



KULINARNY PUCHAR POLSKIEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO

REGULAMIN

I. Sprawy organizacyjne

- 1.1. Organizatorem konkursu jest Związek Polskie Mięso a Wykonawcą Akademia Kulinarna Marcina Budynka. Fundacja Klub Szeferów Kuchni jest patronem merytorycznym.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 10 marca 2023 roku w Instytucie Kulinarным Transgourmet (05-500 Mysiadło, ul. Puławska 58).
- 1.3. Celem konkursu jest przede wszystkim zaprezentowanie jakości oraz walorów smakowych polskiego mięsa wieprzowego oraz mięsa wołowego.
- 1.4. Konkurs jest finansowany z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego oraz Funduszu Promocji Mięsa Wołowego.

II. Warunki uczestnictwa

- 2.1. Konkurs jest skierowany do uczniów szkół gastronomicznych z całej Polski.
- 2.2. Drużyna konkursowa składa się z dwóch osób.
- 2.3 Zgłoszenia do konkursu powinny być dokonane w formie pisemnej drogą mailową na załączonych formularzach wraz z recepturą i opisem przygotowania dania oraz wyraźnym zdjęciem wykonanej potrawy. Komplet dokumentów zgłoszeniowych należy przesłać na adres: sylwia.boetcher@gmail.com.
- 2.4. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 24 lutego 2023 roku. Decyduje data wpływu pełnego zgłoszenia do wykonawcy konkursu. Informacja o zakwalifikowaniu się do konkursu zostanie ogłoszona najpóźniej w dniu 27 lutego 2023 roku.
- 2.5. Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić czytelnie, wypełniając obowiązkowo wszystkie dane, w tym: imię i nazwisko uczniów oraz opiekuna wraz z numerem telefonu i adresem e-mail oraz pełną nazwą szkoły gastronomicznej zgłaszającej uczestników.
- 2.6. Komisja powołana przez Wykonawcę w konsultacji z Organizatorem dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu drogą mailową w dniu 27 lutego 2023 roku. W przypadku braku możliwości uczestnictwa w konkursie, komisja wybierze zawodników rezerwowych spośród kandydatów zgłoszonych pierwotnie do konkursu, którzy zostaną niezwłocznie o tym poinformowani.



KULINARNY PUCHAR POLSKIEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO

III. Zasady organizacyjne

- 3.1. Wszystkie składniki potrzebne do przygotowania dań (w tym wybrane elementy polskiej wieprzowiny i wołowiny) uczestnicy zapewniają we własnym zakresie. W dniu konkursu Wykonawca zwróci ekipom koszty zakupu produktów użytych do przygotowania dań konkursowych w wysokości 1000 zł brutto na podstawie wystawionej przez szkołę faktury VAT oraz zapewni uczestnikom i opiekunom lunch.
- 3.2. Koszty dojazdu oraz ewentualnego noclegu uczestnicy konkursu pokrywają we własnym zakresie.
- 3.3. Wykonawca zapewnia ekipom stanowiska pracy wyposażone w: 2-półowe kuchenki indukcyjne, piec konwekcyjno-parowy, stół roboczy, lodówkę, zlewozmywak i talerze. Pozostały sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy uczestnik zapewnia we własnym zakresie.
- 3.5. Wszyscy uczestnicy konkursu występują w następujących strojach kucharskich: biała bluza kucharska, czarne spodnie, czarne buty, czapka kucharska – zapewniane we własnym zakresie oraz w zapaskach konkursowych przygotowanych przez Wykonawcę, które zostaną przekazane uczestnikom podczas odprawy.
- 3.6. Wszelkie pytania dotyczące regulaminu i konkursu należy kierować do koordynatora projektu: Sylwia Boetcher, e-mail: sylwia.boetcher@gmail.com, tel. 501 382 622.

IV. Reguły przeprowadzenia konkursu

- 4.1. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem z innych konkursów.
- 4.2. Konkurs zostanie przeprowadzony 10 marca 2023 roku w godzinach 10.00-16.00. Szczegółowy harmonogram konkursu zostanie przekazany uczestnikom wraz z informacją o zakwalifikowaniu się do konkursu.
- 4.3. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołane przez Wykonawcę w konsultacji z Organizatorem profesjonalne jury degustacyjne składające się z wybitnych Szeffów Kuchni z całej Polski – maksymalnie 5 członków jury, w tym Przewodniczący oraz juror techniczny. Wśród członków jury będzie jeden przedstawiciel Organizatora.
- 4.4. Każdy z oceniających prace konkursowe jurorów będzie zobowiązany do zapoznania się oraz podpisania Kodeksu Etycznego Jurora Konkursu.
- 4.5. Jury oceniać będzie prace konkursowe według następujących kryteriów:



KULINARNY PUCHAR POLSKIEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO

- maksymalnie 40 punktów za walory degustacyjne potrawy;
 - maksymalnie 20 punktów za użycie produktów obowiązkowych, tj. wybranych elementów polskiego mięsa wieprzowego i wołowego;
 - maksymalnie 20 punktów za użycie produktów regionalnych i sezonowych;
 - maksymalnie 40 punktów za pracę na stanowisku i technikę wykonania potrawy.
- Każdy członek jury może przyznać łącznie maksymalnie 120 punktów.

4.6. Podczas konkursu uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu konkursu, to jest 10 marca 2023 roku, przed jego rozpoczęciem o godz. 10.00.

4.7. Każda drużyna konkursowa ma za zadanie przygotować danie główne z wykorzystaniem wybranego rodzaju polskiego mięsa wieprzowego i mięsa wołowego, jak również wybranych produktów regionalnych i sezonowych. Obowiązkowe jest użycie obu rodzajów mięs: polskiej wieprzowiny i polskiej wołowiny. Praca konkursowa musi zostać wykonana w ilości 6 porcji o gramaturze 210-250 gramów.

4.8. Każda drużyna konkursowa przed rozpoczęciem pracy ma 15 minut na rozłożenie własnego sprzętu oraz produktów na stanowiskach, a następnie 60 minut na przygotowanie dania konkursowego w ilości 6 porcji.

4.9. Po przekroczeniu regulaminowego czasu zostaną naliczone punkty karne: 1 punkt za każdą minutę opóźnienia. Po 15 minutach opóźnienia praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została przygotowana.

4.10. Wszystkie produkty używane do przygotowania dania konkursowego nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce. Dodatki skrobiowe, warzywa, grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, ale w żaden sposób nie uformowane. Mięsa mogą zostać wcześniej zamarynowane. Uczestnicy mogą również przywieźć i użyć własnoręcznie przygotowane kiszonki, wywary, pudry. Dania należy komponować unikając produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy.

4.11. Wszystkie składniki dań konkursowych muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych. Dotyczy to również elementów wykorzystywanych do dekoracji.

4.12. Każda drużyna konkursowa powinna być przygotowana do ustnego opisu dania przed komisją degustacyjną (dotyczy to użytych składników, sposobu przygotowania dania, jak również kompozycji smakowych).

4.13. Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.

4.14. W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim i w konkursowej zapasce.



KULINARNY PUCHAR POLSKIEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO I WOŁOWEGO

4.15. Zwycięskie drużyny (zdobywcy 1, 2 i 3 miejsca) otrzymają Puchary Polskiego Mięsa w kategorii za najlepsze danie z polskiego mięsa wieprzowego i polskiego mięsa wołowego, certyfikaty oraz nagrody ufundowane przez Organizatora.

5. Wykorzystanie wizerunku, prawa autorskie, akceptacja regulaminu

5.1. Uczestnicy konkursu i ich opiekunowie wyrażają zgodę i udzielają nieodpłatnie zezwolenia na rzecz Organizatora konkursu oraz Partnerów i patronów medialnych wydarzenia na utrwalanie i publikację swojego wizerunku oraz jego rozpowszechnianie na wszystkich polach eksploatacji (strony internetowe, film wideo, social media, prezentacje, materiały drukowane i inne). Wizerunek nie może być rozpowszechniany w zestawieniu z informacjami lub komentarzami stawiającymi uczestników i opiekunów w negatywnym świetle.

5.2. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na nieodpłatne przeniesienie na Organizatora oraz partnerów konkursu autorskich praw majątkowych do przepisów i zdjęć potraw stworzonych na potrzeby konkursu oraz ich publikowania na stronach internetowych, w social mediach, materiałach drukowanych, zdjęciach, filmach i prezentacjach.

5.3. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od miejsca zajętego w konkursie.

5.4. Uczestnicy i ich opiekunowie w momencie przesłania zgłoszenia akceptują niniejszy regulamin i wszystkie jego postanowienia.

Załączniki:

1. Formularz zgłoszeniowy.
2. Receptura pracy konkursowej.