



II Edycja Konkursu Kulinarnego - „Gęsina nie tylko na św. Marcina”, 19 sierpnia 2017 roku

REGULAMIN KONKURSU

I. Sprawy organizacyjne

I.1. Organizatorem konkursu jest Wiesław Bober i Fabryka Wełny Hotel & SPA w Pabianicach .

I.2. Konkurs odbędzie się w dniu 19 sierpnie 2017 r. o godz10,00 w Fabryka Wełny Hotel & SPA w Pabianicach przy ul. Zamkowa 2.

1.3. Głównym celem konkursu jest promocja młodych kucharzy, którzy będą mogli wykazać się umiejętnościami przygotowania ciekawych , oryginalnych dań .
Przez lata gęsina była zapomnianym mięsem . Chcemy pokazać ,że warto jeść gęsinę , która powoli wraca na nasze stoły .

Warunki uczestnictwa.

I.3. W konkursie mogą uczestniczyć wyłącznie profesjonaliści tj. kucharze pracujący zawodowo z dowolnych zakładów gastronomicznych, zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji z całej Polski.

2.2. Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych , które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu bądź mający w dacie przystąpienia do konkursy przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.

2.3. Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień

- W hierarchii zawodowej.
- 2.4. Uczestnicy konkursu muszą być pełnoletni / dowód osobisty/
2.5. W konkursie biorą udział ekipy dwuosobowe .

2.6. Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie pisemnej / e-mailem bądź pocztą tradycyjną/ na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym, z wyraźnym zdjęciem wykonanej potrawy oraz nazwą potrawy i przesłane na adres:

Executive Chef Wiesław Bober
Fabryka Wełny Hotel & SPA
95-200 Pabianice, ul. Zamkowa 2
Telefon kom. 601 418 136
Email : wbober@fabrykawelny.pl

UWAGA ! - Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu **23 czerwca 2017 roku**. Termin uważa się za zachowany w przypadku wysłania e-maila najpóźniej w tym dniu , bądź listu z datą stempla pocztowego nie później niż **23 czerwca 2017 roku**.

2.7. Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i adresem e-mail oraz pełną nazwą zakładu zgłaszającego swojego uczestnika. Ponadto kandydaci zobowiązani są do złożenia oświadczenia, że wraz z zgodą 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 rozpowszechniania we wszystkich rodzaju mediach.

2.8. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie / w dniu 19 sierpnia 2017 r/ zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu **do dnia ...10 lipca 2017 roku** . Druk zgłoszeniowy dostępny jest na stronach patronów internetowych :

www.newsgastro.pl , www.papaja.pl , www.gastrona.pl , www.kucharze-serwis.pl

W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy komisja wybiera ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

III Zasady organizacyjne

3.1. Każdy uczestnik konkursu pokrywa koszty przejazdu oraz produktów użytych do

wykonania dania konkursowego.

3.2. Organizator nie zapewnia do konkursu produktu głównego , jakim jest **dowolny element**

tuszki gęsina .

Uczestnicy są zobowiązani do zapewniania głównego składnika we własnym zakresie.

Dopuszcza się zamarynowany produkt. Pozostałe składniki również w gestii uczestnika.

3.3. Organizator konkursu pokrywa koszty zakwaterowania i wyżywienia / zgodnie z

programem - od kolacji w dniu przyjazdu do śniadania w dniu wyjazdu - od 18 sierpnia

do 20 sierpnia 2017 rok. /

Ekipy startujące będą zakwaterowane w Hotelu Piemont ul. J. Kilińskiego 25 .

/ Odległość 300 m od Hotelu Fabryka Wełny /

3.4. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdej z ekip : wyposażone

w piecze konwekcyjno-parowe, płytę indukcyjną z dwoma polami grzejnymi, zlewozmywak, cyrkulator sous vide z wanną , pakowarka próżniowa oraz stół roboczy,

stół grzewczy z nadstawką grzewczą .

3.5. Drobny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy zespół uczestniczący w konkursie

przywozi ze sobą.

3.6. Na czas konkursu zawodników obowiązuje galowy strój kucharski / biała bluza, czarne

spodnie, , pełne buty lub buty robocze.

Bluzy kucharskie zapewnia organizator i w związku z tym organizator prosi o podanie wymiarów do bluzy kucharskiej / obwód klatki piersiowej, długość

ramienia/ .

IV Reguły przeprowadzenia konkursu, sposób punktacji i Jury.

4.1. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z

innego

Konkursu.

4. 2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 19 sierpnia 2017 roku / sobota/ godz. 10,00

4.3. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez Organizatora **8 jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich profesjonalnych** :

jury degustacyjne - 5 osób , jury techniczne - 3 osoby.

4.4. Jury profesjonalne składać się będzie z zawodowych kucharzy , mających doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego.

4.5. Jury profesjonalne : łącznie **140 punktów**

Sędziowie degustacyjni : 100

1. Prezentacja potrawy : 20 punktów

Ocenie podlega proporcjonalność dania , odpowiednia gramatura , estetyczny wygląd , kolorystyka , kreatywność

2. Smak potrawy : 80 punktów

Ocenie podlega smak , zestawienie smakowe składników, aromat potrawy , Odpowiednia temperatura potrawy i talerza , tekstura poszczególnych elementów potrawy.

Sędziowie techniczni : 40 punktów

Mise en place - profesjonalna praktyka kucharska : 20 punktów

Ocenie podlega prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego , przygotowanie

Stanowiska pracy , czystość pracy i higiena , zużycie produktu , gospodarka

odpadami , umiejętności organizacyjne.

Przygotowanie zawodowe : 20 punktów

Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych i kompozycje smakowe oraz aromatyczne

3. Czas pracy

Punkty ujemne : 1 punkt ujemny za 1 min. spóźnienia

Punkty odejmuje tylko Przewodniczący jury.

4. Maksymalna ilość punktów to 140 , łącznie od jurora degustacyjnego i jurora technicznego.

4.6. Podczas konkursu wszyscy uczestnicy zajmą stanowiska wylosowane podczas odprawy,

która odbędzie się w dniu **18 sierpnia 2017 roku / piątek godz. 19:00 sala D /I piętro**

4.7. Każda ekipa dwuosobowa musi wykonać potrawę w formie dania głównego dla **9 osób**

na talerzach , które przywozi. Organizator nie zapewnia talerzy.

4.8. **Staruje 12 ekip 2 osobowych** .Uczestnicy konkursu wystąpią według następującego

harmonogramu czasowego :

- **uczestnicy z numerami 1, 2, 3, 4** w godz. 10.00 do 11,40 - I tura

Nr 1 - godz. 10,00 - 11,10

Nr 2 - godz. 10,10 - 11,20

Nr 3 - godz. 10,20 - 11,30

Nr 4 - godz. 10,30 - 11,40

- **Uczestnicy z numerami 5, 6, 7, 8** w godz. 11,40 do 13,20 - II tura

Nr 5 - godz. 11,40 - 12,50

Nr 6 - godz. 11,50 - 13,00

Nr 7 - godz. 12,00 - 13,10

Nr 8 - godz. 12,10 - 13,20

Uczestnicy z numerami 9, 10, 11, 12 w godz. 13,20 - 15,00 - III tura

Nr 9 - godz. 13,20 - 14,30

Nr 10 - godz. 13,30 - 14,40

Nr 11 - godz. 13,40 - 14,50

Nr 12 - godz. 13,50 - 15,00

4.9. Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mają 1 godzinę oraz dodatkowe

10 minut na rozstawienie sprzętu i produktów.

4.10. **Z 9 porcji dania**, jedna porcja trafia na stół ekspozycyjny, a pozostałe **8 talerzy**

do degustacji jury technicznego i degustacyjnego.

4.11. każdy uczestnik powinien być przygotowany do werbalnego opisu dania przed Komisją degustacyjną / dotyczy to sposobu przygotowania dania, jak również

pochodzenia produktów wykorzystanych podczas gotowania/.

4.12. Uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy i upominki od sponsorów, a zwycięzcy

Dodatkowe nagrody za 1, 2, 3 miejsce.

4.13. Uczestnicy w momencie przesłania zgłoszenia do konkursu akceptują niniejszy

Regulamin i wszystkie jego postanowienia.

4.14. Wszystkie pytania merytoryczne prosimy kierować do Przewodniczącego Jury Pana

Jerzego Pasikowskiego na adres: k.pasikowska@chello.pl, numer telefonu; **+48 600 204 398**

Wręczenie nagród i ogłoszenie wyników konkursy nastąpi podczas uroczystej Gali W Hotelu Fabryka Wełny w dniu **19 sierpnia 2017 roku o godz. 20.00.**

W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczania nagród wszyscy uczestnicy konkursu są zobowiązani do wystąpienia w stroju kucharskim.

V. Nagrody

5.1. Jury profesjonalne przyzna I , II , III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów, za

Które przyznane zostaną nagrody :

I miejsce : statuetka Firmy ORSO , Puchar , nagroda niespodzianka

II miejsce : statuetka Firmy ORSO , Puchar, nagroda niespodzianka

III miejsce : statuetka Firmy ORSO , Puchar , nagroda niespodzianka

5.2. Każda ekipa otrzyma dyplomy pamiątkowe oraz drobne upominki od organizatorów

i sponsorów.

5.3 Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na publikację swojego wizerunku na zdjęciach

i filmach z konkursu , a także na nieodpłatne przeniesienie na Organizatora oraz

sponsorów konkursu autorskich praw majątkowych do przepisów i zdjęć potraw stworzonych na potrzeby konkursu.

VI. Patronat merytoryczny nad konkursem objęli : Klub Szefów Kuchni, EURO Toques ,

Doceń polskie .

