



REGULAMIN IV MISTRZOSTWA POLSKI W POTRAWACH I KAWIORU Z JESIOTRA Hotel Atut ****

I. Ogólne sprawy organizacyjne

- 1.1 Organizatorem konkursu jest Hotel Atut **** ul. Toruńska 27 62-563 Licheń Stary przy współpracy z Organizacją Producentów Ryb Jesiotrowatych.
- 1.2 Konkurs odbędzie się w dniach 09.03.-11.03.2018 roku w Hotelu Atut ****, ul. Toruńska 27, 62-563 Licheń Stary

II. Warunki uczestnictwa

- 2.1. W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych (bez ograniczeń wiekowych, mile widziane uczestnictwo Pań), 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.
- 2.3. Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.4. Uczestnicy konkursu musi być pełnoletni.
- 2.5. W konkursie uczestniczą ekipy dwuosobowe.
- 2.6. Konkurs składa się z II etapów;
- 2.7. a I etap – kwalifikacje (nadsyłanie zgłoszeń)

I ETAP polega na przesłaniu zgłoszenia w terminie do 26.02.2018 (do końca dnia, czyli 24:00, poniedziałek) na adres jesiotr@hotelatut.pl. Zgłoszenie zawierać musi propozycję receptury (danie główne z jesiotra oraz przystawka jesiotr wędzony + kawior z jesiotra) wraz z zdjęciami. Imiona i nazwiska uczestników i nazwa zakładu który reprezentują.

Każda receptura musi zawierać:

I. Nazwę dania głównego i przystawki

II. Wyszczególnione składniki na 7 porcji dania głównego i 7 porcji przystawki.

III. Opis wykonania

W konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa wyżej. W konkursie nie będą uwzględniane zgłoszenia niekompetne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje lub dane. W czasie trwania konkursu każda drużyna może wystąpić jedno zgłoszenie.

2.8. Każda drużyna zobowiązana jest do wysłania oświadczenia „Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesyłanych danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2016 , poz. 922.) oraz iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu i nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji: uwiecznianie dowolną techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach.

2.9. Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. W konkursie weźmie udział maksymalnie 9 ekip. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie (w dniach 09-11 marca 18r.) zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu do dnia 2 marca 2018 roku. W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy dwuosobowej, zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 10 marca 2018 roku uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy komisja wybiera ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

3.0 Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pokrywa koszty przejazdu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego. **Organizator zapewnia produkt główny w postaci:** jesiotr i kawioru. Na danie główne: 2 szt po 2,5 kg jesiotra na drużynę oraz na przystawkę: 1 szt. jesiotra wędzonego 2,5 kg oraz po 25 g kawioru na drużynę.

3.1. Organizator konkursu pokrywa koszty zakwaterowania i wyżywienia (zgodnie z programem – od kolacji w dniu przyjazdu do śniadania w dniu wyjazdu).

3.2. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdej z ekip, wyposażone w: piec konwekcyjno-parowy wraz z podstawką – po 1 szt. stół roboczy po 2 szt., kuchenkę indukcyjną z jednym polem grzewczym po 2 szt., po 1 szt. sous vide, po 1 szt. lodówka, 3 podłączenia 230V, 1 szt. stół ze zlewem jednokomorowym i baterią, podłączenie z wodą i odprowadzeniem, po 1 szt kosz na śmieci, 1 szt. komory szybkiego chłodzenia do wspólnego użytku, 1 szt. chłodziarka tzw. szokówka do wspólnego użytku.

- 3.3. Drobny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy zespół uczestniczący w konkursie przywozi ze sobą.
- 3.4. Talerze do wykonania pracy konkursowej zapewni organizator. Użycie innej porcelany jest nie dozwolone. Talerze zapewni firma **DAJAR** – model talerzy:

Przystawka: talerz głęboki niebieski, wysokość 36mm, szerokość 248 mm:



Danie główne: talerz płaski, szerokość 288mm:



- 3.5. Wszyscy uczestnicy konkursu występują w standardowych strojach kucharskich.

IV. II ETAP:

Reguły przeprowadzania konkursu

- 4.1. Podczas konkursu wszyscy uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu **09 marca o godz. 18:00 w Sali Kongresowej**.
- 4.2. Zadanie techniczne; Wykonanie prac konkursowych dania głównego i przystawki będzie oceniane przez powołanych przez Organizatora jurorów pracujących w trzech składach jurorskich: technicznym, degustacyjnym oraz VIP. Jury techniczne składające się z szefów kuchni może przyznać każdej ekipie łącznie 60 punktów, jury degustacyjne składające się z wybitnych Szefów Kuchni z Polski i może przyznać każdej ekipie łącznie 100 punktów, Jury VIP przyznaje swoją własną nagrodę.

Nominację do KPP przyznaje się tylko na podstawie oceny profesjonalnego jury degustacyjnego i technicznego (bez punktacji VIP).

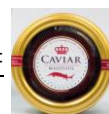
- 4.3. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.
- 4.4. Konkurs zostanie przeprowadzony **w dniu 10 marca 2018 roku.**
- 4.5. Każda ekipa konkursowa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.
- 4.6. Każda dwuosobowa ekipa musi wykonać potrawę w formie: **dania głównego** dla 7 osób oraz **przystawki** dla 7 osób podaną wyłącznie na talerzach firmy **DAJAR.**
- 4.7. Organizator dopuszcza zastosowanie dodatkowego urządzenia grzejnego (1szt.) odejmując jedno urządzenie z wyposażenia stanowiska.

4.8. **Składniki obowiązkowe:**

Składniki DANIA GŁÓWNEGO- świeży jesiotr + dowolny produkt CHEF



Składnik PRYZYSTAWKI - jesiotr wędzony + kawior z jesiotra + dowolny produkt z linii CHEF



- 4.9. Pozostałe składniki pozostają dowolne w gestii uczestnika.
- 4.10. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwalifikowane.
- 4.11. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 7 przygotowanych porcji dania głównego i 7 porcji przystawki na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać **80 minut**. Niedotrzymanie podanego czasu pociągnie za sobą konieczność naliczenia punktów karnych, a ekipie przekraczającej regulaminowy czas pracy ponad 15 minut zostanie ona przerwana a potrawa zostanie oceniona w stopniu, jakim została przygotowana.
- 4.12. Występ każdej ekipy powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki kulinarnej, jak również finezji, lekkości i perfekcji wykonania.
- 4.13. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce:
- warzywa i owoce – umyte , obrane , niekrojone
 - grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone
 - zioła- umyte nie rozdrobnione
 - zarobione surowe ciasto podstawowe-dopuszczalne
 - fondy i wywary podstawowe-dopuszczalne
- 4.14. Wszystkie konkursowe dania muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
- 4.15. Decyzja jury ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.
- 4.16. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy za uczestnictwo oraz drobne upominki a ekipa, która zdobędzie pierwsze miejsce otrzyma Puchar oraz nagrody ufundowane

przez organizatora.

- 4.17.** Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji przepisów i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
- 4.18.** Ilość drużyn startujących w konkursie to **maksymalnie 9 zespołów**.
- 4.19.** **Wszystkie wyniki zostaną ogłoszone na Gali Dinner w dniu 10 marca 2018 roku.**
- 4.20.** W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.

Kryteria oceny:

KRYTERIA OCENY	ILOŚĆ PUNKTÓW (ŁĄCZNIE 160)
I. Ocena degustacyjna: JURY DEGUSTACYJNE	<i>łącznie 100 punktów</i>
1. Prezentacja potrawy: ocenie podlega proporcjonalność dania; odpowiednia gramatura; estetyczny, wygląd, kolorystyka, kreatywność.	20 pkt.
2. Smak potrawy: ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy i talerza, tekstura poszczególnych elementów potrawy.	60 pkt.
3. Techniki kulinarne: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	20 pkt.
II. Ocena techniczna: JURY TECHNICZNE	<i>łącznie 60 punktów</i>
1. Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: ocenie podlega prezencja szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne.	30 pkt.
2. Przygotowanie zawodowe: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	30 pkt.
III. Czas pracy Punkty ujemne (1pkt. ujemny za 1 min.) liczone od Przewodniczącego Jury.	

Indywidualna ocena od Jury VIP (Nominację do KPP przyznaje się tylko na podstawie oceny profesjonalnego jury degustacyjnego i technicznego (bez punktacji VIP).

1. smak -maks.30punktów
2. wygląd -maks.20punktów
3. dobór składników - maks. 15 punktów