

IX Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego " IX Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny" jest Leszek Makulski i Jan Sztefek
2. IX Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny organizowane są przy wsparciu i pomocy merytorycznej Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.
3. Współorganizatorem Konkursu jest miasto Ustroń, dom kultury „Prażakówka”, Gromada Górali na Śląsku Cieszyńskim.
4. Patronat honorowy nad Konkursem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Burmistrz miasta Ustroń, Starosta Powiatu Cieszyńskiego.
5. Celem głównym Konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskim mięsie jagnięcym i baranin, wyrobów mleczarskich i owczarstwie.
6. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
7. Konkurs nominowany jest w 2014 roku do Półfinału Kulinarne Pucharu Polski.
8. Konkurs odbędzie się w dniu **16 sierpnia 2014** w siedzibie „RM Gastro” Studio Kulinarne” Ustroń ul. Sportowa 15a.
9. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w składzie :
 - Przewodniczący jury profesjonalnego degustacyjne.
 - v-c przewodniczący jury
 - Sekretarz jury
 - Jury techniczne
 - Komisja złożona ze smakoszy VIP

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. W Konkursie bierze udział do 9 dwuosobowych zespołów kucharskich wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.
2. Uczestnikami Konkursu muszą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.
3. Nominację do Półfinału Kulinarne Pucharu Polski otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w momencie przystąpienia do Konkursu Nominowanego w restauracji w Polsce.
4. 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.
5. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na stronach internetowych, www.papaja.pl, www.gastrona.pl, www.newsgastro.pl .
6. Wszystkie zgłoszenia Konkursowe należy przesyłać drogą elektroniczną do dnia **20 lipca 2014 roku** na adres : gastronomia@wp.pl lub sztefek@ustroń.pl,
7. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Leszek Makulski na adres: gastronomia@wp.p .
8. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu zamieszczona będzie na w/w stronach internetowych do dnia **27 lipca 2014 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 Kulinarne
2. Przedmiotem Konkursu jest przekąska zimna lub gorąca i danie główne.
3. Obowiązkowymi produktami do przygotowania przekąski są:
 - **Ser owczy bundz, oscypek z dowolnymi dodatkami**Obowiązkowymi produktami do przygotowania dania głównego są :
 - **comber z polskiej jagnięciny lub baraniny + dowolny rodzaj kapusty (dowolnie przetworzonej podczas pracy na stanowisku konkursowym)**

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 Hallde RG50 1szt./na stanowisko**
 - **grill elektryczny (ogólny dostępny)**
 - **kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową) – 2 szt./na stanowisko**
 - **pakowarka próżniowa**
 - **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 czas Konkursu zawodników obowiązuje galowy strój kucharski (biała bluza, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
11. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności co 15 minut.
12. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.
13. Dania konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw przekąska, a w drugiej kolejności danie główne.
14. Każda ze startujących ekip przygotowuje **5 porcji przekąski** (2 dla profesjonalnego jury degustacyjnego, 2 dla jury smakoszy VIP i 1 danie do ekspozycji).
15. Każda ze startujących ekip przygotowuje **5 porcji dania głównego** (2 dla profesjonalnego jury degustacyjnego, 2 dla jury smakoszy VIP i 1 danie do ekspozycji).
16. Zabrania się :
 - Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, thermomix, schładzarka itp.)
 - Stosowania sztucznych dekoracji
 - Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków (Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym)
 - Stosowania gotowych sosów
 - Stosowania gotowych farszów
 - Stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjowanego 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, nie zamarynowane
 - Ciasto podstawowe - neutralny smak

IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.1).
2. Na odprawie zawodników, podczas Konkursu i na odprawie sędziowskiej po Konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarne Pucharu Polski.
W Konkursie jako obserwator udział może wziąć Ambasador Kulinarne Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarne Pucharu Polski.
3. Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników konkursu w dniu **15/16.08 2014.**

4. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt.III.10).
5. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.
6. Jury smakoszy VIP przyzna oddzielną nagrodę.
7. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy.
8. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone na uroczystej GALA-DINER.
9. Kopie arkuszy ocen wraz z raportem pokonkursowym, zawierającym liczbę zgłoszonych i startujących drużyn, listę jurorów, przekazywane są przedstawicielowi Kulinarного Pucharu Polski w terminie na 1 miesiąc po zakończeniu Konkursu Nominowanego.
10. 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.
11. 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.
12. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
13. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu.
O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu i Organizatorzy Kulinarного Pucharu Polski.
14. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.

V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Nad prawidłowością punktacji czuwają :
 - Przewodniczący jury
 - v-c przewodniczący jury
 - Sekretarz jury
2. Dania Konkursowe są oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego.
W skład jury wchodzi zarówno sędziowie degustacyjni, jak i techniczni.
3. Nominacja do Półfinału Kulinarного Pucharu Polski opiera się wyłącznie o ocenę jury profesjonalnego i technicznego.
4. Danie podlegające ocenie jury profesjonalnego jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
5. Dania Konkursowe będą oceniane przez dwa składy jury :
 - a) **JURY TECHNICZNE - max. 45 pkt.**
 - MISE EN PLACE
 - ⇒ 0-5 pkt. - prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego
 - ⇒ 0-5 pkt. - przygotowanie stanowiska pracy
 - ⇒ 0-5 pkt. - czystość pracy, higiena
 - ⇒ 0-5 pkt. - zużycie produktu, gospodarka odpadami
 - ⇒ 0-5 pkt. - umiejętności organizacyjne
 - PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE
 - ⇒ 0-5 pkt. - prawidłowa technika obróbki produktu
 - ⇒ 0-5 pkt. - dostosowanie metody termicznej do rodzaju składników
 - ⇒ 0-5 pkt. - zastosowane techniki
 - ⇒ 0-5 pkt. - poziom umiejętności
 - b) **PROFESJONALNE JURY DEGUSTACYJNE - max. 75 pkt.**
 - PREZENTACJA POTRAWY
 - ⇒ 0-5 pkt. - zgodność potrawy z recepturą
 - ⇒ 0-5 pkt. - proporcjonalność elementów
 - ⇒ 0-5 pkt. - estetyczny wygląd, kolorystyka
 - ⇒ 0-5 pkt. - ułożenie elementów sprzyjające degustacji
 - ⇒ 0-5 pkt. - odpowiednia ilość składników
 - ⇒ 0-5 pkt. - odpowiednia gramatura potrawy

- **SMIAK POTRAWY**
 - ⇒ 0-20 pkt. - smak
 - ⇒ 0- 5 pkt. - zestawienie smakowe składników
 - ⇒ 0- 5 pkt. - użycie przypraw
 - ⇒ 0- 5 pkt. - aromat potrawy
 - ⇒ 0- 5 pkt. - odpowiednia temperatura
 - ⇒ 0- 5 pkt. - tekstura potrawy
- 6. Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań Konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = (-) 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenie czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana danie zostanie poddane ocenie jury.
- 7. Dodatkowo dania Konkursowe oceniać będzie **Jury smakoszy VIP** – ocena nie wliczana do punktacji Kulinarnego Pucharu Polaki :
 - 0-10 pkt. - Doznania wizualne (aranżacja dania)
 - 0-10 pkt. - doznania smakowe

Szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.