

# Regulamin Festiwalu Kulinarnego „Smak Pienińskiego Pstrąga” IV edycja 1-2 maj 2015



## Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Konkursu „Smak Pienińskiego Pstrąga” jest Gastro-Pack Michał Henzel, Polskie Stowarzyszenie Flisaków Pienińskich na Dunajcu, zwany dalej „Organizator”
2. Celem konkursu jest promocja regionu oraz pogłębianie wiedzy i sztuki kulinarnej.
3. Nad prawidłowością konkursu czuwa komisja konkursowa (dalej „Komisja”) w 5-osobowym składzie:

Przewodniczący jury, 4 członków jury oraz jury degustacyjne składające się z 5-ciu osób

4. Termin Konkursu oraz adres: 1-2 maja 2015 r / ulica Trzech Koron 34, Przystań Flisacka, Sromowce Niżne.

## Rozpoczęcie godzina 9.30

**01.05.2015 startują uczniowie szkół**

**02.05.2015 startują kucharze zawodowi**

5. Konkurs jest zorganizowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
6. Konkurs składa się z dwóch części pierwsza część jest skierowany jest do uczniów szkół Gastronomicznych, a druga część dedykowana dla profesjonalnych kucharzy. Uczestnikami konkursu są jednoosobowe drużyny zwana dalej („Drużyną”)

7. Regulamin Konkursu jest dostępny u Organizatorów. Regulamin zostanie przesłany do wszystkich zainteresowanych uczestników konkursów. Przed wzięciem udziału w Konkursie, Drużyny muszą zapoznać się z Regulaminem i zaakceptować pisemnie swój udział w **Formularzu nr 1**. Następnie przesać do 15.04.2015 na adres mailowy [biuro@gastropack.pl](mailto:biuro@gastropack.pl) lub [gastropack@onet.eu](mailto:gastropack@onet.eu)

W formularzu należy podać również :

I. nazwę potrawy

II. wyszczególnione składniki w proporcji na 4 porcje

III. opis wykonania.

8. Drużyna przesyłając zgłoszenie, o którym mowa wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie.

## Zasady Konkursu

**9. Tematem konkursu jest: Przystawka zimna lub ciepła z pstrąga z akcentem regionalnym oraz użyciem produktów zarejestrowanych i chronionych w EU**

**Każda drużyna musi być autorem receptur –własna autorska potrawa. Potrawa musi być zgodna z tematyką konkursu**

## Zasady Konkursu dla szkół gastronomicznych.

10. Wszystkie produkty do wykonania potrawy zabezpiecza sobie startujący-uczestnik. Produkty mogą być przygotowane jedynie w następujący sposób:

- warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone
- grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone
- ryba –wyfiletowana, może być zamarynowana (bez obróbki termicznej)
- sałaty i zioła – umyte, nierozdrobnione
- zarobione surowe ciasto – można przywiezione ze sobą

## Niedopuszczalne jest stosowanie:

- sztucznych dodatków - dekoracji
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
- gotowych farszy
- uformowanych wcześniej elementów rybnych i warzywnych

**Na przygotowanie przystawki uczestnik ma 1 godzinę + 15 minut na przygotowanie stanowiska.**

**Uczestnik przygotowuje 4 porcje do degustacji**

Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu uczestników oraz osób towarzyszących

## **Zasady konkursu dla profesjonalnych kucharzy**

11. Wszystkie produkty do wykonania potrawy zabezpiecza sobie startujący-uczestnik. Produkty mogą być przygotowane jedynie w następujący sposób:

- warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone
- grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone
- ryba –wyfiletowana, może być zamarynowana
- sałaty i zioła – umyte, nierozdrobnione
- zarobione surowe ciasto – można przywiezione ze sobą

Niedopuszczalne jest stosowanie:

- sztucznych dodatków - dekoracji
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
- gotowych farszy
- uformowanych wcześniej elementów rybnych i warzywnych

**Na przygotowanie przystawki uczestnik ma 45 minut + 15 minut na przygotowanie stanowiska. Uczestnik przygotowuje 4 porcje do degustacji**

Organizator nie pokrywa kosztów dojazdu uczestników oraz osób towarzyszących

## **12. Kryteria oceny i ilości punktów w konkursie – Jury Profesjonalne (Dotyczy szkół i profesjonalistów)**

### **MISE ON PLACE**

- odpowiednie i właściwe przygotowanie produktów i sprzętu: max. 10 pkt.
- higiena i czystość w czasie i po zakończeniu pracy: max. 10 pkt.
- optymalne wykorzystanie przygotowanych surowców: max. 10 pkt.
- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych max: 10 pkt.

### **PREZENTACJA I SMAK POTRAWY-jury degustacyjne**

- kreatywność : max. 10 pkt.
- czystość kompozycyjna, łączenie smaków: max 20 pkt.
- smak i aromat potrawy: max. 30 pkt.

**Czas pracy: za każdą minutę spóźnienia (w stosunku do wyznaczonego czasu pracy: minus 1 punkt, max. do minus 15 pkt. Jeżeli Drużyna przekroczy ponad 15 minut czas regulaminowy, jej praca zostaje przerwana, a jurorzy oceniają jej wykonanie do momentu przerwania.**

### **Postanowienia końcowe**

13. Podczas wydania nagrody zwycięzca będzie zobowiązany do okazania osobie wydającej nagrodę dokumentu ze zdjęciem, potwierdzającego tożsamość zwycięzcy (dowód osobisty, paszport, dokument prawa jazdy, legitymacja).
14. Laureatom nie przysługuje prawo wymiany nagród na gotówkę lub nagrody innego rodzaju.
15. Laureatom nie przysługuje możliwość przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.
16. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie protokół odbioru podpisany przez laureata oraz dowód.

### **Postępowanie reklamacyjne**

17. Wszelkie reklamacje w związku z uczestnictwem w Konkursie powinny być zgłaszane w formie pisemnej oraz przesyłane listem poleconym na adres : Gastropack Michał Henzel Bodzanów 138 , 32-020 Wieliczka ( z dopiskiem reklamacja SM 2015)
18. Reklamacje będą rozpatrywane przez Komisję w terminie 14 dni od daty ich otrzymania.
19. W terminie 14 dni od daty rozpatrzenia reklamacji Organizator prześle Drużynie informację o sposobie rozpatrzenia reklamacji.
20. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za Zgłoszenia utracone, uszkodzone, niewłaściwie zaadresowane lub złożone po upływie określonego terminu.
21. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne problemy techniczne, mające wpływ na

wypełnienie warunków uczestnictwa w Konkursie (np. warunki pogodowe).

22. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe dane podane w Zgłoszeniu, w szczególności za zmian danych osobowych uniemożliwiających odszukanie uczestników, którym przyznano nagrody.

23. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowości wynikające z wadliwości działania łączy internetowych lub systemu uczestników.

24. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie.

25. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.

**Formularz nr 1**  
**Dane Kucharza / Szkoły Gastronomiczne**

Imię i nazwisko.....  
Imię i Nazwisko opiekuna ucznia-startującego\*.....  
Numer telefonu kontaktowego.....  
Adres poczty elektronicznej.....  
Nazwa zakładu pracy / szkoły.....  
.....  
Dokładny                      adres                      zakładu                      pracy                      /  
szkoły.....  
.....  
Nazwa potrawy.....  
.....

Skład oraz krótki opis potrawy:

Oświadczam, że zapoznałem się z Regulaminem konkursu i akceptuję jego warunki.

Czytelny podpis.....

Miejscowość i data.....

**\*Dotyczy części dedykowanej konkursu dla uczniów szkół gastronomicznych**

*„Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesłanych danych osobowych zgodnie z ustaw z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002 nr 101, poz.926 ze zm.) przez Organizatora w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej **Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników w formie relacji** oraz pismach i mediach branżowych. Oświadczam, że zostałem poinformowany/-a o tym, podanie danych osobowych jest dobrowolne, jak również o przysługującym prawie do wglądu do danych oraz możliwości i ich poprawiania lub dania ich usunięcia. Jednocześnie wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku przez Organizator na portalach internetowych i czasopismach branżowych w ramach przedstawienia relacji z Konkursu”.*