



## REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

### VII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny – Ustroń 2012

#### w ramach Święta baraniny

#### I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorem VII Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny-Ustroń 2012 (dalej zwanych "Mistrzostwami") jest Rada Zbójnicka Gromady Górali na Śląsku Cieszyńskim z siedzibą w Ustroniu.
2. Współorganizatorem i opiekunem merytorycznym Mistrzostw jest Euro-Toques Polska.
3. Współorganizatorem Mistrzostw jest Beskidzki Klub Kulinarny.
4. VII Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny nominowane są do Kulinarного Pucharu Polski 2012.
5. Honorowy patronat nad Mistrzostwami objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi pan Marek Sawicki.
6. Celem głównym Mistrzostw jest :
  - wyłonienie najlepszych kucharzy w przygotowaniu i podawaniu dań z baraniny i jagnięciny
  - promocja i prezentacja potraw z polskiej baraniny i jagnięciny
  - zintegrowanie środowiska we wspólnych działaniach na rzecz promocji polskiej baraniny i jagnięciny
7. Uczestnicy Mistrzostw powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań z polskiej baraniny i jagnięciny.
8. **Mistrzostwa odbędą się w dniu 11 sierpnia 2012 roku w Ustroniu na terenie Karczmy Góralskiej.**
9. Nad prawidłowością przebiegu Mistrzostw czuwać będzie jury w składzie :
  - Komisaryczny Koordynator Mistrzostw
  - Przewodniczący jury
  - Jury Techniczne
  - Profesjonalne Jury Degustacyjne
  - Jury złożone ze smakoszy VIP i zaproszonych gości

#### II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. W Mistrzostwach uczestniczyć będzie do 9 ekip kucharzy w składzie dwuosobowym wyłonionych spośród nadesłanych zgłoszeń.
2. Uczestnikami Mistrzostw muszą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.
3. Uczestnikami Mistrzostw mogą być także kucharze spoza granic RP i w ich przypadku nie obowiązuje promocja polskiej jagnięciny i baraniny.
4. Członkowie ekipy startujący w Mistrzostwach mogą pracować w różnych zakładach pracy.
5. Zgłoszenie wraz ze zdjęciem potrawy należy przysyłać na druku zgłoszenia – **załącznik nr 1**
6. **Wszystkie zgłoszenia należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia 15 lipca 2012 roku na adres e-mailowy : [leszek.makulski@wp.pl](mailto:leszek.makulski@wp.pl)**
7. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w Mistrzostwach zostanie przesłana drogą elektroniczną do kapitanów zakwalifikowanych drużyn.
8. **Lista ekip kucharzskich zakwalifikowanych do Mistrzostw zamieszczona będzie do dnia 20 lipca 2012 roku na brązowych portalach internetowych.**

### III. ZASADY KONKURSU

1. Przedmiotem Mistrzostw jest danie główne.
2. Podstawowym produktem do przygotowania dania konkursowego Mistrzostw jest comber jagnięcy lub comber barani.
3. Regulamin zabrania używania innych elementów mięsnych.
4. Mistrzostwa składają się z dwóch etapów :
  - **I etap** - kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur)
  - **II etap** - Konkurs Kulinaryny
5. O zakwalifikowaniu ekipy kucharskiej do Mistrzostw decyduje kolejność nadesłanych zgłoszeń.
6. Każda receptura nadesłana na druku zgłoszenia (zgodnie z pkt II.5.) musi zawierać :
  - zdjęcie potrawy
  - nazwę potrawy
  - wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 10 porcji
  - opis wykonania
7. Produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).
8. Organizator Mistrzostw zapewnia :
  - nocleg i wyżywienie dla dwuosobowych ekip startujących w Mistrzostwach
  - stół roboczy ze zlewem i ujęciem wody
  - stół odstawczy
  - piec konwekcyjno-parowy
  - kuchenkę elektryczną dwupunktową
  - stół prezentacyjny
9. Pozostałe sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych tj. garnki, patelnie, drobny sprzęt kuchenny i grillowy, deski do krojenia itp. każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).
10. Ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska i czapka kucharska).
11. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 80 minut.
12. Każda ze startujących ekip kucharskich przygotowuje 10 porcji dania konkursowego (4 dania dla jury degustacyjnego , 4 dania dla jury smakoszy VIP i zaproszonych gości , 1 danie do ekspozycji i 1 danie na licytację).
13. Potrawy będą oceniane zgodnie z międzynarodowymi arkuszami ocen.
14. Potrawy oceniać będzie Jury, którego skład ustalą organizatorzy Mistrzostw.
15. Jury techniczne nie będzie kontaktowało się w trakcie oceny dań konkursowych z jury degustacyjnym.
16. Zabrania się :
  - używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytownica, kuchenka indukcyjna itp.)
  - stosowania sztucznych dekoracji
  - 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 wyciorowanego mięsa
17. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów :
  - Warzywa i owoce - umyte, obrane, nie krojone
  - Grzyby - umyte, blanszowane, nie krojone
  - Ziemniaki / cebula - obrane, nie krojone
  - Mięso - odkostnione, obrane z błon, (dopuszcza się wcześniejsze zamarynowanie)
  - Ciasto podstawowe - neutralny smak

### IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących w Mistrzostwach jest ściśle określona (zgodnie z pkt II.1

2. Organizator Mistrzostw zapewnia wyżywienie oraz nocleg dla ekip - 10/11 sierpnia 2012 roku.
3. Organizator Mistrzostw zapewnia opcjonalnie wyżywienie oraz nocleg dla ekip - 11/12 sierpnia 2012 roku.
4. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt III.12)
5. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów :
  - **Miejsce I** - tytuł Mistrza Polski 2012 w Podawaniu Baraniny, puchar i medal
  - **Miejsce II** - puchar i medal
  - **Miejsce III** - puchar i medal
6. Zwycięska ekipa otrzyma nominację do Kulinarного Pucharu Polski 2012.
7. Każda ekipa otrzyma pamiątkowy dyplom.

## V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Nad prawidłowością punktacji czuwają :
  - Komisaryczny Koordynator Mistrzostw
  - Przewodniczący jury
2. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy jury:

Jury techniczne:

- max 5 punktów - przygotowanie stanowiska pracy
- max 5 punktów - zużyty surowiec
- max 5 punktów - czystość pracy
- max 10 punktów - profesjonalizm pracy
- max 5 punktów - wygląd stanowiska po pracy

Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 30 punktów.

Jury degustacyjne + vip + zaproszeni goście :

- max 15 punktów - wygląd i aranżacje
- max 15 punktów - dobór składników
- max 40 punktów - smak

Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów.

3. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = 5 punktów.
4. Przekroczenie czasu o 15 minut skutkuje przerwaniem pracy ekipy i ocenę dania w stanie nieskończonym.

## VI. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Odprawa jury i ekip kucharskich startujących w Mistrzostwach oraz losowanie numerów startowych odbędzie się 11 sierpnia 2012 roku w Ustroniu na terenie Karczmy Góralskiej o godz. 09:00.
2. Obecność ekip startujących oraz jury na odprawie jest obowiązkowa.
3. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności .
4. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska startowe 15 min. przed wylosowaną godziną.
5. Pierwsze trzy ekipy kucharskie startują o godz. 12:00.
6. Komisarycznym Koordynatorem Mistrzostw z ramienia Organizatorów i osobą upoważnioną do kontaktu z zawodnikami jest Leszek Makulski – [leszek.makulski@wp.pl](mailto:leszek.makulski@wp.pl)
7. Organizator Mistrzostw zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Mistrzostw w tym zdjęć osób i potraw.
8. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Mistrzostw bez podania przyczyny.
9. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw bez podania przyczyny.
10. Szczegółowy harmonogram Mistrzostw podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.
11. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany w powyższym Regulaminie, informacje o ewentualnych zmianach zostaną zamieszczone na w/w portalach internetowych.