



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:
Europa inwestująca w obszary wiejskie”

„JARMARK GALICYJSKI – SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2016”



REGULAMIN

„III KONKURSU KULINARNEGO – GALICYJSKIE SMAKI WZORAJ, DZIŚ I JUTRO“

I. Sprawy organizacyjne

- 1.1 Organizatorem konkursu jest Województwo Podkarpackie, Miasto i Gmina Narol, Gminny Ośrodek Kultury w Narolu.
- 1.2 Partnerem konkursu jest Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Polska Akademia Sztuki Kulinarnej.
- 1.3 Konkurs odbędzie się w dniu 9.07.2016 na placu przed ratuszem w Narolu.
- 1.4 Celem Konkursu jest odkrywanie, poznawanie, kultywowanie i zaprezentowanie kulinarnych tradycji Galicyjskich z regionu Roztocza, 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 Polski oraz z zagranicy.
- 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 Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny.
- 2.6 Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie pisemnej drogą email na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonywanej potrawy i przesłane na adres:
Marlena Wiciejowska
Tel . 662 118 799.
E-mail: gok@narol.pl
- 2.7 Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 25 czerwca 2016. Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do Organizatora konkursu. Ogłoszenie o zakwalifikowaniu się do konkursu najpóźniej w dniu 29 czerwca 2016.
- 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 kandydaci zobowiązani są do złożenia oświadczenia, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw, uwiecznionych dowolną techniką, rozpowszechnianych 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 30 czerwca 2016 roku. 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 oraz produktów dodatkowych 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 Drobny 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 fartuchy dostarczone 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 9 lipca 2016.
- 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.
- 4.5 Jury konkursu „**Galicyjskie Smaki, Wczoraj, Dziś i Jutro**”, ocenia danie główne i na podstawie tej oceny przyznaje tytuł „**Galicyjski Kucharz Roku 2016**” oraz **nominaację do półfinału Kulinarnego Pucharu Polski 2016.**

- 4.6 Podczas konkursu uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się 9 lipca 2016, o godz. 10:00 w sali narad narolskiego ratusza.
- 4.7 Każdy uczestnik otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów.
- 4.8 Każdy uczestnik musi wykonać potrawę w formie dania głównego w ilości 7 porcji.
- 4.9 Każdy uczestnik musi wykonać danie główne z użyciem: karp (4 sztuki) oraz deser z użyciem miodu wielokwiatowego (0,5 litra) i sera zagrodowego wiejskiego ricotta zwykła (1 kg). Pozostałe składniki w gestii uczestnika.
- 4.10 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).
- 4.11 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.
- 4.12 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.
- 4.13 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
- 4.14 Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.
- 4.15 Zwycięzca konkursu otrzyma **nominację do Półfinału KPP 2016** i tytuł **„Galicyjski Kucharz Roku 2016”**.
- 4.16 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
- 4.17 Organizator konkursu zastrzega sobie, również prawo do powołania jury selekcyjnego, jeżeli ilość chętnych do wzięcia udziału w konkursie przekroczy 12 drużyn.
- 4.18 Wszystkie wyniki zostaną ogłoszone podczas uroczystego wystąpienia w dniu 9 lipca 2016 na scenie głównej w Narolu ok. godziny 19.00.
- 4.19 W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.

V. Nagrody

- 5.1 Tytuł **„Galicyjski Kucharz Roku 2016”** oraz puchar Kuchacza Roku 2016 uhonorowany przez **Polską Akademię Sztuki Kulinarnej**
- 5.2 **Nominacja do półfinału Kulinarного Pucharu Polski 2016**
- 5.3 Staże w kuchniach lokali gastronomicznych, w których szefują członkowie jury
- 5.4 Nagrody rzeczowe lub finansowe od sponsorów: PRYMAT, SELGROS i inni.

VI. Sprzęt dodatkowy zapewniony przez Organizatora w trakcie trwania konkursu

sauce – urządzenie do gotowania w niskich temperaturach,
vide – próżniowe pakowanie,
Fresch Cook – urządzenie wielofunkcyjne do obróbki termicznej rozdrabniającej, miksującej i gotującej równocześnie,
marynowarka ultradźwiękowa – przyspieszenie naturalną metodą cyklu marynowania mięsa przy wykorzystaniu fal ultradźwiękowych

VII. Kontakt

- 6.1 Marlena Wiciejowska Dyrektor Gminnego Ośrodka Kultury w Narolu
tel: 622 118 799; e-mail: gok@narol.pl; mwiciejowska@narol.pl.

