

II EDYCJA KONKURSU KULINARNEGO „SMAKI DZICZYNY 2017”

Warszawa, 22 kwietnia 2017 roku



REGULAMIN

I. Sprawy ogólne

- 1/ Organizatorem konkursu jest Artur Świerzewski i MT Targi Polska, przy wsparciu i pomocy merytorycznej Fundacji Klubu Szefów Kuchni.
- 2/ Konkurs odbędzie się 22 kwietnia 2017 roku, podczas Targów Turystyki i Wypoczynku LATO oraz Targów Produktów Tradycyjnych i Ekologicznych Regionalia, w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska na ulicy Marsa 56c w Warszawie.
- 3/ Celem konkursu jest prezentacja kuchni myśliwskiej, pokazanie wielu możliwości zastosowania dziczyzny w kulinariach oraz propagowanie walorów smakowych i zdrowotnych dziczyzny – jedynego w 100% naturalnego mięsa na rynku nie zawierającego antybiotyków, hormonów wzrostu, sterydów i wielu innych środków konserwujących.
- 4/ Głównym i obowiązkowym produktem konkursowym jest comber z jelenia. Comber zapewnia organizator.

II. Zasady uczestnictwa

- 1/ W konkursie mogą uczestniczyć wyłącznie profesjonaliści - kucharze pracujący aktualnie w zawodzie, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.
- 2/ Konkurs odbywa się w kategorii indywidualnej, czyli w konkursie uczestniczy jedna osoba. W celu zgłoszenia się do konkursu należy przesłać wypełniony arkusz zgłoszeniowy oraz recepturę i zdjęcie dania na adres: konkurs@smakidziczyzny.pl.
- 3/ Wszystkie zgłoszenia muszą zawierać czytelnie wypełniony formularz zgłoszeniowy, dokładnie opisaną recepturę dla 7 osób (składniki i sposób przygotowania) oraz zdjęcie potrawy.
- 4/ Osoby chętne do udziału w konkursie mogą nadsyłać zgłoszenia do 26 marca 2017 roku.
- 5/ Wszystkie osoby zakwalifikowane do finału konkursu (łącznie 12 osób) otrzymają odpowiedź do dnia 30 marca br.
- 6/ Wszelkie pytania merytoryczne dotyczące przebiegu konkursu prosimy kierować drogą mailową na adres: konkurs@smakidziczyzny.pl

III. Sprawy organizacyjne

- 1/ Organizator zapewnia obowiązkowy produkt do przygotowania potraw konkursowych:
- comber z jelenia 1,5 kg na uczestnika w formie naturalnej.
- 2/ Wszystkie pozostałe składniki potrzebne do przygotowania potraw każdy z uczestników zapewnia we własnym zakresie.
- 3/ Wszyscy uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymają od organizatora stroje kucharskie – czapkę kucharską, bluzę kucharską z logo konkursu i sponsorów konkursu oraz imieniem i nazwiskiem uczestnika, a ponadto zapaskę z logo głównego sponsora konkursu.
- 4/ Wszyscy uczestnicy są zobowiązani do wystąpienia w kompletnym stroju kucharskim dostarczonym przez organizatora.
- 5/ Organizator zapewnia noclegi uczestnikom spoza Warszawy (nocleg w terminie 21-22 kwietnia br.) wraz z kolacją, która odbędzie się po odprawie w dniu 21 kwietnia br., jak również śniadaniem w dniu konkursu.
- 6/ Organizator podczas konkursu zapewni każdemu z uczestników stanowisko wyposażone w: piec konwekcyjno-parowy, płytę indukcyjną 2-strefową, stół roboczy, zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym oraz metrowy stół roboczy.

II EDYCJA KONKURSU KULINARNEGO „SMAKI DZICZYNY 2017”

Warszawa, 22 kwietnia 2017 roku



7/ Każdy z uczestników startujących w finale konkursu zobowiązany jest do zapewnienia we własnym zakresie sprzętu niezbędnego do przygotowania potrawy konkursowej (garnki, patelnie, noże, deski, blender, drobny sprzęt).

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

9/ Dopuszczalne jest przywiezienie gotowych elementów dekoracyjnych i innych produktów poddanych obróbce wstępnej, zgodnie ze sztuką kulinarną. Ponadto każdy uczestnik może wykorzystać do przygotowania dania konkursowego własne urządzenia, w nieograniczonej ilości.

IV. Zasady konkursu

1/ Uczestnicy konkursu będą przygotowywać dania konkursowe w kolejności wylosowanej na odprawie, która odbędzie się w dniu 21 kwietnia br. o godzinie 19.00 w obiekcie „U Artura” w Zielonce k/ Warszawy (ul. Poniatowskiego 62, 05-220 Zielonka).

2/ W dniu 22 kwietnia 2017 roku, uczestnicy konkursu startować będą według następującego harmonogramu:

- uczestnicy z numerami 1, 2, 3 od godz. 11:00 do godz. 11:45
- uczestnicy z numerami 4, 5, 6 od godz. 12:00 do godz. 12:45
- uczestnicy z numerami 7, 8, 9 od godz. 13:00 do godz. 13:45
- uczestnicy z numerami 10, 11, 12 od godz. 14:00 do godz. 14:45

3/ Uczestnicy mają na przygotowanie potrawy 45 minut oraz dodatkowe 15 minut na rozstawienie drobnego sprzętu i produktów.

4/ Każdy uczestnik przygotowuje 7 porcji dania głównego z wykorzystaniem obowiązkowego produktu konkursowego.

5/ Z siedmiu przygotowanych porcji jedna trafia na stół ekspozycyjny, a sześć do oceny jury.

6/ Każdy uczestnik powinien być przygotowany do opisu dania przed komisją degustacyjną.

V. Sposób punktacji i jury

1/ Jury oceniające dania konkursowe składać się będzie z minimum 6 osób - trzech profesjonalistów i trzech gości VIP.

2/ Sposób punktacji - całe jury oceniać będzie przygotowane dania w następujący sposób:

- proporcje i dobór składników (max. 50 punktów)
- wygląd potrawy i kreatywność kucharza (max. 50 punktów)
- smak i aromat (max. 50 punktów)

Ponadto, każdy z trzech jurorów profesjonalnych może przyznać dodatkowe 50 punktów za ocenę: mise en place, połączenia składników, zgodności potrawy z recepturą i zastosowane techniki kulinarne.

3/ Suma punktów wszystkich jurorów utworzy klasyfikację konkursu.

4/ Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy uczestnictwa i nagrody ufundowane przez sponsorów.

5/ Uczestnicy, którzy zajmą pierwsze trzy miejsca otrzymają pamiątkowe statuetki „Smaki Dzikizny 2017” oraz wartościowe nagrody ufundowane przez sponsorów.

6/ Przystępując do konkursu, uczestnicy wyrażają zgodę na udostępnienie receptur swoich potraw oraz ich zdjęć do celów promocyjnych i marketingowych Organizatora i Sponsorów konkursu, jak również do ich publikowania w prasie, na stronach internetowych i w mediach społecznościowych.