

REGULAMIN I ZASADY PREELIMINACJI KONKURSU BOCUSE D'OR



GDZIE: Centrum Techniki Kulinarnej DoraM

KIEDY: 11.12.2017

„Dreaming ... what makes the Bocuse d'Or magic, is the opportunity to review all the gastronomic cultures of the world in just two days. It opens new horizons, reveals techniques as you watch all the tricks, the subtle recipes and the dedication of those who compose them. As the public watches, everyday products become authentic masterpieces. A spell which will turn three new master chefs into internationally famous names.”

Paul Bocuse

ZAŁOŻENIA OGÓLNE PREELIMINACJI KONKURSU BOCUSE D`OR 2018

Bocuse d`Or jest konkursem wysokiej klasy gotowania, który odbywa się przed publicznością i jest prezentacją najnowszych światowych trendów kulinarnych. W konkursie kładzie się duży nacisk na kreatywność, technikę, smak oraz teksturę. Bocuse d`Or ma na celu promowanie i rozwijanie młodych talentów w kraju i poza jego granicami, promowanie różnorodności dziedzictwa kulinarnego oraz polskiej gastronomii jak również zwiększenie świadomości kulinarnej kucharzy i szefów kuchni.

1. PREELIMINACJE KRAJOWE

Preeliminacje krajowe Bocuse d`Or Poland organizowane są przez **Akademię Bocuse d`Or Polska** i odbędą się **11.12.2017 roku** w **Centrum Techniki Kulinarnej DoraM w Warszawie przy ul. Racjonalizacji 5.**

Koszty przyjazdu oraz produktów podczas PREELIMINACJI każdy z uczestników pokrywa sam.

2. KRAJOWY KOMITET ORGANIZACYJNY

Krajowemu Komitetowi Organizacyjnemu (KKO) **przewodniczy Jacek Krawczyk** przy merytorycznym wsparciu profesjonalnych szefów kuchni i **Head Chefa Jarosława Walczyka.**

3. PROCES WYBORU KANDYDATA

Konkurs skierowany jest do kucharzy czynnych zawodowo, którzy mają ukończone 23 lata w dniu Wielkiego Finału Bocuse d`Or w Lyonie tj. styczeń 2019. Każdy kandydat musi złożyć wniosek do KKO. Formularz wniosku oznacza całkowitą akceptację niniejszych przepisów. Kandydaci zostaną wybrani przez KKO.

Formularz aplikacji musi zawierać następujące podpunkty, przesłane w pliku pdf:

1) szczegółowe CV kandydata z dopiskiem o ochronie danych osobowych:

"Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych, zawartych w moim CV, w celach rekrutacji do konkursu kulinarnego Bocuse d`Or 2018, zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. nr 133, poz. 883)".

2) szczegółowy przepis potrawy (podane w kg lub litrach) z załączonym jednym zdjęciem w wysokiej rozdzielczości.

3) W przypadku osób niepełniących roli Szefa kuchni w miejscu zatrudnienia, kandydat musi załączyć rekomendację swojego Szefa kuchni.

4) Czytelne podpisanie regulaminu imieniem i nazwiskiem przez osoby uczestniczące na każdej stronie (chef oraz commis).

ZASADY PREELIMINACJI

Na podstawie zgłoszeń Krajowy Komitet Organizacyjny zaprosi wybranych kandydatów na PREELIMINACJE podczas, których zaprezentują oni po 2 porcję swojego dania.

ZAKRES PREELIMINACJI

- a) Przygotowanie dwóch talerzy.
- b) Gramatura głównego składnika po obróbce termicznej powinna wynosić 0,12 kg-0,14 kg.
- c) Danie konkursowe musi zawierać **2 różne elementy z rozbioru jagnięciny**.
- d) Danie musi zawierać 50% warzyw, roślin lub ziół w tym wykorzystane trzy dowolne dodatki według uznania kandydata.
- e) Wszystkie produkty wymienione w recepturze muszą być użyte i powinny być wyraźne wizualnie i smakowo.
- f) **Czas odbywania się preeliminacji dla kandydata:**
 - 10 minut na mise en place
 - 30 minut na przygotowanie talerzy
 - 5 minut prezentacji dania
 - 15 minut na posprzątanie stanowiska
- g) Danie zostanie zaprezentowane na zastawie stołowej (Chef & Sommelier Audace - Talerz kwadratowy – 31 cm), którą zapewni i dostarczy Organizator.
- h) Wszystkie produkty potrzebne do przygotowania 1 dania w dwóch porcjach kandydaci zapewniają we własnym zakresie.
- i) Niezbędny sprzęt do przygotowania dań konkursowych kandydaci przywożą ze sobą (poza tym zapewnionym przez Organizatora).
- j) Organizator zapewnia piec konwekcyjno-parowy, blaty kuchenne, zlew z dostępem do wody zimnej i ciepłej oraz dostęp do prądu.
- k) Dania będą prezentowane na podstawie przywiezionych półproduktów i tylko wykończone termicznie na miejscu preeliminacji.
- l) Krajowy Komitet Organizacyjny wyłoni kandydatów do udziału w finale eliminacji krajowych, a jego decyzja będzie ostateczna. W finale eliminacji krajowych może uczestniczyć maksymalnie 8 kandydatów.

OBOWIĄZKI

4. UCZESTNICY – SKŁAD I FUNKCJE

Złożenie wniosku o uczestnictwo w konkursie oznacza, że każdy kandydat przeczytał, zrozumiał i zaakceptował aktualny regulamin konkursu.

Kandydat powinien zgłosić swój akces wraz ze swoim asystentem (commis). Kandydaci włącznie ze swoimi asystentami muszą posiadać obywatelstwo polskie.

5. KRYTERIA WYBORU KANDYDATA DO PREELIMINACJI

Poniższa lista kryteriów została opracowana w celu wyłonienia jak najlepszego kandydata reprezentującego Polskę na scenie europejskiej i docelowo w Lyonie 2019. Kryteria mają zastosowanie do wszystkich wnioskodawców i określają standardy wymagane od szefów kuchni:

1. Kandydat musi mieć pełne wsparcie ze strony pracodawcy i rodziny. Zostanie opracowany obszerny program szkoleniowy, który wymaga czasu i zaangażowania.
2. Kandydat powinien mieć zrównoważony charakter, dojrzałą osobowość i zdolność do pracy pod presją.
3. Powinien być skoncentrowany na celu i zmotywowany.
4. Jest kreatywny, dobrze zorganizowany, uporządkowany i zdolny do działania i występowania pod presją.
5. Posiada solidne umiejętności techniczne by móc konkurować na poziomie światowym.
6. Posiada umiejętności pracy w zespole, gotowy na poświęcenie własnych ambicji dla dobra drużyny.
7. Gotowy przyjąć konstruktywną krytykę i dzięki niej działać pozytywnie (podczas treningów trener i autorytety kulinarne co jakiś czas będą przekazywać informacje zwrotne wyłącznie w celu wsparcia kandydata i zwiększenia jego możliwości w Lyonie).
8. Potrafi zrozumieć wymagania konkursu i potrafi im sprostać.
9. Gotowy na częste przyjazdy na treningi do eliminacji w Turynie 2018.
10. Doświadczenie w konkursach jest atutem.
11. Znać język angielski w stopniu komunikatywnym.
12. Kandydat sam dobiera sobie kucharza – asystenta (commis) i dopilnuje by ten spełniał odpowiednie kryteria opisane poniżej.

Kandydat Szef kuchni:

- a) Musi mieć co najmniej 23 lata w dniu Wielkiego Finału Bocuse d`Or w Lyonie (styczeń 2019).
- b) Konkurs jest otwarty dla wszystkich profesjonalnych kucharzy posiadających obywatelstwo polskie (wymagane jest potwierdzenie w dowodzie osobistym).

Kandydat Commis (asystent kandydata):

- c) Nie może mieć więcej niż 22 lata w dniu Wielkiego Finału Bocuse d`Or w Lyonie (styczeń 2019).
- d) Dopuszcza się zmianę pomocnika (commis) nie później niż 30 dni przed konkursem. Informacja ta powinna być zgłoszona do organizatora nie później niż 30 dni przed konkursem.

6. PROCEDURA WYBORU KANDYDATA

- a) Wnioski z formularzami zgłoszeniowymi należy wysłać na adres e-mail: zgloszenia@bocusedorpoland.pl **w terminie do 24.11.2017 do godziny 23.59**
- b) Po otrzymaniu kompletnego wniosku zgłoszeniowego zostanie on sprawdzony pod względem formalnym przez co najmniej trzech członków Krajowego Komitetu Organizacyjnego.
- c) Po profesjonalnej weryfikacji wszystkich nadesłanych wniosków członkowie KKO wybiorą kandydatów do PREELIMINACJI a informacja o zakwalifikowanych zostanie podana **29.11.2017** na stronach www.bocusedorpoland.pl oraz Patronów Medialnych konkursu.
- d) Wybrani kandydaci zostaną zaproszeni przez KKO na preeliminacje w dniu **11.12.2017 do Centrum Techniki Kulinarnej DoraM w Warszawie ul. Racjonalizacji 5**. Kandydaci zaprezentują po 2 porcję swojego dania. Dania będą prezentowane na podstawie przywiezionych półproduktów i tylko wykończone termicznie na miejscu preeliminacji. Jury wybierze maksymalnie 8 szefów i ich asystentów do finału eliminacji krajowych Bocuse d`Or Poland 2018.
- e) Zakwalifikowane zespoły zostaną poinformowane tego samego dnia po ogłoszeniu oficjalnych wyników. Ich nazwiska pojawią się na oficjalnej stronie Bocuse d`Or Poland www.bocusedorpoland.pl oraz na stronach Patronów Medialnych.
- f) Zakwalifikowane zespoły w preeliminacjach wystąpią w finale eliminacji krajowych Bocuse d`Or Poland, który odbędzie się w lutym 2018 roku. Konkretny termin i miejsce zostaną podane do 30 listopada 2017.
- g) Decyzja sędziów jest ostateczna i nie podlega dyskusji. Po zakończeniu konkursu zawodnicy mogą zapoznać się z ustną oceną jurorów.
- h) KKO zastosuje poniższe kryterium oceny:

Smak 40 pkt. (od 0-40 pkt.)

- a) użyta technika od 0-10 pkt. (dostosowanie metody obróbki)
- b) smak potrawy 0-15 pkt.
- c) tekstura poszczególnych składników 0-10 pkt.
- d) dobór składników i dodatków z uwzględnieniem regionalności i lokalności 0-5 pkt.

Prezentacja 40 pkt. (0-40pkt.)

- a) estetyka potrawy 0-10 pkt.
- b) kreatywność 0-10 pkt.
- c) wielkość porcji – proporcjonalność 0-10 pkt.
- d) prezentacja dania przed Jury 0-10 pkt.

Jury techniczne 90 pkt. (0-90 pkt.)

- a) mise en place (przygotowanie stanowiska) 0-20 pkt.
- b) zużycie produktu (gospodarka odpadami) 0-20 pkt.
- c) czystość, higiena pracy na stanowisku 0-20 pkt.
- d) prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-30 pkt.

Odejmowanie punktów za spóźnienia od każdego jurora degustacyjnego oraz technicznego:

Pomiędzy 0 a 3 min spóźnienia	1 punkt kary od każdego członka jury
Pomiędzy 3 a 5 min spóźnienia	3 punkty kary od każdego członka jury
Pomiędzy 5 a 7 spóźnienia	5 punktów od każdego członka jury
Powyżej 7 min spóźnienia	Praca nie będzie oceniana

7. UNIFORMY

Poniższe określone ubranie jest obowiązkowe dla Kandydatów i Asystentów kucharzy podczas preeliminacji konkursu Bocuse d`Or.

Czarne spodnie, czarne buty, a także bluza kucharska mogąca posiadać logotypy swojego miejsca pracy oraz fartuch dostarczony przez Organizatora.

8. SPRZĘT

A. Podczas preeliminacji konkursu Bocuse d`Or 2018 każde stanowisko będzie wyposażone w następujący sprzęt:

- 2 palnikową kuchnię indukcyjną
- piec konwekcyjno-parowy 6 półkowy
- blat roboczy
- dostęp do wody bieżącej (zimnej i ciepłej)
- lodówkę
- dostęp do prądu 2x 230V (maksymalne podłączenie 6kW)

B. Dopuszcza się używanie innych urządzeń grzewczych, chłodniczych itp. o maksymalnym

poborze prądu przeznaczonym dla ekipy tj. 6kW (2 gniazdka- 230V)

Zabronione jest używanie gniazd elektrycznych innych niż te, które są dostępne w kuchni.

- C. Organizator zapewnia porcelanę - Chef & Sommelier Audace - Talerz kwadratowy – 31 cm (uczestnicy nie mogą używać własnej porcelany).

9. PRZEPISY

Przepisy przygotowywane i prezentowane podczas konkursu muszą być oryginalnymi recepturami i specjalnie przygotowane na konkurs Bocuse d`Or 2018, nigdy wcześniej nie prezentowane ani publikowane w mediach, konkursach kulinarnych, książkach itp.

Wszelkie zastrzeżenia osób trzecich wobec receptury przenoszą odpowiedzialność na kandydata. Kandydaci jednak zgadzają się zrezygnować ze swoich praw autorskich na korzyść Organizatora.

Organizator zakazuje publikacji w mediach społecznościowych przygotowanych potraw.

10. JURY I OCENA

Polskie preeliminacje konkursu Bocuse d'Or 2018 przeprowadzone zostaną na takich samych zasadach konkursu i wytycznych regulacyjnych ustanowionych przez Międzynarodowy Komitet Organizacyjny Bocuse d`Or.

11. W sprawach merytorycznych jak i organizacyjnych do dyspozycji uczestników pozostaje:

Jarosław Walczyk e-mail: headchef@bocusedorpoland.pl