



**XIII Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej „Arte Culinaria Italiana”
09 -11 marzec 2018**

Blue Diamond Hotel Active SPA ** Trzebowniko k.Rzeszowa
Konkurs dla profesjonalistów
1. Sprawy ogólne**

1.1.Organizatorami konkursu są Pan Giancarlo Russo wraz właścicielem Hotelu Blue Diamond Hotel Active SPA **** w Trzebowniku k. Rzeszowa.



Honorowy Patronat nad konkursem objęła Ambasada Włoch w Warszawie oraz Wójt Gminy Trzebowniko Pan Lesław Kuźniar. Partnerem konkursu jest Bellavita Expo Warsaw 2018.



Ambasciata d'Italia a Varsavia



Wsparcia i pomocy merytorycznej udzieliły stowarzyszenia kucharskie :
Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni
i Cukierni oraz Greckie Stowarzyszenie Kucharzy Poland Branch Office.



oraz Stowarzyszenie Włoskich Restauracji i Producentów na Świecie „Ciao Italia 2.0” i Stowarzyszenie Włoskich Restauracji i Producentów na Świecie „Ciao Italia 2.0”, -Delegacja Polska



1.2. Sponsorem Strategicznym konkursu jest marka



1.3. Sponsorami Głównymi konkursu są marki



winterhalter®



1.4. Konkurs odbędzie się w dniach 09-10 marca 2018 roku:

- 09 marca o godzinie 20:00 w Hotelu Blue Diamond – odprawa ekip startujących z Jury
- 10 marca od godziny 10:00 do godziny 16:00 w Sali konkursowej w Hotelu Blue Diamond – zmagania konkursowe.

1.5.Celem głównym konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu pierwszego dania- makaronu marki Barilla według zasad kuchni włoskiej na bazie oryginalnych produktów włoskich oraz drugiego dania o charakterze kuchni włoskiej z wykorzystaniem mięsa rostbef marki Sokółów.



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 przysyłać nie później niż do dnia 11 lutego 2018 roku na adres e-mail : konkurs@giancarlo.pl DW : szulba@tlen.pl .**

Zgłoszenie należy przysyłać 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, pełną nazwę zakładu zgłaszającego swojego uczestnika oraz wszystkie wymagane dane w zgłoszeniu.

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

2.4.Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w konkursie finałowym każdy z uczestników otrzyma do dnia 18 lutego (niedziela) 2018 roku.

2.5. W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 02 marca (czwartek) 2018 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 Przewodniczącym Jury Panem Krzysztofem Szulborskim na adres : szulba@tlen.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 (09/10.03.18 oraz 10/11.03.18) w Hotelu Fenix w Trzebowniku.

Wyżywienie: kolacja (09.03.18) , obiad (10.03.18), Gala Diner (10.03.18) w Hotelu Blue Diamond (www.bluediamondhotel.pl) , śniadania hotelowe (10.03.18 i 11.03.18) w Hotelu Fenix (www.fenixhotel.pl)

3.3. Ekipy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez n/w sponsorów w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych.



- zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym – 1 szt./stanowisko
- stół roboczy 1,5 m – 1 szt./stanowisko
- szafa grzewcza – 1 szt./stanowisko
- nadstawka grzewcza – 1 szt./stanowisko
- odstawy troll – 1 szt./stanowisko



- kuchnia indukcyjna 2 pola grzewcze – 1 szt./stanowisko

- piec konwekcyjno-parowy z podstawą (z możliwością użycia GN 1/1) – 1 szt/stanowisko

winterhalter[®]

Stanowisko techniczno- sprzętowe:

- zmywarka UF-M- 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 sponsora

DAJAR[®]
horeca

3.6. Każdy z kucharzy otrzyma prawidłowy strój kucharski : kitel kucharski i zapaskę sponsorowaną przez firmę


Cheman
www.hafciarnia.pl

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 dowolna techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach. **Oświadczenie należy złożyć razem z przesłanym formularzem zgłoszenia.**

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

4. Zasady Konkursu

4.1. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za prace 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) – makaron z **obowiązkowym użyciem makaronu marki Barilla** (do wyboru makarony z pszenicy durum – spaghetti, penne rigate, papardelle i castellane) i z użyciem dowolnych składników
- drugie danie (secondo piatto) – danie mięsne z **obowiązkowym użyciem rostbef marki Sokołów** oraz z użyciem dowolnych składników

4.5.Produkty potrzebne do przygotowania dań konkursowych, z wyjątkiem makaronów marki Barilla w ilości **1 kg wybranego makaronu oraz 1 kg mięsa rostbef marki Sokołów** , 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 6 talerzy z pierwszym daniem i 6 talerzy z drugim daniem.

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

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 6 pierwszych dań i 6 drugich dań na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 90 minut. Gotowe talerze z daniami należy podawać według odpowiedniej kolejności: pierwszy makaron, drugi 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 konkursowe

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

I miejsce: dyplomy, czek z nagrodą pieniężną w łącznej wysokości 1500 PLN, Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, Puchar Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, wycieczka do fabryki Convothem w Niemczech, upominkowe skrzynie od marki Barilla, vouchery z pakietem weekendowym dla 2 osób w Hotelu Blue Diamond, voucher od firmy Prymat na kwotę 1000 zł, voucher od firmy Żywiec Zdrój na kwotę 1500 zł,

II miejsce: dyplomy , czek z nagrodą pieniężną w łącznej wysokości 1000 PLN, Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, upominkowe skrzynie od marki Barilla, vouchery z pakietem weekendowym dla 2 osób w Hotelu Blue Diamond, voucher od firmy Prymat na kwotę 800 zł, voucher od firmy Żywiec Zdrój na kwotę 1000 zł,

III miejsce: dyplomy, czek z nagrodą pieniężną w łącznej wysokości 500 PLN, Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, upominkowe skrzynie od marki Barilla vouchery z pakietem weekendowym dla 2 osób w Hotelu Blue Diamond , voucher od firmy Prymat na kwotę 500 zł, voucher od firmy Żywiec Zdrój na kwotę 500 zł,

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

7. Nagroda Specjalna „Master of Pasta”



7.1. Nagroda specjalna ufundowana przez markę Barilla za najlepszy konkursowy makaron przygotowany przez kucharzy profesjonalistów to zaproszenie do eliminacji w konkursie **Pasta World Championship**.

7.2. Jury Profesjonalne przyznaje specjalną nagrodę dla kapitana zespołu. Kapitan zespołu otrzymuje tytuł **Master of Pasta**.

7.3 Kandydat do tytułu **Master of Pasta**, oprócz zaprezentowania podczas konkursu najlepszego dania, musi spełniać warunki wymagane przez organizatora **Pasta World Championship** :

- mówić komunikatywnie po angielsku.
- zajmować stanowisko : Chef, Sous Chef/Chef de Partie
- pracować aktualnie w restauracji serwującej dania makaronowe
- pracować lub mieć udokumentowane doświadczenie z pracy w renomowanej restauracji
- wiek poniżej 35 lat.