



REGULAMIN KONKURSU

1. Sprawy ogólne

- 1.1. Organizatorem konkursu jest Robert Sowa i MT Targi Polska.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 12 października 2016 roku w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska przy ul. Marsa 56C w Warszawie, podczas 9. Międzynarodowych Targów Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel.
- 1.3. Celem głównym konkursu jest wykazanie się umiejętnością przygotowania ciekawych dań, które powinny być oryginalne pod względem smaku, a jednocześnie eleganckie i wykwintne oraz muszą zawierać wszystkie określone w regulaminie produkty obowiązkowe.
- 1.4. Tematem konkursu, a jednocześnie produktami obowiązkowymi są:
 - ✓ Polędwica wieprzowa - 2 kg (zapewnia Organizator)
 - ✓ Ślimaki podwójnie parzone hodowane na jarmużu Snails Garden – 48 szt. (zapewnia Organizator)
 - ✓ Kalafior romanesco lub szparagi Oerlemans (zapewnia Organizator)
 - ✓ min. jeden z owoców (melon cantaloupe, arbuz, jeżyna, truskawka) oraz kiełki (rzodkiewki, lucerny lub słonecznika) firmy Bukat (zapewnia Organizator)
 - ✓ Kawa Nespresso (zapewnia Organizator)
 - ✓ Przyprawy marki Prymat (każdy ze startujących zapewnia we własnym zakresie)

2. Zasady uczestnictwa

- 2.1. W konkursie mogą uczestniczyć kucharze pracujący w zawodzie bez ograniczeń wiekowych.
- 2.2. Konkurs rozegrany zostanie w kategorii indywidualnej, czyli zgłoszenia dokonuje jedna osoba, przysyłając wypełniony formularz zgłoszeniowy oraz recepturę pracy konkursowej i zdjęcie dania, do dnia 18 września br. na adres: konkurs@sowarobert.pl
- 2.3. Wszystkie pytania merytoryczne prosimy kierować do:
Robert Wojnarowski - e-mail: robert.wojnarowski@hotmail.com | tel. +48 695 774 377
- 2.4. Zgłoszenia muszą zawierać:
 - ✓ czytelnie i kompletnie wypełniony formularz zgłoszeniowy z podpisem uczestnika
 - ✓ dokładnie rozpisaną recepturę dla 4 i 12 osób, wraz ze sposobem przygotowania dania i zdjęciem potrawy
- 2.5. Wszystkie osoby zakwalifikowane do finału (12 osób) otrzymają odpowiedź do dnia 20 września br.

3. Sprawy organizacyjne

- 3.1. Organizator zapewnia jedynie poniższe produkty do przygotowania potraw konkursowych:
 - ✓ Polędwica wieprzowa - 2 kg (zapewnia Organizator)
 - ✓ Ślimaki podwójnie parzone hodowane na jarmużu Snails Garden – 48 szt. (zapewnia Organizator)
 - ✓ Kalafior romanesco lub szparagi Oerlemans (zapewnia Organizator)
 - ✓ min. jeden z owoców (melon cantaloupe, arbuz, jeżyna, truskawka) oraz kiełki (rzodkiewki, lucerny lub słonecznika) firmy Bukat (zapewnia Organizator)
 - ✓ Kawa Nespresso (zapewnia Organizator)

Wszystkie pozostałe składniki potrzebne do przygotowania dań, każdy z uczestników zapewnia we własnym zakresie.



3.2. Wszyscy finaliści konkursu otrzymają od Organizatora stroje kucharskie – bluzę i zapaskę z logotypami partnerów Konkursu oraz czapkę kucharską. Uczestnicy zobowiązani do wystąpienia w kompletnym ubraniu kucharskim dostarczonym przez Organizatora (Pokoje Gościnne „U Artura” - Zielonka, ul. Poniatowskiego 62).

3.3. Każdy z uczestników zobowiązany jest do wcześniejszego przesłania rozmiaru bluzy kucharskiej.

3.4. Organizator zapewnia uczestnikom zakwaterowanie wraz z kolacją w dniu 11 października br. oraz śniadaniem w dniu 12 października 2016.

3.5. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdego uczestnika i wyposażone w: piec konwekcyjno-parowy, płytę indukcyjną 2-strefową, stół roboczy i zlewozmywak jednokomorowy.

3.6. Każdy z uczestników startujących zobowiązany jest do przywiezienia ze sobą sprzętu niezbędnego do przygotowania potrawy konkursowej (garnki, patelnie, noże, deski, drobny sprzęt AGD).

3.7. Każdy ze startujących kucharzy prezentuje gotowe dania konkursowe na talerzach, które zapewni Organizator.

4. Zasady Konkursu

4.1 Uczestnicy konkursu rozpoczną przygotowania swoich prac konkursowych według kolejności wylosowanej na odpawie, która odbędzie się w dniu 11 października o godzinie 19.30 w obiekcie „U Artura” w Zielonce (ul. Poniatowskiego 62, 05-220 Zielonka).

4.2 Uczestnicy konkursu wystąpią według następującego harmonogramu czasowego:

- uczestnicy z numerami 1, 2, 3, 4 w godz. 12.00-12.45
- uczestnicy z numerami 5, 6, 7, 8 w godz. 13.00-13.45
- uczestnicy z numerami 9, 10, 11, 12 od godz. 14.00-14.45

4.3. Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mają 45 minut oraz dodatkowe 15 minut na rozstawienie drobnego sprzętu i produktów.

4.4. Każdy uczestnik przygotowuje 12 porcji dania głównego z wykorzystaniem produktów konkursowych.

4.5. Z dwunastu porcji dania jedna trafia na stół ekspozycyjny, a pozostałe do degustacji dla jury technicznego i degustacyjnego.

4.6. Każdy uczestnik powinien być przygotowany do werbalnego opisu dania przed komisją degustacyjną (dotyczy to sposobu przygotowania dania, jak również pochodzenia produktów wykorzystanych podczas gotowania).

5. Sposób punktacji i jury

5.1. Jury oceniające konkurs to dwa minimum 4-osobowe grupy jurorskie – jury profesjonalne, w skład którego wchodzić będzie co najmniej czterech doświadczonych szefów kuchni oraz jury degustacyjne gwiazd, w którym zasiądą minimum cztery osoby (znani i lubiani aktorzy, muzycy, dziennikarze...).

5.2. Szefowie kuchni oceniać będą według następującej punktacji:

- ✓ Mis en place i odpowiednie techniki kulinarne (max. 90 punktów)
- ✓ Kreatywność i estetykę podania (max. 30 punktów)
- ✓ Smak i odpowiedni dobór składników (max. 60 punktów)

Każdy z szefów kuchni może maksymalnie przyznać 180 punktów.



5.3. Jury degustacyjne oceniać będzie według następującej punktacji:

- ✓ Proporcje oraz odpowiedni dobór składników (max. 20 punktów)
- ✓ Wygląd potrawy oraz kreatywność (max. 30 punktów)
- ✓ Smak i aromat (max. 50 punktów)

Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 100 punktów.

5.4. Suma punktów wszystkich jurorów technicznych i degustacyjnych utworzy klasyfikację konkursu.

5.5. Uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy i upominki od Sponsorów, a zwycięzcy dodatkowe nagrody za 1, 2 i 3 miejsce.

5.6. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na publikację swojego wizerunku na zdjęciach i filmach z konkursu, a także na nieodpłatne przeniesienie na Organizatora oraz sponsorów konkursu autorskich praw majątkowych do przepisów i zdjęć potraw stworzonych na potrzeby konkursu.

5.8. Uczestnicy w momencie przesłania zgłoszenia do konkursu akceptują niniejszy regulamin i wszystkie jego postanowienia.