



REGULAMIN KONKURSU

1. Sprawy ogólne

1.1. Organizatorem konkursu jest Robert Sowa i MT Targi Polska.

1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 7 kwietnia 2016 roku w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska przy ul. Marsa 56C w Warszawie, podczas 20. Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro.

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. Tematem konkursu, a jednocześnie produktami obowiązkowymi są:

- ✓ Comber z jelenia - 2 kg (zapewnia Organizator)
- ✓ Pierś z kurczaka - 2 kg (zapewnia Organizator)
- ✓ warzywa i owoce Oerlemans – jagoda, groszek strączkowy Pea Pods, szpinak w liściach w porcjach 50 g, kukurydza w kolbach, fasolka szparagowa żółta cała (zapewnia Organizator)
- ✓ przyprawy marki Prymat (każdy ze startujących zapewnia we własnym zakresie)
- ✓ Czekolada Arabesque White lub Arabesque 58% (zapewnia Organizator)
- ✓ Tłuszcz do smażenia 1900 Culinary (zapewnia Organizator)
- ✓ Grecki ser FETA - 0,5 kg (zapewnia Organizator)

2. Zasady uczestnictwa

2.1. W konkursie mogą uczestniczyć tylko uczniowie szkół gastronomicznych lub kucharze, którzy nie ukończyli 23 roku życia (najstarszy rocznik 1993).

2.2. Konkurs rozegrany zostanie w kategorii indywidualnej, czyli zgłoszenia dokonuje jedna osoba, przysyłając wypełniony formularz zgłoszeniowy oraz recepturę pracy konkursowej i zdjęcie dania, do dnia 13 marca br. na adres: konkurs@sowarobert.pl

2.3. Wszystkie sprawy merytoryczne prosimy kierować do:

Robert Wojnarowski - e-mail: robert.wojnarowski@hotmail.com | tel. 695 774 377

2.4. Wszystkie zgłoszenia muszą zawierać:

- ✓ Czytelnie i kompletnie wypełniony formularz zgłoszeniowy z podpisem uczestnika i szefa rekomendującego, który gwarantuje wysoki poziom przygotowania swojego ucznia/ kucharza. Prosimy o czytelne podanie imienia i nazwiska szefa rekomendującego i nazwy restauracji, którą reprezentuje.
- ✓ dokładnie rozpisaną recepturę dla 8 osób wraz ze sposobem przygotowania dania i zdjęciem potrawy

2.5. Wszystkie osoby zakwalifikowane do finału (12 osób) otrzymają odpowiedź do dnia 16 marca br.



STUDIO
KULINARNE
ROBERTA
SOWY





3. Sprawy organizacyjne

3.1. Organizator zapewnia jedynie poniższe obowiązkowe produkty do przygotowania potraw konkursowych:

- ✓ comber z jelenia (2 kg)
- ✓ pierś z kurczaka QFG (2 kg)
- ✓ warzywa i owoce Oerlemans – jagoda, groszek strączkowy Pea Pods, szpinak w liściach w porcjach 50 g, kukurydza w kolbach, fasolka szparagowa żółta cała
- ✓ czekolada Arabesque White lub Arabesque 58%
- ✓ tłuszcz do smażenia 1900 Culinary
- ✓ grecki ser Feta (0,5 kg)

Wszystkie pozostałe składniki potrzebne do przygotowania dań, każdy z uczestników zapewnia we własnym zakresie.

3.2. Wszyscy uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymają od Organizatora stroje kucharskie – czapkę kucharską, bluzę z logotypami Konkursu oraz imieniem i nazwiskiem uczestnika, czapkę kucharską oraz 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, która odbędzie się w dniu 6 kwietnia br. o godz. 18.30 i śniadaniem w dniu 7 kwietnia 2016.

3.6. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdego uczestnika i wyposażone w: piec konwekcyjno-parowy, płytę indukcyjną 2-strefową, stół roboczy i zlewozmywak jednodokorowy.

3.7. Każdy z uczestników startujących zobowiązany jest do przywiezienia ze sobą sprzętu niezbędnego do przygotowania potrawy konkursowej (garnki, patelnie, noże, deski, 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 niezbędne do przygotowania potrawy konkursowej.

4. Zasady Konkursu

4.1 Uczestnicy konkursu rozpoczną swoje prace konkursowe według kolejności wylosowanej na odprawie, która odbędzie się w dniu 6 kwietnia br. o godzinie 18.30 w obiekcie „U Artura” w Zielonce (ul. Poniatowskiego 62, 05-220 Zielonka).

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



STUDIO
KULINARNE
ROBERTA
SOWY





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 8 porcji dania głównego z wykorzystaniem produktów konkursowych.

4.5. Z ośmiu przygotowanych porcji dania jedna trafia na stół ekspozycyjny, a pozostałe do degustacji dla jury technicznego i 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 minimum 6-osobowe jury, w skład którego wchodzić będzie co najmniej trzech doświadczonych szefów kuchni oraz minimum trzy osoby będące wybitnymi smakoszami - znanymi z programów TV, radia i prasy.

5.2. Szefowie kuchni oceniać będą według następującej punktacji:

- ✓ 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 z szefów kuchni może maksymalnie przyznać 180 punktów.

5.3. Jury smakoszy oceniać będzie według następującej punktacji:

- ✓ Proporcje oraz odpowiedni dobór składników (max. 20 punktów)
- ✓ Wygląd potrawy oraz kreatywność (max. 30 punktów)
- ✓ Smak i aromat (max. 50 punktów)

Każdy członek jury smakoszy 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 2016” oraz dyplomy i nagrody ufundowane przez sponsorów.

5.7. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na publikację wizerunku uczestnika na zdjęciach i filmach z konkursu, a także na nieodpłatne przeniesienie na Organizatora oraz mecenasów/ partnerów/ sponsorów konkursu autorskich praw majątkowych do przepisów i zdjęć potraw stworzonych na potrzeby konkursu.

5.8. Uczestnicy w momencie przesłania zgłoszenia do konkursu akceptują niniejszy regulamin i wszystkie jego postanowienia.



STUDIO
KULINARNE
ROBERTA
SOWY

