie:
 - Koordynator Konkursu
 - Przewodniczący jury
 - V-c przewodniczący jury
 - Sekretarz jury
 - Strażnik czasu
 - Profesjonalna Komisja degustacyjna
 - Komisja złożona ze smakoszy VIP

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - uczniów szkół gastronomicznych.
2. W Konkursie bierze udział do **8 dwuosobowych zespołów Kucharzy** wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń z Polski.
3. Uczestnikami Konkursu muszą być uczniowie tej samej szkoły gastronomicznej, bez względu na wiek i klasę, do której uczęszczają.
4. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby, narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy uczący się w polskich szkołach gastronomicznych.
5. **Uczestnikami Konkursu mogą być wyłącznie uczniowie wytypowani, jako reprezentacja przez dyrekcję danej szkoły.**
6. **Osoby niepełnoletnie** powinni posiadać pisemną zgodę rodziców i/lub opiekunów na udział w Konkursie.
7. Na czas Konkursu zawodników obowiązuje **galowy strój kucharski** (bluza kucharska, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
8. Zgłoszenia do Konkursu należy przysyłać **obowiązkowo** na Konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na branżowych stronach internetowych.
9. Wszystkie zgłoszenia Konkursowe należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia **19 maja (piątek) 2017 roku** na adres: szczygielski.piotr@interia.pl i/lub s.birek@hotellord.com.pl.
10. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Piotrem Szczygielskim na adres:
szczygielski.piotr@interia.pl lub Konradem Birkiem na adres: konrad.birek@unilever.com
11. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia **23 maja (wtorek) 2017 roku**.
12. **Zakwalifikowane ekipy kucharskie zobowiązane są do potwierdzenia udziału w Konkursie** (drogą elektroniczną na adres: szczygielski.piotr@interia.pl) w terminie do dnia **25 maja (czwartek) 2017 roku**.
Brak potwierdzenia uczestnictwa w Konkursie w wyznaczonym czasie, skutkować będzie dyskwalifikacją i zastąpieniem konkretnej ekipy, ekipą rezerwową.

III. ZASADY KONKURSU

1. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - I etap - kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur zgodnie z wymogami organizatorów)
 - II etap - Konkurs Kulinaryny
2. Przedmiotem Konkursu jest przekąska zimna lub gorąca i danie główne.
3. Obowiązkowymi produktami do przygotowania przekąski są:
 - Filet z sumą ze skórą
 - Amarantus ekspandowany
 - Cykoria
4. Obowiązkowymi produktami do przygotowania dania głównego są:
 - Biodrówka jagnięca bez kości
 - Mąka orkiszowa (odmiana Oberkulmer Rotkorn)
 - Kiszona czerwona kapusta
5. O zakwalifikowaniu drużyny do Konkursu decyduje Kapituła Konkursu.
6. Każda nadesłane zgłoszenie musi zawierać:
 - Nazwę reprezentowanej szkoły
 - Dane osobowe uczestników Konkursu
 - Poświadczona rekomendacja szkoły
 - Nazwę potrawy
 - Zdjęcie potrawy
 - Wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 10 porcji
 - Opis wykonania potraw konkursowych
 - Informacje o źródłowym pochodzeniu receptur
7. Organizatorzy na każdym stanowisku konkursowym zapewniają wyposażenie:
 - Piec konwekcyjno-parowy - 1 szt./na stanowisko (wraz z 3szt. GN 1/1, wys. 20mm. do każdego pieca)
 - Grill gazowy - 1 szt./na stanowisko
 - Kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową) - 2 szt./na stanowisko
 - Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym - 1 szt./na stanowisko
 - Stół roboczy - 1 szt./na stanowisko
 - Pakowarka próżniowa - 1 szt./na 2 stanowiska (worki uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie)
 - Cyrkulator sous vide - 1 szt./na stanowiskoNiezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), porcelanę do prezentacji potraw, drobny sprzęt kuchenny, itp. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).
8. Organizator Konkursu (po wcześniejszym zgłoszeniu przez uczestników Konkursu listy zapotrzebowania produktów, nie później niż do dnia 29 maja 2017 roku) zabezpieczy produkty obowiązkowe tj.:
 - Filet z sumą ze skórą - firma Menos - ok. 600g
 - Amarantus ekspandowany - ok. 50g
 - Cykoria - ok. 200g
 - Biodrówka jagnięca (bez kości) - Firma Janex - ok. 750g
 - Mąka orkiszowa (odmiana Oberkulmer Rotkorn) - ok. 200g
 - Kiszona czerwona kapusta - ok. 500gPowyższe produkty będą do pobrania po odprawie 02 czerwca 2017 r. - celem przygotowania do Konkursu.
Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).
9. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie ze sobą produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
10. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności, co 15 minut.
11. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.
12. Potrawy konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu - najpierw przystawka, a w drugiej kolejności danie główne.
13. Każda ze startujących ekip przygotowuje 6 porcji przystawki.
14. Każda ze startujących ekip przygotowuje 6 porcji dania głównego.

15. Zabrania się:

- Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytkownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, schładzarka itp.).
Użycie innego źródła energii cieplnej, aniżeli to, które jest na wyposażeniu stanowiska konkursowego, może nastąpić tylko i wyłącznie na zasadzie zamiany urzędnika na inne.
 - Stosowania sztucznych dekoracji
 - Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków (Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym)
 - Stosowania gotowych sosów
 - Stosowania gotowych farszów
 - Stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjowanego mięsa
16. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
- Warzywa i owoce - umyte, obrane, niekrojone
 - Grzyby - umyte, blanszowane, niekrojone
 - Ziemniaki / cebula - obrane, niekrojone
 - Ryby - oskrobane, wyfiletowane
 - Owoce morza - oczyszczone, (jeśli istnieje potrzeba, bez muszli)
 - Mięso - odkostnione, obrane z błon, niezamarynowane
 - Ciasto podstawowe - neutralny smak
 - Użycie ciekłego azotu, jako jednej z technik kulinarnych
 - Użycie cyrkulatora (Sous Vide), jako jednej z technik kulinarnych
 - Użycie dodatkowych źródeł energii cieplnej przy rezygnacji z użycia jednej z kuchenek indukcyjnych lub pieca konwekcyjno-parowego (zgodnie z pkt. III.15/1).

IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt. II.2).
2. Wszyscy sędziowie muszą być obecni przez cały czas rozgrywania Konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.
3. Decyzje Kapituły Konkursu i składu sędziowskiego są ostateczne i niepodważalne.
4. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt. II.7).
5. **Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników konkursu w dniach 02/03/04 czerwca 2017 roku.**
6. **Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone na uroczystej Gala - Dinner.**
7. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.
8. Zwycięzcy konkursu w kategorii „uczniowie szkół gastronomicznych” otrzymają indeks Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych wraz z opłatą czesnego za I - wszy rok studiów licencjackich.
9. Jury smakoszy VIP przyzna oddzielną nagrodę.
10. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy oraz upominki od sponsorów.
11. 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.
12. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 lipca 1997 (Dz.U. z 2002 r. Nr 101, pozycja 926 z późn.zm.) oraz zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 Nr 133, poz. 883 z późn. zm.).
Każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych, oraz wykorzystywanie przez organizatorów Konkursu jego wizerunku na potrzeby Konkursu i w celach marketingowo organizacyjnych w/w Konkursu.
13. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
14. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
15. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu.
16. **Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kucharskiej w przypadku, gdy:**
 - Którykolwiek z jej członków będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - Którykolwiek z jej członków naruszy Regulamin Konkursu
17. **Organizator zastrzega sobie prawo odwołania członka jury w przypadku, gdy:**
 - Juror będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - Praca jurora będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny

V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Dania Konkursowe są oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego.
2. Oceny degustacyjnej i technicznej dokonuje jednocześnie ten sam skład sędziowski.
3. Danie podlegające ocenie jury profesjonalnego jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
4. W celu usprawnienia prawidłowego przebiegu Konkursu Organizator wyznacza osobę będącą **Koordynatorem Konkursu**.
5. Nad prawidłowością punktacji czuwają:
 - Koordynator Konkursu
 - Przewodniczący jury
 - V-c przewodniczący jury
 - Sekretarz jury
 - Strażnik czasu
 - Profesjonalna Komisja degustacyjna
6. Oznakowanie dań konkursowych - potrawy oceniane przez jury powinny być oznaczone alfanumerycznie lub w inny sposób, tak, aby Jury oceniało prezentowane dania, a nie uczestników.
7. Skala ocen dań Konkursowych:
 - a) **OCENA DEGUSTACYJNA - max. 80 pkt.**
 - **PREZENTACJA POTRAWY - max. 20 pkt.**
 - *Proporcjonalność dania*
 - *Odpowiednia gramatura*
 - *Estetyczny wygląd, kolorystyka*
 - *Kreatywność*
 - **SMAK POTRAWY - max. 60 pkt.**
 - *Smak i zestawienie smakowe składników*
 - *Aromat potrawy*
 - *Odpowiednia temperatura potrawy i talerza*
 - *Tekstura poszczególnych elementów potrawy*
 - b) **OCENA TECHNICZNA - max. 40 pkt.**
 - **MISE EN PLACE - max. 20 pkt.**
 - *Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego*
 - *Przygotowanie stanowiska pracy*
 - *Czystość pracy, higiena*
 - *Zużycie produktu, gospodarka odpadami*
 - *Umiejętności organizacyjne*
 - **PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE - max. 20 pkt.**
 - *Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych*
 - c) **STRAŻNIK CZASU - nadzoruje i koordynuje czas pracy na stanowiskach Konkursowych**
 - *Za każdą minutę spóźnienia odejmowany będzie z puli technicznej 1 pkt [1 minuta = (-) 1 punkt]*
 - *Po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana*

Punkty karne (za przekroczenie czasu) - odejmowane będą z puli oceny technicznej tylko u jednego jurora (Przewodniczącego jury)
8. Dodatkowo dania Konkursowe oceniać będzie Jury smakoszy VIP:
 - 0 - 10 pkt. - doznania wizualne (aranżacja dania)
 - 0 - 10 pkt. - doznania smakowe

Szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.