REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO ***KATEGORIA PROFESJONALIŚCI***

# 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 Zamek Pułtusk\*\*\*.
4. **Patronat honorowy nad konkursem objął Minister Środowiska - Pan Henryk Kowalczyk oraz Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Pan Krzysztof Jurgiel.**
5. Celem głównym Konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej.
6. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
7. Konkurs nominowany jest do finału Kulinarnego Pucharu Polski 2018.
8. Odprawa z jury i uczestnikami odbędzie się w dniu **1 czerwca (piątek) 2018 roku**.
9. Konkurs odbędzie się w dniu **2 czerwca (sobota) 2018 roku** na podzamczu Hotelu Zamek Pułtusk\*\*\* w Pułtusku.
10. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w składzie:
	* Przewodniczący jury
	* v-ce przewodniczący jury
	* Sekretarz jury
	* Koordynator Konkursu
	* Strażnik czasu
	* Profesjonalna Komisja degustacyjna
	* Komisja złożona ze smakoszy VIP

# ZASADY UCZESTNICTWA

1. W Konkursie bierze udział do 10 dwuosobowych zespołów kucharskich (szef + kucharz pomocniczy) wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń z Polski.
2. Uczestnikami Konkursu muszą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.
3. Uczestnikami Konkursumogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.
4. Nominację do finału KPP 2018 otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w RP w momencie przystąpienia do Konkursu.
5. Na czas Konkursu zawodników obowiązuje galowy strój kucharski (bluza kucharska, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
6. W konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonaliści, tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do KPP 2018 przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.
7. Członkowie ekipy startującej w Konkursie **nie muszą** reprezentować tego samego zakładu pracy.
8. Zgłoszenia do Konkursu należy przesyłać obowiązkowo na Konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na branżowych stronach internetowych.
9. Wszystkie zgłoszenia Konkursowe należy przesyłać drogą elektroniczną do dnia **13 maja (niedziela) 2018** **roku** na adres: **konrad.birek@gmail.com** i/lub **s.birek@hotellord.com.pl**.
10. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Konradem Birkiem pod adresem: **konrad.birek@gmail.com**
11. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia **21 maja (poniedziałek) 2018 roku**.
12. **Zakwalifikowane ekipy kulinarne zobowiązane są do potwierdzenia udziału w Konkursie.**

# ZASADY KONKURSU

1. Konkurs składa się z dwóch etapów:
	* **I etap: kwalifikacje** (przygotowanie i nadesłanie receptur zgodnie z wymogami organizatorów)
	* **II etap: Konkurs Kulinarny**
2. Przedmiotem Konkursu jest przystawka zimna lub gorąca oraz danie główne.
3. **Obowiązkowymi produktami** do przygotowania przekąski są:
	* **FILET Z MIĘTUSA ORAZ JOGURT NATURALNY**
4. **Obowiązkowymi produktami** do przygotowania dania głównego są:
	* **UDZIEC Z SARNY ORAZ BOROWIK**
5. O zakwalifikowaniu drużyny do konkursu decyduje Kapituła Konkursu.
6. Każde zgłoszenie do konkursu powinno obowiązkowo zawierać:
	* nazwę ekipy kulinarnej (opcjonalnie) i/lub nazwę reprezentowanej firmy
	* dane osobowe uczestników konkursu
	* nazwę potrawy
	* zdjęcie potrawy
	* wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 10 porcji
	* opis wykonania potrawy
	* informacje o źródłowym pochodzeniu receptur
7. Organizatorzy zapewniają stanowiska konkursowe wyposażone w:
	* + **piec konwekcyjno-parowy – *1 szt. na stanowisko***
		+ **grill gazowy – *1 szt. na stanowisko***
		+ **kuchenkę indukcyjną jednopłytową (jednostrefową) – *2 szt. na stanowisko***
		+ **stół roboczy ze zlewem jednokomorowym – *1 szt. na stanowisko***
		+ **stół roboczy – *1 szt. na stanowisko***

**Sprzęt niezbędny do przygotowania dań konkursowych: garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), talerze do prezentacji potraw oraz drobny sprzęt kuchenny każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).**

1. Organizator Konkursu (po wcześniejszym zgłoszeniu przez uczestników konkursu listy zapotrzebowania produktów, nie później niż do dnia **28 maja 2018 roku**) zabezpieczy produkty obowiązkowe tj.:
	* **Filet z miętusa ok. 800g**
	* **Jogurt naturalny ok. 500ml**
	* **Udziec z sarny ok. 1kg**
	* **Borowiki ok. 300g**

Powyższe produkty będą do pobrania po odprawie **1 czerwca 2018 r**. - celem przygotowania do

konkursu.

**Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).**

1. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie ze sobą produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
2. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności, co 15 minut.
3. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.
4. Potrawy konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu - najpierw przystawka a w drugiej kolejności danie główne.
5. Każda ze startujących ekip przygotowuje **6 porcji przystawki**.
6. Każda ze startujących ekip przygotowuje **6 porcji dania głównego**.
7. Zabrania się:
	* **Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej** (*np. frytkownicy czy dodatkowej kuchenki indukcyjnej itp.*).

*Użycie innego źródła energii cieplnej, aniżeli to, które jest na wyposażeniu stanowiska konkursowego, może nastąpić tylko i wyłącznie na zasadzie zamiany urządzeń.*

* + - **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**
1. 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, zamarynowane**
	* **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).**

# WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.1).
2. Integralną częścią Regulaminu Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego "Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś” jest Regulamin Kulinarnego Pucharu Polski 2018.
3. Na odprawie zawodników, podczas Konkursu i na odprawie sędziowskiej po Konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarnego Pucharu Polski.

W Konkursie, jako obserwator może wziąć udział Ambasador Kulinarnego Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarnego Pucharu Polski.

1. Wszyscy sędziowie musza być obecni przez cały czas rozgrywania konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane potrawy w momencie ich serwisu.
2. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt.II.5).
3. Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników konkursu w dniach **01/02/03 czerwca 2018 roku.**
4. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone na uroczystej Gala - Dinner.
5. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.
6. Jury smakoszy VIP przyzna oddzielną nagrodę.
7. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy.
8. Kopie arkuszy ocen wraz z raportem pokonkursowym, zawierającym liczbę zgłoszonych i startującychdrużyn, listę jurorów, przekazywane są przedstawicielowi Kulinarnego Pucharu Polski w terminie do 1miesiąca po zakończeniu Konkursu Nominowanego.
9. 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.
10. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 lipca1997(Dz.U. z 2002 r. Nr 101, pozycja 926 z późn.zm.) oraz zgodnie z ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997Nr 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.

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji konkursu bez podania przyczyny.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny
3. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie konkursu.O wszelkich zmianachw regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu i Organizatorzy Kulinarnego Pucharu Polski.
4. **Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kulinarnej w przypadku, gdy:**
	* którykolwiek z jej członków będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
	* którykolwiek z jej członków naruszy Regulamin Konkursu i/lub Regulamin KPP 2018
5. **Organizator zastrzega sobie prawo odwołania członka jury w przypadku, gdy:**
	* sędzia będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
	* praca jurora będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny

# SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Potrawy konkursowe są oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie,w którego skład wchodzązawodowi 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. Potrawy podlegające ocenie jury profesjonalnego będą w całości przygotowywane podczas konkursu, w czasieregulaminowym.
4. W celu usprawnienia prawidłowego przebiegu konkursu organizator wyznacza osobę będącą **Koordynatorem** **Konkursu**.
5. Nad prawidłowością oceny czuwają:
	* Przewodniczący jury
	* v-c przewodniczący jury
	* Sekretarz Konkursu
	* Koordynator Konkursu
	* Jury profesjonalne
6. Wyznaczony sekretarz Konkursu Nominowanego wraz z Przewodniczącym Jury nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelni podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
7. Oznakowanie dań konkursowych: potrawy oceniane przez Jury powinny być oznaczone numerycznie lub w inny sposób uniemożliwiający identyfikację uczestników.
8. Nominacja do finału Kulinarnego Pucharu Polski 2018 opiera się wyłącznie o ocenę jury profesjonalnego i technicznego.
9. Skala ocen dań konkursowych:
	1. **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 (*wyjątek stanowią Konkursy plenerowe*)
		- Odpowiednia temperatura talerza (*wyjątek stanowią Konkursy plenerowe*)
		- Tekstura poszczególnych elementów potrawy
	1. **OCENA TECHNICZNA - max. 40 pkt.**

**MISE EN PLACE – max. 20 pkt.**

* + - Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego (*wyjątek stanowią Konkursy plenerowe*)
		- Przygotowanie stanowiska pracy
		- Czystość pracy, higiena
		- Zużycie produktu, gospodarka odpadami
		- Umiejętności organizacyjne

**PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 20 pkt.**

* Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych
	1. **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)**

1. Dodatkowo dania Konkursowe oceniać będzie (opcjonalnie) **Jury smakoszy VIP:**
* 0 - 10 pkt. - doznania wizualne (aranżacja dania)
* 0 - 10 pkt. - doznania smakowe

Szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.