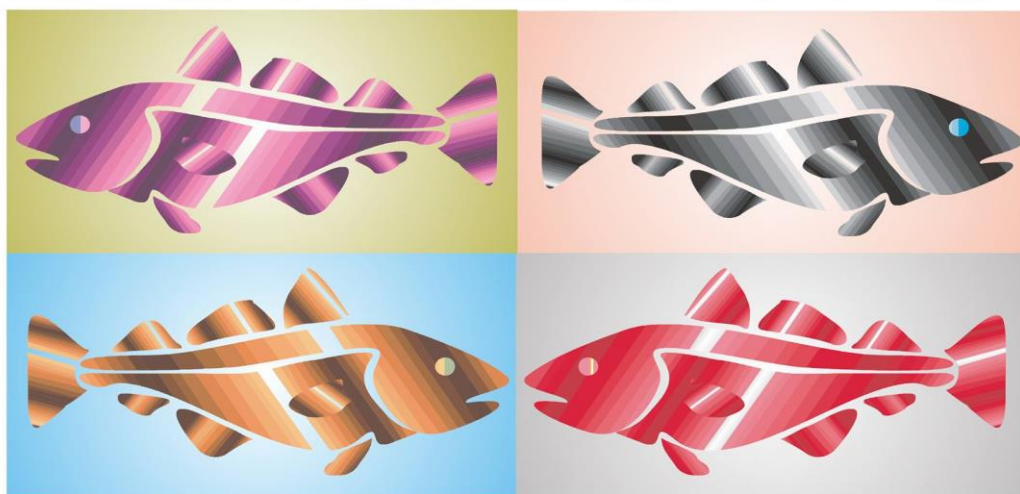


XII MISTRZOSTWA POLSKI W POTRAWACH Z RYB MORSKICH
DORSZOWE ŹNIWA

19-21 czerwca 2015

DORSZOWE ²⁰¹⁵ ŻNIWA



Organizator:



XII MISTRZOSTWA POLSKI DORSZOWE ŻNIWA
NOMINOWANE SĄ DO KULINARNEGO PUCHARU POLSKI 2015

I. Celem Mistrzostw jest:

- promocja sztuki kulinarnej,
- popularyzowanie polskiej tradycji kulinarnej,
- utrwalanie więzi i jedności środowiskowej branży kucharskiej w Polsce.

II. Organizacja Mistrzostw.

1. **Termin Mistrzostw:** 19-21 czerwca 2015
2. **Organizatorzy Mistrzostw:** Stowarzyszenie Kucharzy Polskich
3. **Patronat Honorowy**



III. Zasady uczestnictwa.

1. W mistrzostwach uczestniczą dwuosobowe zespoły, składające się z profesjonalnych kucharzy (bez ograniczenia wiekowego). Zakwalifikowane zespoły stawią się w dniu 19 czerwca 2015 do godz. 19:00 w Hotelu Gniew ul. Zamkowa 3, Gniew 83-140.
2. Ekipa kucharzy podczas konkursu DORSZOWE ŻNIWA 2015 w czasie 2,5 godziny przygotowuje:
 - 12 porcji zakąski z wykorzystaniem polędwicy wołowej, brzoskwini oraz sera **Polmlek Mlekdamer**;
 - 12 porcji dania głównego z wykorzystaniem dorsza, masła **Polmlek** oraz szparagów białych lub zielonych;
 - 12 porcji deseru z wykorzystaniem twarogu **Polmlek**, czekolady (dowolnego rodzaju), miodu, dzikiej róży lub rokitnika.
3. Sporządzanie potraw odbywać się będzie na **dzieńcu zamku Gniew** w dniu **20 czerwca 2015** i trwać będzie **5 godzin**. Konkurs rozpoczęty zostanie oficjalnym otwarciem **o godz. 10:00**.

IV. Warunki organizacyjne.

1. Ilość drużyn biorących udział w mistrzostwach: 8 (osiem).
O zakwalifikowaniu decyduje kreatywność i pomysłowość zgłaszanych prac, nadesłanych w terminie do **29 maja 2015** pocztą elektroniczną na adres: szulba@tlen.pl

Organizator po sprawdzeniu pod względem merytorycznym ogłosi listę uczestników wraz z listą rezerwową do **1 czerwca 2015**.

Zgłoszenie powinno zawierać (druk PDF):

- nazwiska i imiona członków drużyny (szef drużyny i kucharz),
 - telefon kontaktowy,
 - e- maill kontaktowy,
 - nazwę rodzimej restauracji, z której startuje drużyna,
 - nazwę potraw,
 - receptury wraz ze zdjęciami wykonywanych potraw.
2. Organizator zapewnia uczestnikom nocleg oraz wyżywienie.
 3. W dniu konkursu kulinarnego **20.06.2015**, stanowiska pracy zorganizowane na dziedzińcu Zamku Gniew zostaną wyposażone w:
 - podłączenia prądowe (dwa gniazdka elektryczne),
 - dwa stoły kuchenne, w tym jeden ze zlewem,
 - piec konwekcyjno – parowy,
 - ogólnodostępną zamrażarkę szokową.
 4. Każda z drużyn przywozi ze sobą:
 - produkty potrzebne do wykonania dań (z wyłączeniem produktów firmy **Polmlek**, które będą dostępne podczas trwania konkursu);
 - sprzęt kuchenny (deski , noże, szumówki, itd.) niezbędny do przygotowania dań konkursowych.
Dopuszcza się wszelkiego rodzaju sprzęt grzewczy;
 - zastawę porcelanową do serwowana zakąski, dania głównego oraz deseru zapewnia firma **Dajar**.
 5. Wszystkie ekipy konkursowe ubrane będą w zapaski kucharskie ufundowane przez Firmę **Cheman**.

V. Zasady konkursu:

1. Przedmiotem konkursu jest przygotowanie dań (zakąska, danie główne, deser) w czasie nie dłuższym niż dwie i pół godziny (2,5h) przez zespół składający się dwóch kucharzy.
2. Zespoły konkursowe będą wpuszczane na stanowiska w dwóch turach
 - **Pierwsza od 11:00 do 13:30**
 - **Druga od 14:00 do 16:30**
3. Zmagania konkursowe oceniać będzie jeden skład sędziowski.

4. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji konkursu bez podania przyczyny.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny.
6. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w regulaminie, nie naruszając podstawowych zasad i założeń konkursu Dorszowe Żniwa.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć oraz receptur uczestników.
8. Zgłoszone receptury oraz fotografie muszą być autorskie i nie mogą być kopiowane lub naruszać praw autorskich osób trzecich.
9. Uczestnicy w dniu zakończenia konkursu przenoszą autorskie prawa majątkowe do przestanych materiałów, w tym do receptury i zdjęć oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów, obejmujące bez ograniczeń terytorialnych i czasowych wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w szczególności: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawę, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet.
10. Zgłaszające się ekipy kucharskie do XII Dorszowych Żniw wyrażają zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych dla potrzeb projektu zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz.U. z 2014 r. poz. 1182).
11. Nominację do półfinału Kulinarnego Pucharu Polski otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem pracującym w momencie przystąpienia do konkursu nominowanego w restauracji w Polsce.
12. **Uczestnicy konkursu** – w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonaliści, tj. kucharze pracujący zawodowo, bądź mający w dacie przystąpienia do konkursu przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.
13. **Skład sędziowski** – dania konkursowe są oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi zawodowi

kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego.

14. Nominacja do półfinału Kulinarne Pucharu Polski opiera się wyłącznie o ocenę jury profesjonalnego i technicznego.
15. Danie podlegające ocenie jury profesjonalnego jest w całości przygotowane podczas konkursu w czasie regulaminowym.
16. Na odprawie zawodników, konkursie, odprawie sędziowskiej po konkursie obecny jest przedstawiciel KPP.
17. Na czas konkursu zawodników obowiązuje galowy strój kucharski (biała bluza, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).

VI. Sposób punktacji

1. Ocena techniczna - max 40 punktów

- Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska **max. 20 punktów**
 - Prezencja szefa ekipy i kucharza pomocniczego **0-5**
 - Przygotowanie stanowiska pracy **0-5**
 - Czystość pracy, higiena **0-5**
 - Zużycie produktu, gospodarka odpadami **0-5**
- Przygotowanie zawodowe **max. 20 punktów**
 - Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych **0-10**
 - Dostosowanie metody termicznej do rodzaju składników **0-5**
 - Umiejętności organizacyjne **0-5**
 - Czas pracy:
 - za każdą 1 minutę spóźnienia, każdy sędzia odejmie z puli punktów technicznych 1 punkt karny;
 - po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.

2. Ocena degustacyjna - max 60 punktów

- Prezentacja potrawy **max 20 punktów**
 - Zgodność potrawy z recepturą **0-5**
 - Proporcjonalność elementów dania **0-5**
 - Estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność **0-5**

- Odpowiednia gramatura składników **0-5**
- Smak potrawy **max 40 punktów**
 - Smak i zestawienie smakowe składników **0-25**
 - Aromat potrawy **0-5**
 - Odpowiednia temperatura potrawy i talerza **0-5**
 - Tekstura poszczególnych elementów potrawy **0-5**

Sumą punktów zostanie wyłoniona mistrzowski zespół

Lista nagród ogłoszona zostanie do 1 czerwca 2015

VII. Harmonogram Mistrzostw

Piątek, 19 Czerwca 2015 r.

do godz. 18:00	zakwaterowanie uczestników biorących udział w konkursie, jurorów i gości Dorszowych Żniw w Hotelu Gniew w Gniewie ul. Zamkowa 3;
godz. 19:00	Kolacja w formie bufetu;
godz. 20:30	Odprawa ekip biorących udział w konkursie.

Sobota, 20 Czerwca 2015 r.

godz. 7:00 –9:00	Śniadanie;
godz. 10:00	Oficjalne rozpoczęcie konkursu – prowadzenie Robert Bochenko;
godz. 11:00 – 17:00	Konkurs kulinarny XII Dorszowe Żniwa;
godz. 19:30	Uroczysta Gala na dziedzińcu Zamkowym OBOWIĄZUJĄ ZAPROSZENIA;
godz. 20:00	Ogłoszenie wyników konkursu Dorszowe Żniwa;
godz. 21:00	Program artystyczny, w tym loteria fantowa;
godz. 22:00	Słodki upominek.