

# **XI Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny**

## REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

### I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorami Konkursu Kulinarnego " XI Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny" są: Leszek Makulski i Jan Sztefek;
2. XI 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” oraz Gromada Górali na Śląsku Cieszyńskim;
4. Patronat honorowy nad Konkursem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Burmistrz miasta Ustroń i Starosta Powiatu Cieszyńskiego;
5. Głównym celem Konkursu jest kultywowanie, propagowanie, pogłębianie wiedzy o polskim mięsie jagnięcym i baranin oraz wyrobów mleczarskich i owoce wczarstwie;
6. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji;
7. Konkurs nominowany jest w 2016r. do Półfinału Kulinarne Pucharu Polski.
8. Konkurs odbędzie się w dniu **13 sierpnia 2016** 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;
  - Komisja złożona ze smakoszy VIP.

### II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. W Konkursie bierze udział 6 dwuosobowych zespołów kucharskich wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń;
2. Uczestnikami Konkursu muszą być pełnoletni 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 polskiej restauracji.
4. W Konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonalści, 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](http://www.papaja.pl), [www.gastrono.pl](http://www.gastrono.pl), [www.newsqastro.pl](http://www.newsqastro.pl).
6. Wszystkie zgłoszenia Konkursowe należy przesyłać drogą elektroniczną do dnia **20 lipca 2016 roku** na adres : [gastronomia@wp.pl](mailto:gastronomia@wp.pl) lub [sztefek@ustroń.pl](mailto:sztefek@ustroń.pl);
7. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Leszek Makulski na adres: [gastronomia@wp.p](mailto:gastronomia@wp.p) . 601088262
8. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu zamieszczona będzie na w/w stronach internetowych do dnia **27 lipca 2016 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 danie główne i deser.  
Obowiązkowym produktem do przygotowania dania głównego jest do wyboru :
  - **udziec z polskiej jagnięciny z kością lub bez, comber z polskiej jagnięcy z kością lub bez kości z obowiązkowym użyciem soczewicy;**Obowiązkowym produktem deseru jest :
  - **ser owczy; bryndza, bundz, oscypek z obowiązkowym dodatkiem polskiej gruszki i żurawiny;**
3. O zakwalifikowaniu drużyny do Konkursu decyduje Kapituła Konkursu'

4. 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.
5. 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);**
  - **szybko-schładzarka szokowa (ogólnie dostępna);**
  - **kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową) – 2 szt./na stanowisko;**
  - **pakowarka próżniowa (ogólnie dostępna);**
  - **stół roboczy ze zlewem – 1 szt./na stanowisko;**
  - **stół prezentacyjny – 1 szt./na stanowisko;**
6. Wszystkie produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych zakwalifikowani uczestnicy konkursu zapewniają sobie we własnym zakresie;
7. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie ze sobą produktów obowiązkowych w formie Nieprzetworzonej;
8. 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);
9. Na czas Konkursu zawodników obowiązuje galowy strój kucharski (biała bluza, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze);
10. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności co 15 minut;
11. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut;
12. Dania konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw danie główne, następnie deser;
13. Każda ze startujących ekip przygotowuje **7 porcji dania głównego** (5 dla profesjonalnego jury degustacyjnego, 1 dla jury smakoszy VIP i 1 danie do ekspozycji);
14. Każda ze startujących ekip przygotowuje **7 porcji deseru** (5 dla profesjonalnego jury degustacyjnego, 1 dla jury smakoszy VIP i 1 danie do ekspozycji);
15. Zabrania się
  - 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;
16. 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;
17. Dopuszcza się użycie **wymiennie za jedną kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową), która jest na wyposażeniu stanowiska konkursowego**, na inne urządzenie grzewcze np. (cyrkulator, urządzenie wielofunkcyjne) .

#### 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 Kulinarnego Pucharu Polski;  
W Konkursie jako obserwator udział może wziąć Ambasador Kulinarnego Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarnego Pucharu Polski;
3. Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników konkursu w dniu **12/13.08 2016;**

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 Rynku w Ustroniu
9. 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;
10. 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;
11. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny;
12. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu;  
O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu i Organizatorzy Kulinarного Pucharu Polski;
13. 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:

### **Ocena degustacyjna: łącznie 60 punktów**

#### **Prezentacja potrawy: 20 punktów**

1. Zgodność potrawy z recepturą 0-5;
2. Proporcjonalność elementów dania 0-5;
3. Estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność 0-5;
4. Odpowiednia gramatura składników 0-5;

#### **Smak potrawy: 40 punktów**

1. Smak i zestawienie smakowe składników 0-25;
2. Aromat potrawy 0-5;
3. Odpowiednia temperatura potrawy i talerza 0-5;
4. Tekstura poszczególnych elementów potrawy 0-5;

### **Ocena techniczna: łącznie 40 punktów**

#### **Mise en place a – profesjonalna praktyka kucharska: 20 punktów;**

1. Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego 0-5;
2. Przygotowanie stanowiska pracy 0-5;
3. Czystość pracy, higiena 0-5;
4. Zużycie produktu, gospodarka odpadami 0-5;

#### **Przygotowanie zawodowe: 20 punktów**

1. Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-15;
2. Dostosowanie metody termicznej do rodzaju składników 0-5;

**Czas pracy:** - za każdą 1 minutę spóźnienia, każdy sędzia odejmie z puli punktów technicznych 1 punkt karny; - po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana;

6. 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.