

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorami IV Międzynarodowego Festiwalu Kuchni Dworskiej (dalej zwanego "Festiwarem") są Restauracja Babinicz - Kompleks Dworzysko w Szczwnie - Zdroju, Ryszard Tomaszewski, Wojciech Harapkiewicz, Waldemar Hołówka.
2. Festiwal organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Klubu Szefów Kuchni.
3. Celem głównym Festiwalu jest kultywowanie i utrwalanie dawnych polskich tradycji kulinarnych oraz szeroko pojęta edukacja dotycząca początków Kuchni polskiej wywodzącej się z kuchni myśliwskiej, która głównie miała miejsce na dworach, w pałacach czy w zamkach oraz powrót do tradycji i wykwintności dań szlachecko-magnackich ściśle związanych z tradycjami kuchni myśliwskiej.
4. Uczestnicy Festiwalu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu dań kulinarnych w autorskiej aranżacji zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami.
5. Festiwal ma zasięg ogólnopolski.
6. Festiwal ma charakter imprezy otwartej.
7. **Festiwal nominowany jest Kulinarne Pucharu Polski 2018.**
8. Festiwal odbędzie się w dniu 21 lipca 2018 roku na terenie kompleksu Dworzysko al. Spacerowa 22, 58-310 Szczawno - Zdrój .
9. Odprawa z Jury i uczestnikami odbędzie się w dniu 20 lipca o godzinie 19:00 w Restaracji Babinicz .
10. Nad prawidłowością przebiegu Festiwalu czuwać będzie Jury w składzie:
 - Koordynator Konkursu
 - Przewodniczący Jury
 - V-c przewodniczący Jury
 - Sekretarz Jury
 - Profesjonalne Jury Degustacyjne
 - Jury techniczne
 - Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie)

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Festiwal skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy profesjonalnych.
2. W Festiwalu bierze udział do **9 dwuosobowych zespołów kucharskich** (szef + kucharz pomocniczy) wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.
3. W Festiwalu biorą udział wyłącznie profesjonaliści, tj. pełnoletni kucharze (bez względu na wiek i zajmowane stanowisko) pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do KPP 2018 przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.
4. Uczestnikami Festiwalu mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach. Dopuszcza się uczestniczenie w Festiwalu dwuosobowych ekip kucharskich spoza granic Polski.
5. **Nominację do finału KPP 2018 otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w RP w momencie przystąpienia do Festiwalu.**
6. Na czas trwania Festiwalu Jury i uczestników obowiązuje **galowy strój kucharski** (bluza kucharska, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub robocze).
7. **W trakcie uroczystości zakończenia Festiwalu oraz wręczenia nagród Jury i wszyscy uczestnicy Festiwalu zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.**
8. Członkowie ekipy startującej w Festiwalu **nie muszą** reprezentować jednego zakładu pracy.
9. Zgłoszenia do Festiwalu należy przysyłać **obowiązkowo** na konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na branżowych stronach internetowych.
10. Wszystkie zgłoszenia konkursowe należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia **06 lipca 2018 roku** na adres: w.holowka@holsongroup.eu oraz wojciechharapkiewicz@wp.pl
11. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt **Wojciech Harapkiewicz** 607 607 155 lub **Waldemar Hołówka** 609 548 355.
12. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Festiwalu podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia **07 lipca 2018 roku.**
13. **Zakwalifikowane ekipy kucharskie zobowiązane są do potwierdzenia swojego udziału w Festiwalu (drogą elektroniczną na adres: w.holowka@holsongroup.eu , wojciechharapkiewicz@wp.pl).**

Brak potwierdzenia uczestnictwa w Festiwalu w wyznaczonym czasie, skutkować będzie dyskwalifikacją i zastąpienie ekipy ekipą rezerwową.

IV Międzynarodowy Festiwal Kuchni Dworskiej
IV Edycja Dań Dworskiej Kuchni Myśliwskiej

III. ZASADY KONKURSU

1. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - **I etap - kwalifikacje** (przygotowanie i nadeślanie receptur zgodnie z wymogami organizatorów)
 - **II etap - konkurs kulinarny**
2. Przedmiotem Festiwalu jest przystawka zimna lub gorąca i danie główne.
3. Każda ze startujących ekip przygotowuje **8 porcji dania głównego**.
4. Każda ze startujących ekip przygotowuje **8 porcji przekąski**.
5. Obowiązkowymi produktami do przygotowania przekąski są:
 - Bażant
 - Skarby Serowara - Bursztyn, Rubin i Szafir
6. Obowiązkowymi produktami do przygotowania dania głównego są:
 - Schab z dzika
 - Olej z esencją masła
7. O zakwalifikowaniu drużyny do Festiwalu decyduje Kapituła Konkursu.
8. Każdy uczestnik Festiwalu lub jego zakład pracy pokrywa koszty przejazdu oraz produktów dodatkowych użytych do wykonania dania konkursowego.
9. Każda nadesłana receptura musi zawierać:
 - Nazwę ekipy kucharskiej (opcjonalnie) i/lub nazwę reprezentowanej firmy
 - Dane osobowe uczestników Konkursu
 - Nazwę potrawy
 - Zdjęcie potrawy
 - Wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na **10 porcji**
 - Opis wykonania dań
 - Informacje o źródłowym pochodzeniu receptur
10. Organizator Festiwalu zapewnia:
 - Piec konwekcyjno-parowy - 1 szt./na stanowisko
 - Kuchenkę indukcyjną jedнопłytkową (jednostrefową) - 2 szt./na stanowisko
 - Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym - 1 szt./na stanowisko
 - Stół roboczy - 2 szt./na stanowisko
 - Pakowarka próżniowa - 1 szt./na 3 stanowiska (worki uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie)
 - Dodatkowe gniazda prądu - 3 szt./na stanowisko
 - Stół prezentacyjny - 1 szt.

Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, GN-y, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), porcelanę do prezentacji potraw, drobny sprzęt kuchenny, itp. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).
11. Organizator Festiwalu (po wcześniejszym zgłoszeniu przez uczestników Festiwalu listy zapotrzebowania produktów, nie później niż do dnia **14 lipca 2018 roku**) zabezpieczy główne składniki niezbędne do przygotowania dań konkursowych.
Na każdym stanowisku konkursowym:
 - Bażant cały - 1 szt. (cały bez piór, wybebeszony)
 - Schab z dzika - ok. 1200 gW formie bufetu:
 - Skarby Serowara - Bursztyn, Rubin i Szafir
 - Olej z esencją masła

Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).
12. Organizator Festiwalu dopuszcza przywiezienie przez uczestników produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
13. Ekipy kucharskie będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności, co 15 minut.
14. Każda ze startujących ekip kucharskich dysponuje dodatkowym czasem 15 minut (przed startem) na przygotowanie stanowiska konkursowego.
15. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać przekąskę.
16. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać danie główne.
17. Czas pracy każdej ze startujących ekip kucharskich wynosi **90 minut** (jest to czas liczony od chwili startu, do momentu opuszczenia stanowiska konkursowego).
18. Dania konkursowe do oceny Jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw **przekąska potem danie główne**.
19. Zgodnie z wytycznymi KPP prawidłowe gramatury dań konkursowych (składnik główny dania):
 - około 80- 90 g - Przekąska

IV Międzynarodowy Festiwal Kuchni Dworskiej IV Edycja Dań Dworskiej Kuchni Myśliwskiej

- około 210-250 g - Danie główne
- 20. Zabrania się:
 - **Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej** (np. frytownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, thermomix, schładzarka itp.). Użycie innego źródła energii cieplnej, aniżeli to, które jest na wyposażeniu stanowiska Konkursowego, może nastąpić tylko i wyłącznie na zasadzie zamiany urządzenia na inne.
 - **Stosowania sztucznych dekoracji.**
 - **Stosowania niejadalnych produktów wchodzących w składników dań konkursowych.**
 - **Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków** (Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym)
 - **Stosowania gotowych sosów** (fond, majonez i ketchup - dopuszczalne, jako podstawa).
 - **Stosowania gotowych farszów.**
 - **Stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjowanego mięsa.**
 - **Stosowanie produktów wcześniej uformowanych lub wyporcjowanych.**
 - **Stosowanie produktów wcześniej zażelowanych lub panierowanych.**
 - **Stosowania wcześniej rozdrobnionych produktów** (Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu).
 - **Stosowania wcześniej zamarynowanych produktów** (Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu).
 - **Stosowanie produktów poddanych wcześniejszej obróbce cieplnej** (Wyjątek stanowią produkty wędzone dopuszczone do handlu ogólnego).
- 21. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - **Warzywa i owoce** - umyte, obrane, niekrojone
 - **Grzyby** - umyte, blanszowane, niekrojone
 - **Ziemniaki / cebula** - obrane, niekrojone
 - **Ryby** - oczyszczone, niefiletowane
 - **Owoce morza** - oczyszczone, (jeśli istnieje potrzeba, bez muszli)
 - **Mięso** - odkostnione, obrane z błon, niezamarynowane
 - **Ciasto podstawowe** - neutralny smak
 - **Demi-glace** - 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.20/1)

IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.1).
2. Integralną częścią Regulaminu III Międzynarodowego Festiwalu Kuchni Dworskiej jest Regulamin Kulinarne Pucharu Polski 2018.
3. Na odprawie zawodników, podczas Festiwalu i na odprawie po konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarne Pucharu Polski.
W Festiwalu, jako obserwator udział może wziąć Ambasador Kulinarne Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarne Pucharu Polski.
4. Wszyscy sędziowie muszą być obecni przez cały czas rozgrywania Festiwalu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.
5. Decyzje Kapituły Konkursu i składu sędziowskiego są ostateczne i niepodważalne.
6. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt.II.6 i pkt.II.7).
7. **Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników Festiwalu w dniach 20/21/22 lipca 2018 roku.**
8. **Organizator zapewnia w dniach wyżywienie oraz nocleg przedstawicielowi Kulinarne Pucharu Polski 2018 i Jury oceniającemu Konkurs w dniach 20/21/22 lipca 2018 roku.**
9. Wyniki Festiwalu zostaną ogłoszone publicznie w dniu konkursu podczas Gala Dinner.
10. Organizator Festiwalu na podstawie łącznej ilości punktów ocen Jury Profesjonalnego przyzna:
 - I miejsce - Statuetka, Dyplom, Czek o wartości 3000,00 zł, nagrody od Sponsorów
 - II miejsce - Statuetka, Dyplom, Czek o wartości 2000,00 zł, nagrody od Sponsorów
 - III miejsce - Statuetka, Dyplom, Czek o wartości 1000,00 zł, nagrody od Sponsorów
11. **Zwycięzcy Festiwalu otrzymają nominację do Kulinarne Pucharu Polski 2018 oraz związaną z tym udziałem nagrodę pieniężną w wysokości 1800,00 PLN /brutto/.**
12. Wyniki Festiwalu zostaną podane do publicznej wiadomości i zamieszczone w mediach.
13. Kopie arkuszy ocen wraz z raportem pokonkursowym, zawierającym liczbę zgłoszonych i startujących drużyn, listę Jurorów, przekazywane są przedstawicielowi Kulinarne Pucharu Polski w terminie do 1 miesiąca po zakończeniu Konkursu Nominowanego.

IV Międzynarodowy Festiwal Kuchni Dworskiej
IV Edycja Dań Dworskiej Kuchni Myśliwskiej

14. Każda praca wykonana przez uczestnika Festiwalu winna być pracą autorską, przygotowaną specjalnie na dany konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.
15. Organizator Festiwalu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć, osób i potraw.
16. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 lipca 1997 (Dz.U. z 2002 r. Nr 101, pozycja 926 z późn.zm.) oraz z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 Nr 133, poz. 883 z późn. zm.).
Każdy z uczestników Festiwalu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych, oraz wykorzystywanie przez organizatorów Festiwalu jego wizerunku na potrzeby Festiwalu i w celach marketingowo-organizacyjnych w/w konkursu.
17. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Festiwalu bez podania przyczyny.
18. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Festiwalu bez podania przyczyny.
19. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Festiwalu. O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Festiwalu i Organizatorzy Kulinarного Pucharu Polski.
20. Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kucharskiej 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
21. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania członka jury w przypadku, gdy:
 - Juror będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - Praca jurora będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny

V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Dania konkursowe są oceniane wyłącznie przez Jury Profesjonalne, tj. takie, w którego skład wchodzi **zawodowi kucharze**, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego.
2. Oceny degustacyjnej i technicznej dokonują dwa odrębne składy sędziowskie.
3. Danie podlegające ocenie Profesjonalnego Jury Degustacyjne musi być w całości przygotowane podczas Festiwalu, w czasie regulaminowym.
4. W celu usprawnienia prawidłowego przebiegu Festiwalu Organizator wyznacza osobę będącą **Koordynatorem Konkursu**.
5. Nad prawidłowością punktacji czuwają:
 - **Koordynator Konkursu**
 - **Obserwator z ramienia Kulinarного Pucharu Polski**
 - **Ambasador Kulinarного Pucharu Polski (opcjonalnie)**
 - **Przewodniczący Jury**
 - **V-c przewodniczący Jury**
 - **Sekretarz Jury**
 - **Profesjonalne Jury Degustacyjne**
 - **Jury techniczne**
 - **Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie)**
6. Wyznaczony Sekretarz Konkursu 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. **Sumowania oceny Jury (wraz z Obserwatorem z ramienia Kulinarного Pucharu Polski) dokonuje tylko i wyłącznie niezależny Juror - Sekretarz Konkursu.**
8. Nominacja do Kulinarного Pucharu Polski 2018 opiera się wyłącznie o ocenę Jury Profesjonalnego i Jury Technicznego.
9. Dania konkursowe oceniane przez Jury powinny być oznaczone alfanumerycznie lub w inny sposób tak, aby Jury oceniało prezentowane dania, a nie uczestników konkursu.
10. W Jury Festiwalu **nie może** zasiadać przedstawiciel Firmy, której drużyna startuje w tym Festiwalu, jak również osoba, która posiada już nominację do Kulinarного Pucharu Polski 2018 (nie dotyczy jury VIP).
11. W Jury Festiwalu **nie może** zasiadać przedstawiciel Firmy będącej organizatorem, współorganizatorem lub sponsorem Festiwalu (*nie dotyczy jury VIP*).
12. **Skala ocen dań konkursowych (łącznie max. 180 pkt./team):**

IV Międzynarodowy Festiwal Kuchni Dworskiej
IV Edycja Dań Dworskiej Kuchni Myśliwskiej

OD OCENY JURY DEGUSTACYJNEGO BĘDĄ ODJĘTE OCENY SKRAJNE

- a) **OCENE DEGUSTACYJNA - max. 120 pkt.**
- **PREZENTACJA POTRAWY - max. 30 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*
 - *tekstura poszczególnych elementów potrawy*
 - **TECHNIKI KULINARNE - max. 30 pkt.**
 - *prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych*
- b) **OCENE TECHNICZNA - max. 60 pkt.**
- **MISE EN PLACE - max. 30 pkt.**
 - *prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego*
 - *przygotowanie stanowiska pracy*
 - *czystość pracy, higiena*
 - *zużycie produktu, gospodarka odpadami*
 - *umiejętności organizacyjne*
 - **PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE - max. 30 pkt.**
 - *prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych*
- c) **CZAS PRACY**
- *za każdą minutę spóźnienia - z puli punktów - odejmuje 1 pkt. tylko Przewodniczący Jury*
1minut = (-) 1 punkt
 - *po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana*
13. Dodatkowo każde danie Konkursowe oceniać może Jury smakoszy VIP (opcjonalnie):
- 0-10 pkt. - Doznania wizualne (aranżacja dania)
 - 0-10 pkt. - doznania smakowe

Skala ocen i szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.