

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

kategoria *PROFESJONALIŚCI*

I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego "Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś" (dalej zwanego "Konkursem") jest Stefan Birek - szef kuchni Hotelu Lord.
2. Ogólnopolski Konkurs Kulinarny "Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś" organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.
3. Współorganizatorem Konkursu jest Hotel *** - Zamek w Pułtusku - Stowarzyszenie "Wspólnota Polska Dom Polonii".
4. **Patronat honorowy nad Konkursem objął Minister-Członek Rady Ministrów, Przewodniczący Komitetu Stałego Rady Ministrów.**
5. **Patronat merytoryczny nad Konkursem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.**
6. **Patronat medialny nad Konkursem objęła TV3 Warszawa.**
7. Celem głównym Konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej.
8. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
9. Konkurs nominowany jest w 2016 roku do Półfinału Kulinarnego Pucharu Polski.
10. Odprawa z jury i uczestnikami odbędzie się w dniu **27 maja 2016 roku**.
11. Konkurs odbędzie się w dniu **28 maja 2016 roku** na terenie Hotelu *** - Zamek w Pułtusku "Dom Polonii".
12. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w składzie:
 - Przewodniczący jury
 - v-c przewodniczący jury
 - Sekretarz jury
 - Koordynator Konkursu
 - Profesjonalna Komisja degustacyjna
 - Komisja złożona ze smakoszy VIP

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. W Konkursie bierze udział do 10 dwuosobowych zespołów kucharskich (szef + kucharz pomocniczy) wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń z Polski.
2. Uczestnikami Konkursu muszą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.
3. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.
4. Nominację do Półfinału KPP 2016 otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w RP w momencie przystąpienia do Konkursu.
5. Na czas Konkursu zawodników obowiązuje galowy strój kucharski (bluza kucharska, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
6. W konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonaliści, tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do KPP 2016 przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.
7. Członkowie ekipy startującej w Konkursie **nie muszą** reprezentować jeden zakład pracy.
8. Zgłoszenia do Konkursu należy przysyłać obowiązkowo na Konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na branżowych stronach internetowych.
9. Wszystkie zgłoszenia Konkursowe należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia **16 maja 2016 roku** na adres: **szczygielski.piotr@interia.pl** i/lub **s.birek@hotellord.com.pl**.
10. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Piotrem Szczygielskim na adres: **szczygielski.piotr@interia.pl**
11. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia **20 maja 2016 roku**.
12. **Zakwalifikowane ekipy kucharskie zobowiązane są do potwierdzenia udziału w Konkursie.**

III. ZASADY KONKURSU

1. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - I etap - kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur zgodnie z wymogami organizatorów)
 - II etap - Konkurs Kulinaryny
2. Przedmiotem Konkursu jest przekąska zimna lub gorąca i danie główne.
3. Obowiązkowymi produktami do przygotowania przekąski są:
 - **Węgorz świeży (patroszony ze skórą) + jabłka polskie czerwone (malinówka)**

Obowiązkowymi produktami do przygotowania dania głównego są:

- **Karczek jagnięcy (bez kości) + śliwka węgierka (bez pestki)**
4. O zakwalifikowaniu drużyny do Konkursu decyduje Kapituła Konkursu.
 5. Każde zgłoszenie do Konkursu powinno obowiązkowo zawierać:
 - nazwę ekipy kucharskiej (opcjonalnie) i/lub nazwę reprezentowanej Firmy
 - dane osobowe uczestników Konkursu
 - nazwę potrawy
 - zdjęcie potrawy
 - wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 10 porcji
 - opis wykonania dań
 - informacje o źródłowym pochodzeniu receptur
 6. Organizator na każdym stanowisku Konkursowym zapewniają wyposażenie:

Firma RM GASTRO

- piec konwekcyjno-parowy – 1 szt./na stanowisko
- grill gazowy – 1 szt./na stanowisko
- kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową) – 2 szt./na stanowisko
- stół roboczy ze zlewem – 1 szt./na stanowisko
- stół prezentacyjny – 1 szt./na stanowisko

Firma Stalgast

- pakowarka próżniowa – 1 szt./na 2 stanowiska
- cyrkulator sous vide – 1 szt./na stanowisko

Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), drobny sprzęt kuchenny, itp. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).

7. Organizator Konkursu (po wcześniejszym zgłoszeniu przez uczestników Konkursu listy zapotrzebowania produktów, nie później niż do dnia **23 maja 2016 roku**) zabezpieczy produkty obowiązkowe tj.:
 - **Węgorz świeży (patroszony ze skórą) - Firma Menos** - ok. 800 g (1 szt.)
 - **jabłka polskie czerwone (malinówka)** - ok. 500 g
 - **Karczek jagnięcy (bez kości) - Firma Janex** - ok. 800 g
 - **śliwka węgierka (bez pestki) - Firma Oerlemans** - ok. 500 g

Powyższe produkty będą do pobrania po odprawie – 27 maja 2016 r. - celem przygotowania do Konkursu.

Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).

8. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie ze sobą produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
9. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności, co 15 minut.
10. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.
11. Dania konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw przekąska, a w drugiej kolejności danie główne.
12. Każda ze startujących ekip przygotowuje **6 porcji przekąski**.
13. Każda ze startujących ekip przygotowuje **6 porcji dania głównego**.
14. Zabrania się:
 - **Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej** (np. frytownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, thermomix, schładzarka itp.).
Użycie innego źródła energii cieplnej, aniżeli to, które jest na wyposażeniu stanowiska Konkursowego, może nastąpić tylko i wyłącznie na zasadzie zamiany urządzenia na inne.
 - **Stosowania sztucznych dekoracji**

- **Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków** (*Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym*)
 - **Stosowania gotowych sosów**
 - **Stosowania gotowych farszów**
 - **Stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjowanego mięsa**
15. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
- **Warzywa i owoce - umyte, obrane, niekrojone**
 - **Grzyby - umyte, blanszowane, niekrojone**
 - **Ziemniaki / cebula - obrane, niekrojone**
 - **Ryby – oskrobane, wyfiletowane;**
 - **Owoce morza – oczyszczone (jeśli istnieje potrzeba, bez muszli);**
 - **Mięso – odkostnione, obrane z błon, zamarynowane;**
 - **Ciasto podstawowe - neutralny smak**
 - **Użycie ciekłego azotu, jako jednej z technik kulinarnych**
 - **Użycie urządzenia będącego dodatkowym źródłem energii cieplnej przy rezygnacji z użycia jednej z kuchenek indukcyjnych, grilla lub pieca konwekcyjno-parowego (na czas użycia tegoż urządzenia)**

IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.1).
2. Integralną częścią Regulaminu Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego "Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś" jest Regulamin Kulinarnego Pucharu Polski 2016.
3. Na odprawie zawodników, podczas Konkursu i na odprawie sędziowskiej po Konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarnego Pucharu Polski.
W Konkursie, jako obserwator udział może wziąć Ambasador Kulinarnego Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarnego Pucharu Polski.
4. Wszyscy sędziowie muszą być obecni przez cały czas rozgrywania Konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.
5. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt.II.5).
6. Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników konkursu w dniach **27/28/29 maja 2016 roku.**
7. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone na uroczystej GALA-DINER.
8. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.
9. Jury smakoszy VIP przyzna oddzielną nagrodę.
10. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy.
11. Kopie arkuszy ocen wraz z raportem pokonkursowym, zawierającym liczbę zgłoszonych i startujących drużyn, listę jurorów, przekazywane są przedstawicielowi Kulinarnego Pucharu Polski w terminie do 1 miesiąca po zakończeniu Konkursu Nominowanego.
12. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć, osób i potraw.
13. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 lipca 1997(Dz.U. z 2002 r. Nr 101, pozycja 926 z późn.zm.) oraz zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 Nr 133, poz. 883 z późn. zm.).
Każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadeśnięcia zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych, oraz wykorzystywanie przez organizatorów Konkursu jego wizerunku na potrzeby Konkursu i w celach marketingowo organizacyjnych w/w Konkursu.
14. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
15. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny
16. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu i Organizatorzy Kulinarnego Pucharu Polski.
17. **Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kucharskiej w przypadku, gdy:**
 - którykolwiek z jej członków będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - którykolwiek z jej członków naruszy Regulamin Konkursu i/lub Regulamin KPP 2016
18. **Organizator zastrzega sobie prawo odwołania członka jury w przypadku, gdy:**
 - sędzia będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - praca jurora będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny

V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Dania Konkursowe są oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego
2. Oceny degustacyjnej i technicznej dokonuje jednocześnie ten sam skład sędziowski.
3. Danie podlegające ocenie jury profesjonalnego jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
4. W celu usprawnienia prawidłowego przebiegu Konkursu Organizator wyznacza osobę będącą **Koordynatorem Konkursu**.
5. Nad prawidłowością punktacji czuwają:
 - Przewodniczący jury
 - v-c przewodniczący jury
 - Sekretarz Konkursu
 - Koordynator Konkursu - Jury profesjonalne
6. Wyznaczony sekretarz Konkursu Nominowanego wraz z Przewodniczącym Jury nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelni podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
7. Oznakowanie dań konkursowych – potrawy oceniane przez Jury powinny być oznaczone numerycznie lub w inny sposób uniemożliwiający identyfikację uczestników.
8. Nominacja do Półfinału Kulinarne Pucharu Polski opiera się wyłącznie o ocenę jury profesjonalnego i technicznego.
9. Skala ocen dań Konkursowych:
10. Skala ocen dań Konkursowych:
 - a) **OCENE TECHNICZNA - max. 40 pkt.**
 - **MISE EN PLACE – max. 20 pkt.**
 - ⇒ 0- 5 pkt. - *prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego*
 - ⇒ 0- 5 pkt. - *przygotowanie stanowiska pracy*
 - ⇒ 0- 5 pkt. - *czystość pracy, higiena*
 - ⇒ 0- 5 pkt. - *zużycie produktu, gospodarka odpadami*
 - **PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 20 pkt.**
 - ⇒ 0-15 pkt. - *prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych*
 - ⇒ 0- 5 pkt. - *umiejętności organizacyjne*
 - b) **OCENE DEGUSTACYJNA - max. 60 pkt.**
 - **PREZENTACJA POTRAWY – max. 20 pkt.**
 - ⇒ 0- 10 pkt. - *Proporcjonalność dania i odpowiednia gramatura*
 - ⇒ 0- 10 pkt. - *estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność*
 - **SMAK POTRAWY – max. 40 pkt.**
 - ⇒ 0-25 pkt. - *smak i zestawienie smakowe składników*
 - ⇒ 0- 5 pkt. - *aromat potrawy*
 - ⇒ 0- 5 pkt. - *odpowiednia temperatura potrawy i talerza*
 - ⇒ 0- 5 pkt. - *tekstura poszczególnych elementów potrawy*
 - c) **STRAŻNIK CZASU – nadzoruje i koordynuje czas pracy na stanowiskach Konkursowych**
 - ⇒ *Za każdą minutę spóźnienia odejmowany będzie z puli technicznej 1 pkt [1 minut = (-) 1 punkt]*
 - ⇒ *po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana*
11. Dodatkowo dania Konkursowe oceniać będzie **Jury smakoszy VIP** :
 - 0-10 pkt. - Doznania wizualne (aranżacja dania)
 - 0-10 pkt. - doznania smakowe

Szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.