

10 sierpnia 2013 roku

VIII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorem VIII Mistrzostw Polski w Podawaniu Baraniny (dalej zwanych "Mistrzostwami") jest Kapituła Organizacyjna w składzie:
 - Piotr Szczygielski
 - Leszek Makulski
 - Waldemar Hołówka
 - Łukasz Konik
2. Współorganizatorem i opiekunem merytorycznym Mistrzostw jest Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni.
3. Mistrzostwa mają zasięg ogólnopolski i międzynarodowy.
4. 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
5. Uczestnicy Mistrzostw powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań z polskiej baraniny i jagnięciny, jak również produktów tradycyjnych i regionalnych.
6. **Mistrzostwa odbędą się w dniu 10 sierpnia 2013 roku w Ustroniu.**
7. Nad prawidłowością przebiegu Mistrzostw czuwać będzie jury w składzie :
 - Przewodniczący jury
 - v-c przewodniczący jury
 - Komisja techniczna
 - Profesjonalna Komisja degustacyjna
 - Komisja złożona 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 pełnoletni kucharze pracujący aktualnie w zawodzie bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.
3. Uczestnikami Mistrzostw mogą być pełnoletni uczniowie szkół gastronomicznych.
4. Uczestnikami Mistrzostw mogą być także kucharze spoza granic RP.
5. Członkowie ekipy startujący w Mistrzostwach mogą pracować w różnych zakładach pracy i/lub uczęszczać do różnych szkół gastronomicznych.
6. Zgłoszenie wraz ze zdjęciem potrawy należy przysyłać na druku zgłoszenia – *załącznik nr 1*
7. **Wszystkie zgłoszenia należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia 15 lipca 2013 roku na adres : Piotr Szczygielski - szczygielski.piotr@interia.pl i/lub Waldemar Hołówka - w.holowka@holsongroup.eu**
8. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w Mistrzostwach zostanie przesłana drogą elektroniczną do kapitanów zakwalifikowanych drużyn.
9. **Lista ekip kucharzskich zakwalifikowanych do Mistrzostw zamieszczona będzie do dnia 22 lipca 2013 roku na portalach internetowych :**
<http://www.podawaniebaraniny.pl/>, www.newsgastro.pl , www.papaja.pl , www.gastromaniak.dbv.pl .

III. ZASADY KONKURSU

1. Przedmiotem Mistrzostw jest przekąska zimna lub ciepła oraz danie główne.
2. **Podstawowym produktem do przygotowania przekąski jest tradycyjny ser oscypek i/ lub bryndza.**
3. **Podstawowym produktem do przygotowania dania głównego jest comber jagnięcy i/lub barani.**

4. Regulamin zabrania używania innych elementów mięsnych.
5. Mistrzostwa składają się z dwóch etapów :
 - **I etap** - kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur)
 - **II etap** - Konkurs Kulinaryny
6. O zakwalifikowaniu ekipy kucharskiej do Mistrzostw decyduje kolejność nadesłanych zgłoszeń.
7. Każda receptura nadesłana na druku zgłoszenia (zgodnie z pkt 2.6.) musi zawierać :
 - zdjęcie potrawy
 - nazwę potrawy
 - wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 10 porcji
 - opis wykonania
8. Produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).
9. 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 indukcyjną jednostrefową
 - stół prezentacyjny
 - dostęp do grillo - wędzarki
10. 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).
11. Ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska i czapka kucharska).
12. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności co 15 minut
13. Na przygotowanie potraw i opuszczenie stanowiska konkursowego uczestnicy mają 90 minut.
14. Dania konkursowe powinny być wydawane w systemie restauracyjnym – najpierw przekąska, w drugiej kolejności danie główne.
15. Każda ze startujących ekip przygotowuje 6 porcji przekąski i 6 porcji dania głównego (3 dania dla jury degustacyjnego, 2 dania dla jury smakoszy i 1 danie do ekspozycji).
16. Potrawy oceniać będzie Jury, którego skład ustali Kapituła Organizacyjna Mistrzostw.
17. Decyzja Jury (co do oceny dań konkursowych) jest ostateczna i niepodważalna.
18. 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
19. 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, nie zamarynowane
 - Ciasto podstawowe - neutralny smak

IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących w Mistrzostwach jest ściśle określona (zgodnie z pkt 2.1).
2. Organizator Mistrzostw zapewnia wyżywienie oraz nocleg dla ekip startujących - 09/10 sierpnia 2013 rok.
3. Istnieje wykupienie noclegu 10/11 sierpnia 2013 roku – ceny promocyjne.
4. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt 3.10).

5. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów :
 - **Miejsce I** - tytuł Mistrza Polski 2013 w Podawaniu Baraniny, puchar i medal
 - **Miejsce II** - puchar i medal
 - **Miejsce III** - puchar i medal
6. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplom.

V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Nad prawidłowością punktacji czuwają :
 - Przewodniczący jury
 - V-c przewodniczący jury
2. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy jury:
 - Jury techniczne:
 - max 15 punktów - przygotowanie stanowiska pracy
 - max 15 punktów - zużyty surowiec
 - max 15 punktów - czystość pracy
 - max 10 punktów - profesjonalizm pracy
 - max 15 punktów - wygląd stanowiska po pracy

Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 70 punktów.

Jury degustacyjne + vip + zaproszeni goście :

- max 2x15 punktów - wygląd i aranżacje (osobna punktacja przekąski i dania głównego)
- max 2x15 punktów - dobór składników (osobna punktacja przekąski i dania głównego)
- max 2x40 punktów - smak (osobna punktacja przekąski i dania głównego)

Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 140 punktów.

Jury vip + zaproszeni goście :

- max 2x15 punktów - wygląd i aranżacje (osobna punktacja przekąski i dania głównego)
- max 2x15 punktów - dobór składników (osobna punktacja przekąski i dania głównego)
- max 2x40 punktów - smak (osobna punktacja przekąski i dania głównego)

Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 140 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 startujących w Mistrzostwach oraz losowanie stanowisk startowych odbędzie się w dniu Mistrzostw.
2. Obecność ekip startujących oraz jury jest obowiązkowa.
3. Komisarzem Mistrzostw z ramienia Zarządu Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni jest Piotr Szczygielski – szczygielski.piotr@interia.pl
4. Osobą upoważniona do kontaktu z zawodnikami Leszek Makulski - leszek.makulski@podawaniebaraniny.pl
5. 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.
6. 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.) 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.
7. Prawa autorskie wszystkich nadesłanych receptur automatycznie przechodzą na organizatorów Mistrzostw.
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 (zgodnie z pkt 2.9).