

# Regulamin

## 1. Konkurs

### „W MIĘSIE SIŁA – Wieprzowina na karnawał”

Poznań, 29 stycznia 2019

Hotel Moderno Poznań

#### I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Konkurs „W MIĘSIE SIŁA – Wieprzowina na karnawał” zwany dalej Konkursem jest imprezą promocyjną mającą na celu propagowanie kuchni wielkopolskiej, polskiej, mięsa wieprzowego oraz wyłonienie, eksponowanie i nagradzanie serwujących dania restauracji, barów, gospodarstw agroturystycznych, i innych zakładów gastronomicznych w tym firm cateringowych.
2. Organizatorem Konkursu jest Ogólnopolski Cech Rzeźników Wędliniarzy Kucharzy, Krajowa Rada Gastronomii i Cateringu, Poznańska Spiżarnia Biesiadników. Organizator nie prowadzi działalności gastronomicznej i ani on sam, ani inne podmioty powiązane kapitałowo z organizatorem nie biorą udziału w Konkursie. Partnerem strategicznym jest Hotel Moderno w Poznaniu
3. W Konkursie mogą uczestniczyć restauracje, gospodarstwa agroturystyczne i inne zakłady gastronomiczne z terenu całej Polski.
4. Wyroby ocenia Kapituła Konkursu powołana przez Organizatora, w której skład wchodzi kucharze, degustatorzy i eksperci wskazani przez organizatora. Przewodniczy mu zawodowy kucharz, którego restauracja nie bierze udziału w konkursie.
5. Nad sprawną organizacją Konkursu czuwa powołany przez organizatora Konkursu Sekretarz Kapituły. Sekretarzem Kapituły Konkursu jest Marcin Stelmaszyk, jeden z jurorów technicznych.
6. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwa 3 jurorów technicznych, którzy oceniają m.in. technikę, czystość stanowiska oraz poszanowanie produktu oraz 2 mężów zaufania.

#### II. ZASADY UCZESTNICTWA

7. Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.
8.
  - a. Przedmiotem Konkursu jest wyłonienie i nagrodzenie dania w dwóch kategoriach: PRZYSTAWKA, DANIE GŁÓWNE
  - b. W każdej kategorii oceniane będą smak, aromat, konsystencja, jakość zastosowanych dodatków oraz kreatywność kucharza.
  - c. Każdy z uczestniczących podmiotów musi przygotować dania w obu kategoriach, wypełniając jeden formularz zgłoszenia. Dania będą oceniane oddzielnie w kategoriach przystawka oraz danie główne.
  - d. Suma punktów za przystawkę i danie główne wyłoni zwycięzcę, który odbierze tytuł MISTRZA WIEPRZOWINY

#### III. WARUNKI UCZESTNICTWA

9. Kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej
10. Uczestnicy konkursu powinni być pełnoletni
11. Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu musi być dokonane w formie elektronicznej, za pośrednictwem e-maila wraz z recepturą, opisem oraz z wyraźnym kolorowym zdjęciem wykonanej potrawy.

Adres emailowy: [konkursy.kulinarne.poznan@gmail.com](mailto:konkursy.kulinarne.poznan@gmail.com)

**UWAGA! – Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 10.01.2019r**

**Natomiast odpowiedzi będą odesłane do dnia 15.01.2019r**

12. 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 swojego uczestnika. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego Regulaminu, z którym kandydaci na uczestników mogą zapoznać się także na stronie internetowej Organizatora ([www.smacznyturysta.pl](http://www.smacznyturysta.pl)) bądź w siedzibie Hotelu Moderno, Poznań ul. Kolejowa 29. Ponadto kandydaci zobowiązani są do 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.

13. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji 12 drużyn i 2 drużyny rezerwowe na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie zostaną powiadomione o zakwalifikowaniu do konkursu do dnia 15.01.2019 rok.

14. W przypadku rezygnacji z udziału w konkursie którejś drużyny Organizator powiadamia uczestników z listy rezerwowej o udziale w konkursie do 2 dni przed rozpoczęciem konkursu.

16. Drużyny z listy rezerwowej muszą być w pełni przygotowani do udziału w konkursie i mimo nie wystąpienia są świadomi ponoszenia z tym kosztów.

#### IV ZASADY ORGANIZACYJNE

17. Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pokrywa koszty przejazdu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego.

18. Organizator zapewnia stanowiska pracy wyposażone w:

- stoły robocze
- piec konwekcyjny
- piec węglowy
- grill lawowy
- salamander
- frytownicę
- vacuum

19. Drobną sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy zespół uczestniczący w konkursie przywozi ze sobą np: rondelki, patelnie, termomix, cyrkulator.

20. Wszyscy uczestnicy konkursu występują w standardowych strojach kucharskich, ocenie będą podlegać: techniki kulinarne, estetyka, smak, umiejętność wykorzystania całego produktu, organizacja stanowiska pracy, oraz **DYSCYPLINA**.

21. Konkurs jest imprezą otwartą.

22. Organizator wyposaży stanowiska pracy w środki czystości i materiały higieniczne.

#### V. REGUŁY PRZEPROWADZANIA KONKURSU

23. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs

24. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 29.01.2019 roku w Hotelu Moderno w Poznaniu, ul. Kolejowa 29.

25. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez Organizatora jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich: technicznym oraz degustacyjnym. Każdy juror techniczny i degustacyjny może przyznać max 10 punktów.

26. Spośród wybranych drużyn będą wyłonione w drodze losowania w dniu konkursu 2 osoby z reprezentowanych restauracji, które będą czuwać nad prawidłowym przebiegiem konkursu. Losowanie odbędzie się o godzinie 9-30. Będą to: Właściciel lub Menager lub Kierownik sali. Osoby te są obserwatorami, nie mają jednak punktów. Mogą jedynie zgłaszać nieprawidłowości jurorom technicznym lub przewodniczącemu jury degustacyjnego.

27. Każda ekipa konkursowa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.

28. Każda dwuosobowa ekipa musi wykonać potrawę w formie przystawki oraz dania głównego. Oba dania serwowane będą na dwóch kompletach 7 talerzy dostarczonych przez Organizatora (do oceny przez jurorów oraz 1 na ekspozycję). Wygląd talerzy zostanie opublikowany w aneksie do regulaminu.
29. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne podane w formie degustacyjnej nie przekraczającej 220g danie główne i 120 gram przystawka.
30. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia obu dań, każde po 7 porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 80 minut wraz z serwisem. Niedotrzymanie podanego czasu pociągnie za sobą konieczność naliczenia punktów karnych, a ekipie przekraczającej regulaminowy czas pracy ponad 10 minut zostanie ona przerwana, a potrawa zostanie oceniona w stopniu, jakim została przygotowana. Oba dania mają być wydane w czasie 80 minut, bez limitu czasu dla przystawki.
31. Występ każdej ekipy powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki kulinarnej, jak również finezji, lekkości i perfekcji wykonania.
32. 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 nieufornowane. Dopuszczalne jest zastosowanie wcześniej przygotowanego demi glace własnej produkcji. dopuszczalne jest zamarynowanie lub zapekolowanie mięsa. Jeśli chodzi o przystawkę musi być wykonana z podrobów wieprzowych, które mogą być wcześniej przygotowane w stopniu ostatecznym. Wszelkie jednak dodatki do przystawki muszą być wykonane na tej samej zasadzie co danie główne.
33. Wszystkie konkursowe dania muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
34. Decyzja jury ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.
35. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy za uczestnictwo oraz drobne upominki oraz certyfikaty w postaci nalepek na drzwi. Dla zwycięzców przewidziane są nagrody.
36. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
37. Wszystkie wyniki zostaną ogłoszone na Uroczystej Gali w dniu 29.01.2019 r w Hotelu Moderno w Poznaniu. W trakcie Uroczystej Gali, konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
38. Regulamin niniejszy wchodzi w życie z dniem jego ogłoszenia.

**Zgłoszenie do**  
**1. Konkurs „W MIĘSIE SIŁA – Wieprzowina na karnawał”**

Nazwa restauracji, zakładu gastronomicznego/innego podmiotu

.....

Adres.....

KONTAKT – imię i nazwisko.....

Kontaktowy telefon komórkowy.....

Adres e-mail.....

Informacja o daniu (opis, receptura):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Miejsce, data czytelný podpis .....

Podpis jest jednoznaczny z akceptacją regulaminu konkursu

Jednocześnie oświadczam, iż wyrażam zgodę na publikację wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także na nieodpłatne przeniesienie na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji: uwiecznianie dowolną techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach.

Podpis szefa ekipy

Podpis członka ekipy

Formularz przesłać na adres: [konkursy.kulinarne.poznan@gmail.com](mailto:konkursy.kulinarne.poznan@gmail.com)

KONTAKT DO SEKRETRARZA: Marcin Stelmaszyk tel. 504 210 148

KONTAKT DO JURORA TECHNICZNEGO: Andrzej Gołębek tel. 503 379 088