



**I Ogólnopolski Konkurs Kuchni Włoskiej
„Menu Italia 2016”
28 października 2016r.
w Centrum Targowo-Konferencyjnym EXPO PTAK**

1. Sprawy ogólne

1.1. Organizatorami konkursu są Menu Italia, Ready PR.

1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 28 października 2016 roku:

- 27 października o godzinie 19.00 w siedzibie Targów na stanowisku Menu Italia odbędzie się odprawa ekip startujących z Jury.
- 28 października od godziny 11:00 do godziny 17:00 w EXPO PTAK na stanowisku konkursowym – zmagania konkursowe.

1.3. Celem przedsięwzięcia jest wyłonienie wybitnych talentów kulinarnych wśród kucharzy, restauracji i hoteli, specjalizujących się w kuchni włoskiej czy uczniów szkół gastronomicznych, chcących poznać jej tajniki i pochwalić się swoimi umiejętnościami. Konkurs ma za zadanie propagowanie kuchni włoskiej w Polsce i jest także formą rozwoju zawodowego.

1.4. Sponsorem strategicznym i organizatorem konkursu jest:



2. Zasady uczestnictwa

2.1. W konkursie może uczestniczyć 12 ekip kucharzy w składzie dwuosobowym.

Uczestnikami konkursu mogą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie bez względu na zajmowane stanowisko i wiek. Bardzo mile widziane będą ekipy z udziałem kobiet. Ekipy reprezentują macierzyste zakłady pracy tj. restauracje i restauracje hotelowe. Wszyscy uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.

2.2. W przypadku większej ilości zgłoszeń jak przewidują zasady regulaminowe, jury selekcyjne dokona selekcji uczestników, na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy i wybierze 12 ekip kucharskich, które wystąpią w konkursie finałowym.

2.3. Wszystkie zgłoszenia należy przysyłać nie później niż do dnia 5 października 2016 roku na adres e-mail : konkurs@menuitalia.pl oraz DW: joannaochniak@wp.pl

Zgłoszenie należy przysyłać na druku zgłoszeniowym wraz z opisem technologicznym oraz recepturą i wyraźnym zdjęciem wykonanych potraw. Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i mailem oraz pełną nazwę zakładu zgłaszającego swojego uczestnika. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Druk zgłoszenia dostępny jest na stronach internetowych : www.newsgastro.pl , www.papaja.pl , www.menuitalia.pl

2.4. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w konkursie finałowym każdy z uczestników otrzyma do dnia 10 października 2016 roku.

2.5. W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 10 października 2016 roku uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy jury selekcyjne wybierze ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy to zostaną bezzwłocznie poinformowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

2.6. W sprawach merytorycznych prosimy o kontakt z Przewodniczącym Jury na adres: joannaochniak@wp.pl

3. Warunki organizacyjne

3.1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.2.1 i pkt.2.2).

3.2. Produkty potrzebne do przygotowania dań konkursowych zapewnia Menu Italia (w ramach swojego portfolio produktów) po otrzymaniu od każdej z ekip listy produktów potrzebnych do wykonania prac konkursowych. Pozostałe składniki potrzebne do przygotowania dań, każda z ekip zapewnia we własnym zakresie.

3.3. Organizator zapewnia nocleg dla ekip w pokojach dwuosobowych (27/28.10.2016 i 28/29.10.16) w Hotelu w pobliżu Centrum PTAK EXPO.

Wyżywienie: kolacja (27.10.16) , Gala Diner (28.10.16) w **Centrum PTAK EXPO.**
Śniadania hotelowe w dniach (28.10.2016 i 29.10.2016) w hotelu.

3.4. Ekipy będą miały do dyspozycji 9-0 metrowe stanowiska wyposażone w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych.

- piec konwekcyjno-parowy

- stół roboczy ze zlewem
- stół roboczy dodatkowy
- kuchenkę indukcyjną dwupłytkową
- pakowarkę próżniową - 1 na 3 stoiska
- cyrkulator sous vide
- podgrzewacz do talerzy
- drobny sprzęt firmy Robot Coupe na stole wspólnym;
- zmywarka GS-630 – 1 szt.

3.5. Każda z ekip startujących musi we własnym zakresie zapewnić zestaw naczyń do płyt indukcyjnych, może przywieźć podstawowy sprzęt drobny potrzebny do przygotowania potraw konkursowych.

3.6. Każda z ekip startujących prezentuje dania na porcelanie dostarczonej przez Organizatora.

3.7. Każdy z kucharzy otrzyma profesjonalny strój kucharski: kitel kucharski, zapaskę oraz czapkę kucharską. Zawodnicy zobowiązani są do przybycia na konkurs w czarnych spodniach i czarnych butach.

Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim podczas konkursu i uroczystej Gali.

3.8. 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.

Ponadto kandydaci zobowiązani są do pisemnego 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.
Oświadczenie należy złożyć razem z przesłanym formularzem zgłoszenia.

3.09. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu bez podania przyczyn.

4. Zasady 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. Wszystkie prace konkursowe powinny być oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne, zgodne z zasadami sztuki kucharskiej.

4.2. Ekipy będą pracowały na stanowiska według wylosowanej kolejności.

- ✓ **EKIPA nr. I, II, III – od 10:00 do 11:00** (przerwa 30 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)

- ✓ **EKIPA nr. IV, V, VI – od 11:30 do 12:30** (przerwa 30 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- ✓ **EKIPA nr. VII, VIII, IX, – od 13:00 do 14:00** (przerwa 30 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- ✓ **EKIPA nr. X, XI, XII od 14:30 do 15:30** (przerwa 30 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i

4.3. Na przygotowanie dwóch potraw konkursowych oraz ich prezentację uczestnicy mają 60 minut.

4.4. Menu powinno składać się z dwóch dań:
pierwsze danie – antipasti
drugie danie – makaron

4.5. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

4.6. Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.

4.7. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki o ile będą użyte, muszą być w postaci surowej .

4.8. Każda ekipa przygotowuje dania dla Jury Profesjonalnego (techniczne i degustacyjne) , Jury VIP i dania na stół prezentacyjny.

4.9. Każda ekipa przygotowuje 6 talerzy z antipasti i 6 talerzy z makaronem.

4.10. Dania prezentacyjne (1 (z 6) talerz z antipasti i 1 (z 6) talerz z makaronem od każdej z ekip) pozostają na ekspozycji dla potrzeb mediów i zaproszonych Gości do zakończenia uroczystej Gali.

5. Sposób punktacji Jury Profesjonalnego i Jury Degustacyjnego

5.1. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez Organizatora jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich.

Jury Profesjonalne (Jury Techniczne) oceniają:

- Prezentacja potrawy (max 20 punktów)
- Smak potrawy (max 50 punktów)
- **Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska:** (max 5 punktów)
- Przygotowanie zawodowe (max 20 punktów)
- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 10 punktów)

Każdy członek Jury Profesjonalnego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

Jury Degustacyjne ocenia:

- kreatywność i estetykę podania (max 10 punktów)
- odpowiedni dobór składników (max 10 punktów)
- smak (max 50 punktów)

Każdy członek Jury Degustacyjnego może maksymalnie przyznać 70 punktów.

5.2. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 6 antipasti i 6 dań głównych na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 60 minut.

5.3. Każde 5 minut spóźnienia równe jest 15 pkt. karnym odjętym od sumy ogólnej punktacji Jury Profesjonalnego, które odejmuje Przewodniczący Jury (1 min. = 2 pkt. od sumy punktów Jurorów Profesjonalnych). Maksimum łącznie 10 punktów

5.4. Po przekroczeniu regulaminowego czasu ponad 15 minut Jury Profesjonalne przerywa pracę ekipy i ocenia ją w stopniu w jakim jest przygotowana.

5.5. Decyzja Jury ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.

6. Nagrody i wyróżnienia

6.1 Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy uczestnictwa i nagrody ufundowane przez sponsorów

6.2 Uczestnicy, którzy zajmą pierwsze trzy miejsca otrzymają statuetki konkursu oraz wartościowe nagrody ufundowane przez sponsorów, w tym staż w renomowanej restauracji.