



REGULAMIN

XIV OGÓLNOPOLSKI KONKURS MŁODYCH TALENTÓW SZTUKI KULINARNEJ „l'Art de la cuisine Martell” 2016

I. Organizatorzy konkursu

Organizatorem konkursu jest

Hotel ZAMEK RYN**,**

przy merytorycznej współpracy

Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

Sponsor tytularny

- Pernod Ricard Polska

Sponsor strategiczny –

AHDB Brytyjskie Stowarzyszenie Producentów Wołowiny i Jagnięciny

SOKOŁÓW S.A.

II. Czas i miejsce

Miejsce konkursu: Hotelu ZAMEK RYN****

Plac Wolności 2, 11-520 Ryn.

Data: 4-6 marca 2016

Oficjalnym adresem do kontaktu i korespondencji dotyczącym przebiegu imprezy oraz jako organ odpowiedzialny za jej skuteczność jest:

Dariusz Struciński Szef Kuchni

Hotel ANDERS**** d.strucinski@hotelanders.pl

Tel. +48 600065277



Ireneusz Koniuszek Szef Kuchni

Hotel ZAMEK RYN **** Ireneusz.koniuszek@zamekryn.pl
Tel.+48 785 888 399

Łukasz Kundzicz Dyrektor ds. Marketingu i Sprzedaży

Hotel ZAMEK RYN **** lukasz.kundzicz@zamekryn.pl
Tel.+48 515 062 775

III. Warunki uczestnictwa

1. W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych, zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji z całej Polski.
2. Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.
3. Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
4. Warunki konkursu nie eliminują udziału w nim osób, które zdobyły w poprzednich latach medale, dyplomy i wyróżnienia zarówno w poprzednich edycjach konkursu „L'Art de la cuisine Martell” jak i w innych konkursach krajowych oraz zagranicznych.
5. Uczestnicy konkursu powinni być pełnoletni, jak również nie mogą przekroczyć **30-tego** roku życia w dniu rozpoczęcia konkursu (dowód osobisty).
6. W konkursie uczestniczą ekipy dwuosobowe. **Bardzo mile widziane będą drużyny z udziałem kobiet.**
7. Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie pisemnej (e-mailem bądź pocztą tradycyjną) na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym oraz z wyraźnym zdjęciem wykonanej potrawy i przesłane na adres:

Szef Kuchni Dariusz Struciński
Hotel „Anders”
14-133 Stare Jabłonki
fax (089) 642 70 13
tel. (089) 642 70 32
tel. kom 600065277
e-mail d.strucinski@hotelanders.pl

Formularz zgłoszeniowy można pobrać na:

<http://newsgastro.pl/>

<http://www.papaja.pl/>



UWAGA! – Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu **15 lutego 2016 roku**. Termin uważa się za zachowany w przypadku wysłania e-maila najpóźniej w tym dniu, bądź listu z datą stempla pocztowego nie późniejszą niż **12 lutego 2016 roku**.

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 swojego uczestnika. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego Regulaminu, z którym kandydaci na uczestników mogą zapoznać się także na stronie internetowej Organizatora (www.zamekryn.pl) bądź w jego siedzibie. Ponadto kandydaci zobowiązani są do złożenia oświadczenia, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji: uwiecznianie dowolną techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach.
9. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie zostaną powiadomione o zakwalifikowaniu do konkursu do dnia 20 lutego 2016 roku. W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy dwuosobowej, zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 20 lutego 2016 roku uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy komisja wybiera ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

IV. Zasady organizacyjne

1. Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pokrywa koszty przejazdu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego.
 - a) Zgłaszając się do udziału w konkursie, uczestnicy deklarują, że w restauracji, którą reprezentują w karcie dostępne są, co najmniej trzy rodzaje koniaku Martell (Martell V.S., Martell V.S.O.P., Martell X.O., Martell Cohiba)
 - b) Restauracja, której reprezentanci zakwalifikują się do konkursu l'Art de la cuisine Martell umieści po wydarzeniu w Rynie swoją konkursową potrawę wraz z dopasowanym do niej koniakiem Martell w swoim menu, w formie wkładki z adnotacją o tym, że jest to danie konkursowe l'Art de la cuisine Martell 2016.
2. Organizator zapewnia produkt główny obowiązkowy konkursu.
3. Organizator konkursu pokrywa koszty zakwaterowania i wyżywienia (zgodnie z programem – od kolacji w dniu przyjazdu do śniadania w dniu wyjazdu).
4. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdej z ekip. Stanowiska będą wyposażone w piec konwekcyjno-parowy CONVOTERM, kuchenkę indukcyjną 2-palnikową, stół roboczy, zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym oraz metrowy stół roboczy.



5. Drobną sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy zespół uczestniczący w konkursie przywozi ze sobą.
6. Wszyscy uczestnicy konkursu występują w standardowych strojach kucharskich.
7. Organizator zapewnia bezpieczeństwo wszystkim osobom obecnym w miejscu przeprowadzenia konkursu.
8. Konkurs jest imprezą zamkniętą. Poza uczestnikami i osobami autoryzowanymi przez Organizatora wstęp na miejsce przeprowadzania konkursu mają tylko pełnoletnie imiennie zaproszone osoby.
9. Organizator wyposaży stanowiska pracy w środki czystości i materiały higieniczne.

V. Reguły przeprowadzania konkursu

1. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.
2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 5 marca 2016 roku.
3. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez Organizatora jurorów pracujących w trzech składach jurorskich: technicznym, degustacyjnym i koneserów.

Jury techniczne składające się z szefów kuchni może przyznać każdej ekipie max 150 punktów.

Jury degustacyjne składające się z Szefów Kuchni może przyznać każdej ekipie max 100 punktów.

Jury koneserów przyzna swoją osobną nagrodę.

Tylko Ocena Jury Degustacyjnego i Technicznego nominuje do

Nagrody Głównej Konkursu

4. Podczas konkursu wszyscy uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odpawy, która odbędzie się w dniu 4 marca 2016 roku o godzinie 17.30.
5. Każda ekipa konkursowa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.
6. Każda dwuosobowa ekipa musi wykonać potrawę w formie dania głównego dla 12 osób, podaną wyłącznie na talerzach dostarczonych przez Organizatora.
7. Każda ekipa uczestnicząca w konkursie obowiązkowo musi przygotować danie z użyciem PIECA KONWEKCYJNO PAROWEGO CONVOTHERM.
8. Organizator dopuszcza zastosowanie dodatkowego urządzenia grzejnego - 1 szt. Kolejne urządzenie spowoduje zabranie jednego z urządzeń na stanowisku.



VI. Składniki obowiązkowe:

Produkt główny obowiązkowy Brytyjska Świeża Jagnięcina Kulinarna

1. Elementy kulinarne do wyboru: **Udziec, Comber, Mostek, Antrykot**



2. Drużyna musi wykorzystać minimum 2 elementy kulinarne jagnięciny w daniu konkursowym.
3. Organizator dostarczy w piątek każdej drużynie elementy kulinarne wybrane przez drużynę w ilości zgodnej z recepturą na 12 porcji. Elementy te będą możliwe do zamarynowania i przechowane do dnia konkursu.
4. Pozostałe składniki dowolne w gestii uczestnika.
5. Nie wolno użyć koniaku, MARTELL, jako dodatku do dania np. do sosu lub marynowania.
6. Po wykonaniu potrawy każda ekipa będzie musiała dobrać odpowiedni rodzaj koniaku MARTELL, jako dodatek harmonizujący ze smakiem potrawy.
7. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne.
8. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 12 przygotowanych porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 1 godziny. Niedotrzymanie podanego czasu pociągnie za sobą konieczność naliczenia punktów karnych, a ekipie przekraczającej regulaminowy czas pracy ponad 15 minut zostanie ona przerwana a potrawa zostanie oceniona w stopniu, jakim została przygotowana.
9. Występ każdej ekipy powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki



10. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, wyjątek stanowi marynowanie Jagnięciny a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nieuformowane, również skorupiaki o ile będą użyte, muszą być w postaci surowej (prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy). Dopuszczalne jest zastosowanie wcześniej przygotowanego demi glace własnej produkcji.
11. Wszystkie konkursowe dania muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
12. Decyzja jury ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.
13. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy za uczestnictwo oraz drobne upominki a ekipa, która zdobędzie pierwsze miejsce otrzyma Puchar oraz nagrody ufundowane przez Organizatora. Puchar, o którym mowa w zdaniu poprzednim, ma charakter „przechodni”, pozostaje on własnością Organizatora, a nagrodzona nim ekipa zobowiązana jest do zwrotu na jego prośbę bezpośrednio przed terminem kolejnej edycji konkursu. Ekipa, która zdobędzie Puchar ma prawo uczestnictwa w kolejnej edycji bez wstępnych eliminacji.
14. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji przepisów i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
15. Organizator konkursu zastrzega sobie również prawo do powołania jury selekcyjnego, jeżeli ilość chętnych do wzięcia udziału w konkursie przekroczy ilości utrudniające prawidłowy przebieg konkursu.
16. Wszystkie wyniki zostaną ogłoszone na Uroczystej Gali w dniu 5 marca 2016 roku.
17. Świeżą jagnięcinę brytyjską od **11 stycznia** 2016 roku będzie można kupić u dystrybutorów w Polsce:

Janex (Piotr Wiesiak, tel.: +48 694 426 511, e-mail: biuro@janex.waw.pl,
www.janex.waw.pl)

Martmar (Mariusz Markiewicz, tel.: +48 501 404 007,

e-mail: mariusz@martmar.pl, www.martmar.pl)

W trakcie Uroczystej Gali, konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.

Organizator konkursu
Dariusz Struciński