



## **XV Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny**

### **REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO**

#### **I. SPRAWY OGÓLNE**

1. Organizatorami Konkursu Kulinarnego "XV Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny" są: Leszek Makulski, Kamil Makulsk Korneliusz Kapołkai i Agata Czudek
2. XV Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny organizowane są przy wsparciu i pomocy merytorycznej Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni i Cukierni.
3. Współorganizatorem Konkursu jest miasto Ustroń, Dom Kultury „Prażakówka” powiat Cieszyński oraz Gromada Górali na Śląsku Cieszyńskim.
4. Patronat honorowy nad Konkursem obejmuje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Starosta Cieszyński, Burmistrz miasta Ustroń
5. Głównym celem Konkursu jest kultywowanie, propagowanie, pogłębianie wiedzy o polskim mięsie jagnięcym i baranin oraz wyrobach z mleka owczego i owczarstwie.
6. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowywaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
7. Konkurs nominowany jest w 2022 r do Finału Kulinarne Pucharu Polski, który odbędzie się w dniach 26-27 września 2022 w Poznaniu.
8. Konkurs odbędzie się w dniu **27 sierpnia 2022 - sobota** w siedzibie firmy „RM Gastro” - Studio



Kulinarne, Ustroń ul. Sportowa 15a.

9. Odprawa z Jury i uczestnikami odbędzie się w dniu 27 sierpnia 2022 w siedzibie firmy „RM Gastro” - Studio Kulinarne, ul. Sportowa 15a Ustroń.
10. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie Jury w składzie:
  - Przewodniczący Jury profesjonalnego - degustacyjne,
  - v-c przewodniczący Jury, koordynator z ramienia OSSKiC
  - Sekretarz Jury ,
  - Jury techniczne,
  - Komisja złożona ze smakoszy VIP.

#### **II. ZASADY UCZESTNICTWA**

1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy profesjonalnych.

2. W Konkursie bierze udział 9 dwuosobowych zespołów kucharskich (szef + kucharz pomocniczy) wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.
3. Uczestnikami Konkursu muszą być pełnoletni kucharze pracujący aktualnie w zawodzie, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.
4. Nominację do Finału Kulinarnego Pucharu Polski otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem pracującym w polskiej restauracji.
5. W Konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonaliści, tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do Konkursu przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.
6. Na czas trwania Konkursu Jury i uczestników obowiązuje **galowy strój kucharski** (bluza kucharska, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
7. **W trakcie uroczystości zakończenia Konkursu oraz wręczenia nagród Jury i wszyscy uczestnicy Konkursu zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.**
8. Członkowie ekipy startującej w Konkursie **nie muszą** reprezentować jednego zakładu pracy.
9. Zgłoszenia do Konkursu **obowiązkowo** należy przysyłać na konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na branżowych stronach internetowych.
10. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na stronach internetowych, [www.newsgastro.pl](http://www.newsgastro.pl). *Gastrona.pl*
11. Wszystkie zgłoszenia konkursowe należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia **24 lipca 2022 roku** włącznie na adres: [gastronomia@wp.pl](mailto:gastronomia@wp.pl);
12. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Leszkiem Makulskim na adres: [gastronomia@wp.pl](mailto:gastronomia@wp.pl) lub telefonicznie pod nr: **601 088 262**.
13. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu zamieszczona będzie na w/w stronach internetowych do dnia **31 lipca 2022 roku**;

### III. ZASADY KONKURSU

1. Konkurs składa się z dwóch etapów :
  - I etap - kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur zgodnie z wymogami organizatorów);
  - II etap - Konkurs Kulinarny;
2. Przedmiotem Konkursu jest danie główne i deser.
3. Obowiązkowym produktem do przygotowania dania głównego jest do wyboru:
  - **comber z polskiej jagnięciny z kością lub bez kości z obowiązkowym użyciem składników: topinambur i tymianek.**

**Olej z esencją masła Kruszwica**



Obowiązkowym produktem deseru jest:

- **ser owczy do wyboru: bryndza, bundz, oscypek z obowiązkowym dodatkiem;**



**Jeżyna, rozmaryn i likier czekoladowy „Chopin”**

4. O zakwalifikowaniu drużyny do Konkursu decyduje Kapituła Konkursu.
5. Każda nadesłana receptura musi zawierać:
  - nazwę potrawy,
  - zdjęcie potrawy,
  - wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 10 porcji,
  - opis wykonania dań,
  - informacje o źródłowym pochodzeniu receptur.
6. Organizator zapewnia :
  - **nocleg i wyżywienie dla dwuosobowych ekip startujących w Konkursie,**
  - **piec konwekcyjno-parowy – 1 szt./na stanowisko,**
  - **szatkownica firmy Halldé RG 50 1szt./na stanowisko,**
  - **grill elektryczny (ogólnie dostępny),**
  - **szybko schładzarka szokowa (ogólnie dostępna),**
  - **kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową) – 2 szt./na stanowisko,**
  - **pakowarka próżniowa (ogólnie dostępna),**
  - **stół roboczy ze zlewem – 1 szt./na stanowisko,**
  - **stół prezentacyjny – 1 szt./na stanowisko,**
7. Wszystkie produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych zakwalifikowani uczestnicy konkursu zapewniają sobie we własnym zakresie.
8. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie ze sobą produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
9. Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, porcelanę do prezentacji potraw, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), drobny sprzęt kuchenny itp., każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą);
10. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut, **jest to czas liczony od chwili startu, do momentu opuszczenia stanowiska konkursowego** (w tym czasie należy przygotować i wyeksponować dania konkursowe, sprzątnąć i opuścić stanowisko).
11. Ekipy kucharskie będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności, co 15 minut.
12. **Każda ze startujących ekip kucharskich dysponuje dodatkowym czasem 15 minut (przed startem) na przygotowanie stanowiska konkursowego (*Mise en place*).**
13. Dania konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw danie główne, następnie deser.
14. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać danie główne.
15. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać deser.
16. Każda ze startujących ekip przygotowuje **7 porcji dania głównego** (5 dla profesjonalnego jury degustacyjnego, 1 dla jury smakoszy VIP i 1 danie do ekspozycji).
17. Każda ze startujących ekip przygotowuje **7 porcji deseru** (5 dla profesjonalnego jury degustacyjnego, 1 dla jury smakoszy VIP i 1 danie do ekspozycji).
18. Zgodnie z wytycznymi KPP prawidłowe gramatury dań konkursowych (składnik główny dania):
  - około 160 g - 180 g - Danie główne
  - około 100 g - 120 g - Deser
19. Zabrania się:
  - **Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej** (np. frytownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, thermomix w opcji grzewczej, 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 - czasowo lub na stałe. Fakt zamiany źródła energii cieplnej należy zgłosić na odprawie przed konkursowej i Jury Technicznemu podczas Konkursu.

- **Stosowania sztucznych dekoracji.**
  - **Stosowania niejadalnych produktów wchodzących w skład dań konkursowych.**
  - **Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków**  
(*Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym*).
  - **Stosowania gotowych sosów** (*fond, majonez i ketchup - dopuszczalne, jako podstawa*).
  - **Stosowania gotowych farszów.**
  - **Stosowania wcześniej uformowanego lub porcjowanego mięsa.**
  - **Stosowanie produktów wcześniej uformowanych lub porcjowanych.**
  - **Stosowanie produktów wcześniej zażelowanych lub panierowanych.**
  - **Stosowania wcześniej rozdrobnionych produktów**  
(*Wyjątek stanowią produkty zakupione w oryginalnym opakowaniu*).
  - **Stosowania wcześniej zamarynowanych produktów**  
(*Wyjątek stanowią produkty zakupione w oryginalnym opakowaniu*).
  - **Stosowanie produktów poddanych wcześniejszej obróbce cieplnej**  
(*Wyjątek stanowią produkty wędzone dopuszczone do handlu ogólnego*).
20. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
- **Warzywa i owoce** - umyte, obrane, niekrojone.
  - **Grzyby** - umyte, blanszowane, niekrojone.
  - **Ziemniaki / cebula** - obrane, niekrojone.
  - **Ryby** - oczyszczone, niefiletowane.
  - **Owoce morza** - oczyszczone (*jeśli istnieje potrzeba, bez muszli*)
  - **Mięso** - odkostnione, obrane z błon, niezamarynowane  
(*wyjątek stanowi mięso zamarynowane przeddzień Konkursu w obecności Jury Technicznego*).
  - **Ciasto podstawowe** - neutralny smak.
  - **Demi glace** - neutralny smak.
  - **Wywar mięsny, rybny lub warzywny** - neutralny smak.
  - **Użycie ciekłego azotu** - jako jednej z technik kulinarnych.
  - **Użycie cyrkulatora (Sous Vide)** - jako jednej z technik kulinarnych.
  - **Użycie dodatkowych źródeł energii cieplnej** - przy rezygnacji z użycia jednej z kuchenek indukcyjnych lub pieca konwekcyjno-parowego (zgodnie z pkt.III.18/1).

#### IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.1)
2. Integralną częścią Regulaminu XV Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny jest Regulamin Kulinarnego Pucharu Polski 2022.
3. Na odprawie podczas Konkursu i na odprawie po konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarnego Pucharu Polski (*jako obserwator udział może wziąć Ambasador Kulinarnego Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarnego Pucharu Polski*).
4. **Odprawa dla sędziów przed Konkursem** - Przewodniczący Jury omawia kryteria ocen oraz wszystkie kwestie regulaminowe i organizacyjne. Na odprawie muszą być obecni wszyscy sędziowie.
5. **Odprawa dla zawodników przed Konkursem** - Przewodniczący Jury omawia kryteria ocen dań, przedstawia skład sędziowski, omawia kwestie techniczne i warunki organizacyjne.
6. **Obrady sędziowskie po Konkursie** - Przewodniczący Jury zbierze informacje zwrotne na temat przygotowanych dań od wszystkich członków Jury Konkursu Nominowanego.
7. **Odprawa pokonkursowa dla zawodników** (*przed ogłoszeniem wyników Konkursu*) - Przewodniczący Jury lub osoba przez niego wskazana przekazuje zawodnikom informacje zwrotne na temat ich pracy i przygotowanych dań.

8. Wszyscy sędziowie muszą być obecni przez cały czas rozgrywania Konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić przygotowane dania w momencie ich serwisu.
9. Decyzje Kapituły Konkursu i składu sędziowskiego są ostateczne i niepodważalne.
10. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt.II.6 i pkt.II.7).
11. **Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników Konkursu w dniach 9/10 sierpnia 2019.**
12. **Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg przedstawicielowi Kulinarного Pucharu Polski 2022 i Jury oceniającemu Konkurs w dniach 26/27 sierpnia 2022.**
13. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone na rynku w Ustroniu.
14. **Zwycięzcy Konkursu otrzymają nominację do Kulinarного Pucharu Polski 2022 oraz związaną z tym nagrodę pieniężną.**
15. **W przypadku, kiedy zwycięzcą Konkursu Nominowanego zostaje kucharz, który został już wytypowany do KPP 2022, nominację oraz nagrodę pieniężną otrzymuje kucharz zajmujący kolejne miejsce w danym konkursie. Wraz z przyjęciem nominacji, kucharz akceptuje Regulamin KPP i deklaruje swój przyjazd do Poznania na KPP 2022.**
16. Wyniki Konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości i zamieszczone w mediach.
17. Kopie arkuszy ocen wraz z raportem pokonkursowym, zawierającym liczbę zgłoszonych i startujących drużyn, listę Jurorów, przekazywane są przedstawicielowi Kulinarного Pucharu Polski w terminie do 1 miesiąca po zakończeniu Konkursu Nominowanego.
18. **Każda praca wykonana przez uczestnika Konkursu winna być pracą autorską, przygotowaną specjalnie na dany konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.**
19. 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.), oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) **każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania 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.**
21. **Każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie zrzeka się praw autorskich receptur i zdjęć dań (zgłoszonych do konkursu kulinarnego) na rzecz organizatorów Konkursu.**
22. 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.
23. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
24. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
25. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu i Organizatorzy Kulinarного Pucharu Polski.
26. **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 2022.
27. **Organizator zastrzega sobie prawo odwołania członka jury w przypadku, gdy:**
  - Juror będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających,
  - praca Jurora będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny.
28. **Organizator zastrzega sobie prawo (na wniosek Przewodniczącego Jury i/lub przedstawiciela Kulinarного Pucharu Polski) ograniczenia lub zakaz używania przez Jury urzędzeń do komunikacji elektronicznej.**
29. Wszyscy sędziowie Konkursu Nominowanego muszą zapoznać się z **Kodeksem etycznym sędziego** i zobowiązać do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany przez sędziego Kodeks etyczny sędziego musi zostać przekazany Organizatorowi przez rozpoczęciem Konkursu. Nie przekazanie przez

sędziego podpisanego przez niego Kodeksu etycznego Organizatorowi przed rozpoczęciem Konkursu Nominowanego może powodować wykluczenie go ze składu sędziowskiego.

30. Na odprawie zawodników, podczas Konkursu i na odprawie sędziowskiej po Konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarного Pucharu Polski. W Konkursie jako obserwator udział może wziąć
31. Ambasador Kulinarного Pucharu Polski, wskazany przez organizatorów Kulinarного Pucharu Polski;
32. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy i medale.

## 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 dokonują dwa odrębne składy sędziowskie.
3. Danie podlegające ocenie Profesjonalnego Jury Degustacyjnego musi być 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:
  - **Koordynator Konkursu,**
  - **Obserwator z ramienia Kulinarного Pucharu Polski,**
  - **Ambasador Kulinarного Pucharu Polski (opcjonalnie),**
  - **Przewodniczący Jury,**
  - **V-c przewodniczący Jury,**
  - **Sekretarz Jury,**
  - **Profesjonalne Jury Degustacyjne,**
  - **Jury techniczne,**
  - **Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie).**
6. Wyznaczony Sekretarz Konkursu wraz z Przewodniczącym Jury nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
7. **Sumowania oceny Jury (wraz z Obserwatorem z ramienia Kulinarного Pucharu Polski) dokonuje tylko i wyłącznie niezależny Juror - Sekretarz Konkursu.**
  - a. **Przy sumowaniu ocen poszczególnych ekip kucharskich odrzucane są skrajne punkty przy ocenach sędziów degustacyjnych.**
8. Nominacja do Kulinarного Pucharu Polski 2019 opiera się wyłącznie o ocenę Jury Profesjonalnego degustacyjnego i Jury Technicznego.
9. Dania konkursowe oceniane przez Jury powinny być oznaczone alfanumerycznie lub w inny sposób tak, aby Jury oceniało prezentowane dania, a nie uczestników konkursu.
10. W Jury Konkursu **nie może** zasiadać przedstawiciel Firmy, której drużyna startuje w tym Konkursu, jak również osoba, która posiada już nominację do Kulinarного Pucharu Polski 2019 (nie dotyczy jury VIP).
11. W Jury Konkursu **nie może** zasiadać przedstawiciel firmy będącej organizatorem, współorganizatorem lub sponsorem Konkursu (*nie dotyczy jury VIP*).
12. Jeżeli w jury zasiada juror obcojęzyczny arkusz ocen na tym konkursie powinien to uwzględniać.
13. **Skład drużyny: Szef + Kucharz pomocniczy:**
  - a. **Szef** - oceniany jest za organizację pracy zespołu, przygotowanie stanowiska pracy, wysokie umiejętności zawodowe, smak, estetykę i sposób podania pracy konkursowej.
  - b. **Kucharz pomocniczy** - pomaga w pracach przygotowawczych oraz serwowaniu dań konkursowych.

14. Skala ocen dań konkursowych (łącznie max.160 pkt./team):

a) **OCENA DEGUSTACYJNA - max. 100 pkt.**

● **PREZENTACJA POTRAWY – max. 20 pkt.**

- proporcjonalność dania
- odpowiednia gramatura
- estetyczny wygląd, kolorystyka
- kreatywność

● **SMAK POTRAWY – max. 60 pkt.**

- smak i zestawienie smakowe składników
- aromat potrawy
- odpowiednia temperatura potrawy i talerza
- tekstura poszczególnych elementów potrawy

● **TECHNIKI KULINARNE – max. 20 pkt.**

- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

b) **OCENA TECHNICZNA - max. 60 pkt.**

● **MISE EN PLACE – max. 30 pkt.**

- prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego
- przygotowanie stanowiska pracy
- czystość pracy, higiena
- zużycie produktu, gospodarka odpadami
- umiejętności organizacyjne

● **PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 30 pkt.**

- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

c) **CZAS PRACY**

-za każdą minutę spóźnienia - z puli punktów - odejmuje 1 pkt. **tylko Przewodniczący Jury**  
1 minuta = (-) 1 punkt

-po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana

15. Dodatkowo każde danie Konkursowe oceniać może **Jury smakoszy VIP** (opcjonalnie):

- 0-10 pkt. - doznania wizualne (aranżacja dania)
- 0-10 pkt. - doznania smakowe

**Skala ocen i szczegółowy harmonogram zostanie podany przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.**