



## X Festiwal Kuchni Greckiej

Dnia 27 marca 2015 roku  
**X Festiwal Kuchni Greckiej**  
na XIX Międzynarodowych Targach Gastronomicznych



### **1. Ogólne sprawy organizacyjne**

- 1.1 Organizatorem Konkursu Kulinarnego jest **Theofilos Vafidis** i przy wsparciu merytorycznym **Fundacji Klubu Szefów Kuchni Polska, Chef's Club of Greece – Poland Branch Office** i **MT Targi Polska**.
- 1.2 Konkurs odbędzie się **27 marca 2015 roku podczas XIX Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro 2015 w Warszawie**.
- 1.3 Celem konkursu jest promowanie młodych utalentowanych kucharzy, udokumentowanie ich wiedzy zawodowej oraz promocja produktów i kuchni greckiej.

### **2. Warunki uczestnictwa**

- 2.1 W konkursie mogą uczestniczyć kucharze pracujący w restauracjach lub restauracjach przyhotelowych.
- 2.2 Konkurs jest organizowany w formule indywidualnej, czyli w konkursie uczestniczą pojedyncze osoby.
- 2.3 Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursowych.
- 2.4 Uczestnicy mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.5 Zgłoszenie uczestnika do konkursu powinno być dokonane na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym i wyraźnym zdjęciem wykonanego dania, przesłane drogą elektroniczną na adres [teo@vafidis.pl](mailto:teo@vafidis.pl) w formacie PDF.

Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić czytelnie drukowanymi literami lub elektronicznie, tak aby zawierał imię i nazwisko uczestnika wraz z numerem telefonu i adresem E-mail, oraz pełną nazwę i pieczętkę zakładu pracy i osobę delegującą.

**UWAGA ! – termin nadsyłania zgłoszeń upływa z dniem 07.03.2015 roku.**

- 2.6 Liczba osób dopuszczonych do konkursu jest ściśle określona i nie powinna przekroczyć 12 zgłoszeń, dlatego w przypadku większej ilości zgłoszeń o udziale w Konkursie Kulinarnym zadecyduje jury selekcyjne.
- 2.7 Uczestnicy zgłoszeni do konkursu otrzymają odpowiedź telefoniczną i e-mailową o zakwalifikowaniu się do konkursu dnia 9 marca 2015 roku.
- 2.8 Organizator zapewnia uczestnikom zakwaterowanie na czas trwania konkursu (nie dotyczy mieszkańców Warszawy). Każdy uczestnik sam organizuje i pokrywa koszty transportu.

### **3. Zasady organizacyjne**

3.1 Organizator zapewnia wszystkim uczestnikom obowiązkowe produkty:

- Rostbef - Sokołów
- Ciasto Fillo Kanaki - mrożone- The Greek Gourmet, Makro C&C, Farutex , Dorado
- Cukinia plastry - mrożona – Oerlemans
- Marchew plastry karbowana- mrożona - Oerlemans
- Ser Halloumi Pittas - The Greek Gourmet, Farutex, Dorado
- Oliwki Kalamata z pestką w zalewie - The Greek Gourmet
- Pepperoni Macedońskie w zalewie - The Greek Gourmet

3.2 Wszystkie produkty oprócz wymienionych w pkt.3.1 uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

3.3 Drobną sprzęt potrzebny do wykonania dań konkursowych oraz niezbędną zastawę (oprócz talerzy) do podania uczestnicy przywożą ze sobą.

3.4 Uczestnicy mają obowiązek korzystania podczas konkursu ze sprzętu AGD firmy Kenwood oraz z pieca konwekcyjno parowego Convoterm i talerzy Organizatora.

#### **IV Reguły przeprowadzenia konkursu**

- 4.1 Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.
- 4.2 Każdy uczestnik ma za zadanie przygotować danie główne z wykorzystaniem produktów obowiązkowych pkt. 3.1 podane na 7 talerzach Organizatora.
- 4.3 Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia wszystkich siedmiu porcji na ladzie ekspozycyjnej nie może przekroczyć 1 godziny.
- 4.4 Nietrzymanie podanego czasu pracy pociąga za sobą odpowiednie punkty karne, a uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 15 minut zostanie praca przerwana i oceniona w stopniu jakim została przygotowana.
- 4.5 Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 10 minut.
- 4.6 Na stanowiska pracy wchodzi jednocześnie po 3 uczestników, według wylosowanej kolejności na odprawie uczestników w dniu 26 marca 2015 roku.
- 4.7 Odprawa (z kolacją) jest obowiązkowa, odbędzie się 26 marca 2015 roku o godzinie 20:00 w Klubie Galop Centrum Konferencyjno – Bankietowe ul. Poniatowskiego 46, 05-220 Zielonka ([www.hoteltrylogia.pl](http://www.hoteltrylogia.pl)) - obowiązkowy strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie) na odprawie i podczas konkursu (brak nakrycia głowy na oraz ubiór casual dyskwalifikuje uczestnika w konkursie), na odprawie nastąpi losowanie stanowisk i kolejności udziału w Konkursie.
- 4.8 Każde stanowisko pracy będzie wyposażone w: 2 stoły robocze, zlewozmywak jednokomorowy z wodą bieżącą, płytę indukcyjną Kenwood IH100 (2 szt.), blender ręczny z mini szatkownicą Kenwood HB724 (1szt ), piec konwekcyjno parowy Convoterm oraz lodówkę do wspólnego korzystania.
- 4.9 Do dyspozycji (w zależności od potrzeb) będzie robot planetarny KM070 Cooking Chef Kenwood oraz inny sprzęt AGD – proszę o wcześniejszą informację o ewentualnym zapotrzebowaniu na sprzęt [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)).
- 4.10 Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością zaproszoną na konkurs, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy.
- 4.11 Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki muszą być w postaci

surowej (prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów przetworzonych przez przemysł spożywczy).

- 4.12 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

## **V Założenia dodatkowe**

- 5.1 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do robienia i publikacji zdjęć dań konkursowych niezależnie od zajętego przez uczestników miejsca.
- 5.2 Wszystkie dania konkursowe powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz estetycznie podane.
- 5.3 Dania konkursowe oceniać będzie profesjonalne Jury w którym zasiądą członkowie Fundacji Klubu Szefów Kuchni Polska i Chef's Club of Greece, które przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów .
- 5.4 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się 27 marca 2015 roku podczas Uroczystej Gali w Hotelu Galop o godzinie 20:00 w Klubie Galop Centrum Konferencyjno – Bankietowe ul. Poniatowskiego 46, 05-220 Zielonka k/Warszawy
- 5.5 **Główną nagrodą w konkursie jest wyjazd na tygodniowy pobyt w Grecji dla 2-ch osób** ufundowany przez **Biuro Podróży Hellas Travel [www.hellastravel.pl](http://www.hellastravel.pl)**
- 5.6 Festiwal Kuchni Greckiej jest nominowany do Kulinarного Pucharu Polski 2015. Nominacja oraz ufundowany czek na kwotę 1500 PLN zostaną wręczone przez przedstawiciela Organizatora Kulinarного Pucharu Polski 2015.
- 5.7 Każdy uczestnik otrzyma pamiątkowy dyplom oraz upominki ufundowane przez Sponsorów.
- 5.8 Podczas wręczenia nagród na Uroczystej Gali obowiązkowy jest strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie).

**Wszystkie informacje nie objęte regulaminem, proszę kierować do:**

- sprawy organizacyjne: Theofilos Vafidis e-mail: [teo@vafidis.pl](mailto:teo@vafidis.pl)  
tel. kom. 608 688 677
- sprawy merytoryczne: Jarosław Walczyk tel. kom 501 144 084