



REGULAMIN

WIELKOPOLSKI KUCHARZ ROKU 2015

KONKURS IM. RAFAŁA JELEWSKIEGO

I. Sprawy organizacyjne

- 1.1 Organizatorem konkursu jest Fundacja Gastronomia na Obcasach, ul. Akacjowa 4B, 62-002 Suchy Las oraz FPMS – Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, os. Władysława Jagiełły 26/21, 60 – 694 Poznań
- 1.2 Konkurs odbędzie się w dniu **14 sierpnia 2015 w hotelu Remes w Opalenicy**
- 1.3 Celem konkursu jest odkrywanie, poznawanie i zaprezentowanie kulinarnych tradycji Wielkopolski we współczesnej aranżacji, zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami.

II. Warunki uczestnictwa

- 2.1 W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych, zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji z całej Wielkopolski
- 2.2 Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.
- 2.3 Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej
- 2.4 Uczestnicy konkursu powinni być pełnoletni
- 2.5 W konkursie startuje indywidualny zawodnik
- 2.6 Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie pisemnej drogą e-mail na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonywanej potrawy i przesłane na adres:

Dominik Brodziak

Tel . 519339037

E-mail: konkurs@papaja.pl

- 2.7 Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 20 lipca 2015. Decyduje data stempla pocztowego. Ogłoszenie o zakwalifikowaniu się do konkursu w dniu 20 lipca 2015.



- 2.8** Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i adresem e-mail oraz pełną nazwę zakładu zgłaszającego uczestnika. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Ponadto kandydat zobowiązany jest do złożenia oświadczenia, iż wyraża zgodę na publikację jego wizerunku uwiecznionego fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonej przez siebie potrawy, uwiecznionej dowolną techniką, rozpowszechnianej we wszelkiego rodzaju mediach
- 2.9** Komisja powołana przez organizatora dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie, zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu do dnia 29 lipca 2015
- W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie, komisja wybiera ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych pierwotnie do konkursu, którzy zostaną niezwłocznie o tym poinformowani.

III. Zasady organizacyjne

- 3.1** Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pracy pokrywa koszty przejazdu, noclegu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego
- 3.2** Organizator zapewnia stanowiska do pracy przygotowane dla każdej z ekip i wyposażone: piec konwekcyjno-parowy, kuchenki indukcyjne 2 szt, stół roboczy, zlewozmywak
- 3.3** Drobną sprzęt potrzebny do wykonania potrawy oraz talerze każdy uczestnik przywozi we własnym zakresie
- 3.4** Wszyscy uczestnicy konkursu występują w strojach kucharskich (biała bluza kucharska, czarne spodnie, czarne buty, czapka kucharska) oraz fartuch dostarczony przez organizatora

IV. Reguły przeprowadzenia konkursu

- 4.1** Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów
- 4.2** Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 14 sierpnia 2015
- 4.3** Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołane przez Organizatora, profesjonalne jury degustacyjne składające się z wybitnych Szefów Kuchni z całej Polski.
- 4.4** Jury przyznaje max 60 punktów za walory degustacyjne potrawy i max 40 punktów za pracę na stanowisku i technikę wykonania potrawy



Jury konkursu Wielkopolski Kucharz Roku, ocenia tylko danie główne i na podstawie tej oceny przyznaje tytuł Wielkopolski Kucharz Roku 2015 oraz nominację do półfinału Kulinarne Pucharu Polski 2015.

- 4.5 Podczas konkursu uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się 14 sierpnia 2015, przed konkursem o godz. 10:30
- 4.6 Każdy uczestnik otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów.
- 4.7 Każdy uczestnik musi wykonać potrawę w formie dania głównego w ilości 7 porcji
- 4.8 Każdy uczestnik musi wykonać danie główne z użyciem: Kaczka –dowolny element, tłuszcz gęsi, gruszka. Pozostałe składniki w gestii uczestnika.
- 4.9 Czas przygotowania dania konkursowego od momentu wejścia na stanowisko do momentu ustawienia 7 gotowych porcji nie może przekroczyć 1 godziny i 30 minut, (plus 10 minut na rozłożenie produktów, nie liczone do czasu regulaminowego)
- 4.10 Po przekroczeniu regulaminowego czasu zostaną naliczone punkty karne 1 punkt za 1 minutę opóźnienia. Po 15 minutach opóźnienia praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu , jaki została przygotowana.
- 4.11 Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, warzywa, grzyby, mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nieuformowane. Prosimy tak komponować swoje dania aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy.
- 4.12 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji
- 4.13 Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna
- 4.14 Zwycięzca konkursu otrzyma nominację do Półfinału KPP 2015 i tytuł Wielkopolskiego Kucharza Roku 2015.
- 4.15 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca
- 4.16 Organizator konkursu zastrzega sobie, również prawo do powołania jury selekcyjnego, jeżeli ilość chętnych do wzięcia udziału w konkursie przekroczy 12 uczestników
- 4.17 Wszystkie wyniki zostaną ogłoszone po zakończeniu konkursu w dniu 14 sierpnia 2015 w hotelu Remes w Opalenicy
- 4.18 W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w kompletnym stroju kucharskim.

IV. Nagrody

5.1 Tytuł oraz Puchar Wielkopolskiego Kucharza Rok 2015



5.2 Nominacja do półfinału Kulinarne Pucharu Polski 2015

5.3 Staże w lokalach gastronomicznych jurorów konkursu

5.4 Nagrody rzeczowe od sponsorów

V. Kontakt

5.1. Joanna Ochniak tel. 697 076 562 lub 535 55 48 98 e-mail: konkurs@papaja.pl ul. Jatki 4, 85 – 110 Bydgoszcz