

I Ogólnopolska Sztafeta Kulinarna Młodych Kucharzy

Prowadzący: Krzysztof Skiba



GASTROEXPO

16. TARGI WYPOSAŻENIA I ZAOPATRZENIA
GASTRONOMII I SKLEPÓW

Celem Mistrzostw jest:

- promocja sztuki kulinarnej
- utrwalanie więzi środowiskowej
- popularyzowanie tradycji kulinarnej Kaszubszczyzny

Organizacja Mistrzostw:

Termin Mistrzostw: 17.02.2011, godz. 10.00

Organizatorzy Mistrzostw: Stowarzyszenie Polskich Kucharzy i Cukierników
Region Pomorski, Międzynarodowe Targi Gdańskie SA

Patronat Honorowy : Prezes Międzynarodowych Targów Gdańskich SA, Prezes
Stowarzyszenia Polskich Kucharzy i Cukierników Region Pomorski

Patronat Medialny: Papaja.pl, Newsgastro.pl Kucharze.pl, Gastrona.pl

Zasady uczestnictwa:

1. W Mistrzostwach uczestniczą 3-osobowe zespoły, składające się z trzech profesjonalnych kucharzy lub uczniów szkół gastronomicznych (do 25 roku życia), które stawiają się 17 lutego 2011 roku o godz. 9:30 w hali 5 MTG SA przy ulicy Beniowskiego 5, Gdańsk-Oliwa.
2. Ekipa kucharska w czasie nie dłuższym niż 3 godziny będzie musiała wykonać trzy dania: zakąskę z ryby (dorsz lub łosoś), pełnowartościowe II danie z polędwiczki wieprzowej i grzybów oraz deser z użyciem serka homogenizowanego waniliowego i malin.
3. Na stanowiska zawodnicy wpuszczani będą pojedynczo - zaczynając od kucharza wykonującego zakąskę później zawodnika wykonującego II danie i na końcu zawodnika wykonującego deser.
4. Losowanie stanowisk odbędzie się 17 lutego 2010 roku na hali 5 Międzynarodowych Targów Gdańskich o godzinie 10.00.

Warunki organizacyjne:

O zakwalifikowaniu decyduje przesłane Menu ze zdjęciem na dokumencie (dokument WORD) w terminie do 10 stycznia 2011 r. pocztą elektroniczną pod adres email:

beata.wojcikiewicz@mtgsa.com.pl

Zgłoszenie powinno zawierać:

- Nazwę rodzimej restauracji lub szkoły, z której startuje Drużyna
- Nazwiska i imiona członków drużyny
- Telefon, e-mail kontaktowy
- Nazwy potraw
- Receptury wraz ze zdjęciami wykonywanych potraw

Stanowiska konkursowe wyposażone będą w dwa stoły produkcyjne, kuchenkę indukcyjną, piec konwekcyjno parowy, zlew z bieżącą wodą zimną.

W trakcie trwania Mistrzostw zabrania się używania do przygotowania dań innego sprzętu grzewczego jak: kuchenka gazowa i elektryczna, frytkownica itd.

Każda z drużyn powinna przywieść ze sobą podstawowy sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych (garnki, deski, noże, szumówki itd.) oraz zastawę porcelanową, sztucce.

Zasady konkursu:

Przedmiotem konkursu jest:

A - **Zakąska** musi obowiązkowo składać się z dorsza lub łososia

B - **Drugiego Dania**, którego podstawowym produktem powinna być polędwiczka wieprzowa i grzyby

C – **Deser**, który musi składać się z serka homogenizowanego waniliowego i świeżych lub mrożonych malin

Każda z ekip przygotowuje 6 porcji zakąsek i 6 porcji dania drugiego i 6 porcji deseru

Zmagania konkursowe oceniać będą znani pomorscy kucharze

Czas na przygotowanie potraw - 180 min

Sposób punktacji:

Każdy członek Jury Techniczno – Degustacyjnego może przyznać maksymalnie **100 punktów**:

- przygotowanie stanowiska pracy w tym Mise en place - **max. 20 punktów**
- profesjonalizm pracy w tym wykorzystany surowiec - **max. 20 punktów**
- dobór odpowiednich składników – **max. 20 punktów**
- smak potrawy - **max. 40 punktów**

Sumą punktów Jury zostanie wyłoniona Mistrzowska Drużyna

Nagrody:

I miejsce - Puchar za zajęcie I Miejsca, Dyplomy dla wszystkich uczestników mistrzowskiego zespołu, cenne nagrody rzeczowe od sponsorów

II miejsce – Puchar za zajęcie II Miejsca, Dyplomy dla wszystkich uczestników zespołu, cenne nagrody rzeczowe od sponsorów

III miejsce – Puchar za zajęcie III Miejsca, Dyplomy dla wszystkich uczestników zespołu, cenne nagrody rzeczowe od sponsorów

Wszyscy uczestnicy Ogólnopolskiej Sztafety Młodych Kucharzy dostaną dyplomy uczestnictwa oraz upominki od sponsorów

Zapraszają



GASTROEXPO

16. TARGI WYPOSAŻENIA I ZAOPATRZENIA
GASTRONOMICZNEGO I SKLEPÓW