



kulinary  
talent

2013

konkurs Roberta Sowy

## V KONKURS SZTUKI KULINARNEJ ROBERTA SOWY „Kulinary Talent 2013”

**EuroGastro**  
Warszawa, 21 marca 2013 roku

### REGULAMIN KONKURSU

#### 1. Sprawy ogólne :

1.1. Organizatorem konkursu jest Robert Sowa i MT Targi Polska, przy wsparciu i pomocy merytorycznej Fundacji Klubu Szefów Kuchni oraz Ready PR Events&More.

1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 21 marca 2013 roku w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska przy ul. Marsa 56 w Warszawie.

1.3. Celem głównym konkursu jest wykazanie się umiejętnością przygotowania ciekawych dań, które powinny być oryginalne pod względem smaku, a jednocześnie eleganckie i wykwintne oraz muszą zawierać wszystkie określone w regulaminie produkty obowiązkowe.

1.4. W tym roku tematem konkursu, a jednocześnie produktami OBOWIĄZKOWYMI będą:

- wędzony łosoś norweski „Limito” (500 g) – (zapewnia organizator) do przygotowania „amuse bouche”
- antrykot z sezonowanej wołowiny (1,5 kg – ze skórą, bez kości) – (zapewnia organizator) do przygotowania dania głównego
- warzywa i owoce Hortex – szpinak liście, brokuły różyczki, fasola szparagowa żółta cała, marchewka mini (cała), truskawki lub wiśnie (zapewnia organizator)
- przyprawy marki Prymat - każdy ze startujących zapewnia we własnym zakresie

#### 2. Zasady uczestnictwa:

2.1. W konkursie mogą uczestniczyć tylko uczniowie szkół gastronomicznych lub kucharze, którzy nie ukończyli 23 roku życia (najstarszy rocznik 1990)

2.2. Konkurs rozegrany zostanie w kategorii **indywidualnej**, czyli zgłoszenia dokonuje jedna osoba, przesyłając wypełniony arkusz zgłoszeniowy oraz formularz z recepturą pracy konkursowej i zdjęcie potrawy na adres:

[konkurs@sowarobert.pl](mailto:konkurs@sowarobert.pl)

2.3. Wszystkie sprawy merytoryczne prosimy kierować do:

Konrad Birek

e-mail: [konrad.birek@gmail.com](mailto:konrad.birek@gmail.com)

tel. 501 235 941



# kulinary talent

2013

konkurs Roberta Sowy

2.4. Wszystkie zgłoszenia muszą zawierać czytelnie wypełniony arkusz zgłoszeniowy, dokładnie napisaną recepturę i przepis (dla 7 osób), zdjęcie potrawy, a także obowiązkowo **rekomendację szefa kuchni, który gwarantuje swoim nazwiskiem i podpisem wysoki poziom przygotowania swojego ucznia/kucharza (prosimy o czytelne podanie imienia i nazwiska szefa rekomendującego).**

2.5. Wszyscy chętni do wzięcia udziału w konkursie mogą nadsyłać zgłoszenia do dnia 3 marca 2013 roku.

2.6. Wszystkie osoby zakwalifikowane do konkursu (12 osób) otrzymają odpowiedź do dnia 10 marca br.

### 3. Warunki organizacyjne:

- 3.1. Organizator zapewnia obowiązkowe produkty do przygotowania potraw konkursowych:
  - wędzony na zimno łosoś norweski „Limito” (500 g) do przygotowania „amuse bouche”
  - antrykot z sezonowanej wołowiny (1,5 kg) do przygotowania dania głównego
  - warzywa i owoce Hortex – szpinak liście, brokuły różyczki, fasola szparagowa żółta cała, marchewka mini (cała), truskawki lub wiśnieWszystkie pozostałe składniki potrzebne do przygotowania potraw, każdy z uczestników zapewnia we własnym zakresie.
- 3.2. Wszyscy uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymają od organizatora stroje kucharskie – czapkę kucharską, bluzę z logo Studia Kulinarne oraz imieniem i nazwiskiem uczestnika, a ponadto zapaskę z logami firm sponsorujących konkurs.
- 3.3. Każdy z uczestników zobowiązany jest do wcześniejszego przesłania rozmiaru bluzy kucharskiej.
- 3.4. Wszyscy uczestnicy są zobowiązani do wystąpienia w kompletnym ubraniu kucharskim dostarczonym przez organizatora.
- 3.5. Organizator zapewnia dla wszystkich uczestników zakwaterowanie wraz z kolacją po odprawie o godz. 18.30 w dniu 20.03.2013 i śniadaniem w dniu 21.03.2013.
- 3.6. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdego uczestnika i wyposażone w: piec konwekcyjno-parowy, płytę indukcyjną 2-strefową, stół roboczy z lodówką podblatową, zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym oraz metrowy stół roboczy.
- 3.7. Każdy z uczestników startujących zobowiązany jest do przywiezienia ze sobą podstawowego sprzętu niezbędnego do przygotowania potrawy konkursowej (garnki, patelnie, noże, deski, talerze, drobny sprzęt).
- 3.8. Każdy ze startujących kucharzy prezentuje gotowe dania konkursowe na talerzach, które zapewni Organizator.
- 3.9. Dopuszczalne jest przywiezienie gotowych elementów dekoracyjnych i innych produktów poddanych obróbce wstępnej - zgodnie ze sztuką kulinarną oraz każdy może dodatkowo wykorzystać inne swoje urządzenia (w ilości nieograniczonej) niezbędne do przygotowania potrawy konkursowej.



# kulinary talent

2013

konkurs Roberta Sowy

## 4. Zasady Konkursu:

4.1 Uczestnicy konkursu rozpoczną swoje prace konkursowe według kolejności wylosowanej na odprawie, która odbędzie się w dniu 20 marca br. o godzinie 18.30 w hotelu Trylogia w Zielonce.

4.2 Uczestnicy konkursu wystąpią według następującego harmonogramu czasowego:

- uczestnicy z numerami 1, 2, 3 od godz. 11:00 do godz. 11:30
- uczestnicy z numerami 4, 5, 6 od godz. 11:45 do godz. 12:15
- uczestnicy z numerami 7, 8, 9 od godz. 12:30 do godz. 13:00
- uczestnicy z numerami 10, 11, 12 od godz. 13:15 do godz. 13:45

4.3. Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mają 30 minut oraz dodatkowe 15 minut na rozstawienie drobnego sprzętu i produktów.

4.4. Każdy uczestnik przygotowuje 7 porcji „amuse bouche” oraz 7 porcji dania głównego z wykorzystaniem produktów konkursowych.

4.5. Z siedmiu przygotowanych porcji jedna trafia na stół ekspozycyjny, dwie dla jury technicznego i cztery dla jury degustacyjnego.

4.6. Każdy uczestnik powinien być przygotowany do werbalnego opisu dania przed komisją degustacyjną (dotyczy to sposobu przygotowania dania, jak również pochodzenia produktów wykorzystanych podczas gotowania).

## 5. Sposób punktacji i jury:

5.1. Jury oceniające konkurs to 4-osobowe jury techniczne, w skład którego wchodzić będą renomowani szefowie kuchni oraz 4-osobowe jury degustacyjne składające się z wybitnych smakoszy - osób znanych z programów TV, radia i prasy.

5.2. Jury techniczne ocenia:

- Mis en place i odpowiednie techniki kulinarne (max. 90 punktów)
- kreatywność i estetykę podania (max. 30 punktów)
- smak i odpowiedni dobór składników (max. 60 punktów)

**Każdy członek jury technicznego może maksymalnie przyznać 180 punktów**

5.3. Jury degustacyjne ocenia:

- proporcje oraz odpowiedni dobór składników (max. 20 punktów)
- wygląd potrawy oraz kreatywność (max. 30 punktów)
- smak i aromat (max. 50 punktów)

**Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 100 punktów.**

5.4. Suma punktów wszystkich jurorów technicznych i degustacyjnych utworzy klasyfikację konkursu.

5.5. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy uczestnictwa i nagrody ufundowane przez sponsorów

5.6. Uczestnicy, którzy zajmą pierwsze trzy miejsca otrzymają statuetki „**Kulinary Talent 2013**” oraz wartościowe nagrody ufundowane przez sponsorów.

5.7 Uczestnicy wyrażają zgodę na udostępnienie receptur swoich potraw oraz zdjęć potraw do celów promocyjnych i marketingowych Studia Kulinarne Roberta Sowy oraz Sponsorów.