

# REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO „KUCHNIA POLSKA W CZORAJ I DZIŚ 2019”

## I. 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 oraz Klubu Szefów Kuchni.
3. Współorganizatorem konkursu jest hotel Bonifacio oraz jego szef kuchni - Dariusz Ratuszniak.
4. Celem głównym konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej. Uczestnicy konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
5. Konkurs nominowany jest do finału Kulinarne Pucharu Polski 2019.
6. Konkurs odbędzie się w dniu **1 lipca (poniedziałek) 2019 roku** w hotelu Bonifacio (Kępa 84, 09-110 Sochocin).
7. Odprawa organizatorów i jurorów z uczestnikami odbędzie się w dniu **30 czerwca (niedziela) 2019 roku**.

## II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. W konkursie udział weźmie do 12 dwuosobowych zespołów (szef + kucharz pomocniczy). 11 drużyn wyłonionych zostanie w drodze eliminacji na podstawie nadesłanych zgłoszeń. 12 zespół otrzymał automatyczną nominację zwyciężając w konkursie „Młody Kreator Sztuki Kulinarnej 2018”.
2. Uczestnikami Konkursu muszą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.
3. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.
4. Nominację do finału KPP 2019 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 (przekazana przez organizatora) oraz czapka kucharska.
6. W konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonaliści, tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do KPP 2019 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 przysyłać obowiązkowo na konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na branżowych stronach internetowych.
9. Zgłoszenia konkursowe należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia **2 czerwca (niedziela) 2019 roku** na adres: **konrad.birek@gmail.com**
10. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Konradem Birkiem pod adresem: **konrad.birek@gmail.com** lub telefonicznie: +48 501 235 941
11. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia **9 czerwca (niedziela) 2019 roku**.
12. Zakwalifikowane zespoły zobowiązane są do potwierdzenia udziału w konkursie.

## III. 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 tegorocznego konkursu jest:

- przystawka zimna: oryginalny (własna interpretacja) tatar z poledwicy wołowej + autorski majonez
  - danie główne: Kurczak Kukurydziany (dowolne 2 elementy) + ser Bursztyn + sezonowe dodatki
3. O zakwalifikowaniu drużyny do konkursu decyduje Kapituła Konkursu.
  4. Każde zgłoszenie do konkursu powinno obowiązkowo zawierać:
    - nazwę zespołu/reprezentowanej restauracji
    - dane osobowe uczestników konkursu
    - nazwy potraw
    - zdjęcia potraw
    - wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 10 porcji
    - opis wykonania potrawy
  5. Organizatorzy zapewniają stanowiska konkursowe wyposażone w:
    - piec konwekcyjno - parowy „PALUX Touch 'n' Steam 611” (bez blach) - 1 szt. na stanowisko
    - kuchenkę indukcyjną - 2 szt. na stanowisko
    - stoły robocze - 2 szt. na stanowisko (w tym 1 ze zlewem)
    - lodówkę

*Sprzęt niezbędny do przygotowania dań konkursowych: garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), talerze do prezentacji potraw (w przypadku zmiany uczestnicy zostaną z odpowiednim wyprzedzeniem o tym poinformowani) oraz drobny sprzęt kuchenny każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie.*
  6. Organizator konkursu zabezpieczy dla uczestników produkty obowiązkowe tj.:
    - **Poledwicę wołową**
    - **Kurczaka Kukurydzianego**
    - **Dojrzewający ser Bursztyn**

Powyższe produkty będą do pobrania po odprawie **30 czerwca 2019 r.** po wcześniejszym zgłoszeniu zapotrzebowania.

**Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każdy z zespołów zabezpiecza we własnym zakresie.**
  7. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie ze sobą produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
  8. Zespoły będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności, co 15 minut.
  9. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.
  10. Potrawy konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu - najpierw przystawka a następnie danie główne.
  11. Każda ze startujących ekip przygotowuje **7 porcji przystawki zimnej oraz 7 porcji dania głównego.**
  12. Zabrania się:
    - **Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej** (np. frytownicy lub dodatkowej kuchenki indukcyjnej). *Użycie innego źródła energii cieplnej aniżeli to, które jest na wyposażeniu stanowiska konkursowego, może nastąpić tylko i wyłącznie na zasadzie zamiany urządzeń.*
    - **Stosowania sztucznych lub przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków** (Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym)
    - **Stosowania gotowych sosów** (dopuszcza się wykorzystanie sosu podstawowego/bazy, którego prawidłowe przygotowanie przekracza czas przeznaczony dla uczestników np. demi glace)
    - **Stosowania gotowych farszów**
    - **Stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjowanego mięsa**
  13. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
    - **Warzywa i owoce** - umyte, obrane, niekrojone
    - **Grzyby** - umyte, blanszowane, niekrojone
    - **Ryby i owoce morza** - oskrobane/oczyszczone, wyfiletowane
    - **Mięso** - odkostnione, oczyszczone 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 Thermomix'a jako urządzenia blendującego

#### IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Integralną częścią regulaminu konkursu "Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś" jest regulamin Kulinarnego Pucharu Polski 2019. Na odprawie zawodników, podczas konkursu i na odprawie sędziowskiej po konkursie obecny będzie przedstawiciel Kulinarnego Pucharu Polski.
2. Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla uczestników konkursu.
3. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone podczas uroczystej kolacji po zakończeniu konkursu.
4. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.
5. Jury smakoszy/VIP przyzna oddzielną nagrodę.
6. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy oraz nagrody ufundowane przez organizatorów i sponsorów.
7. 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 zgodnie 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 konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystywanie przez organizatorów konkursu jego wizerunku na potrzeby konkursu a także w celach marketingowo organizacyjnych w/w konkursu.
8. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób oraz potraw.
9. Uczestnicy konkursu zobowiązują się do podpisania oświadczenia, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także o nieodpłatnym i nieograniczonym w czasie przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji: uwiecznianie dowolną techniką oraz rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach.
10. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji konkursu bez podania przyczyny.
11. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny
12. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy konkursu i organizatorzy Kulinarnego Pucharu Polski.
13. **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 2019
14. **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

#### V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Potrawy konkursowe są oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, 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. Nad prawidłowym przebiegiem konkursu czuwać będzie jury w składzie:
  - Sekretarz Konkursu
  - Profesjonalne jury degustacyjne złożone z czołowych szefów kuchni (od 5 do 7 sędziów)
  - Profesjonalne jury techniczne złożone z czołowych szefów kuchni (2 sędziów)
4. Sekretarz konkursu nadzoruje prawidłowe wypełnianie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
5. Nominacja do finału Kulinarnego Pucharu Polski 2019 opiera się wyłącznie o ocenę jury profesjonalnego degustacyjnego oraz technicznego.
6. Wszyscy sędziowie konkursu muszą zapoznać się z kodeksem etycznym sędziego i zobowiązać do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany kodeks etyczny sędziego musi zostać przekazany organizatorowi przez rozpoczęciem konkursu. Nieprzekazanie

organizatorowi przez sędziego podpisanego przez niego kodeksu etycznego przed rozpoczęciem konkursu może skutkować wykluczeniem go ze składu sędziowskiego.

7. Skala ocen dań konkursowych:

**OCENA DEGUSTACYJNA - max. 100 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*)
- Tekstura poszczególnych elementów potrawy

**TECHNIKI KULINARNE - max. 20 pkt.**

- Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

**OCENA TECHNICZNA - max. 60 pkt.**

**MISE EN PLACE - max. 30 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. 30 pkt.**

- Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

**Uwaga:**

- *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)**

8. 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.