



**XIV Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej „Arte Culinaria Italiana”
22-24 luty 2019**

Hotel Warszawa * SPA & RESORT Augustów**

Konkurs dla Gwiazd

1. Sprawy ogólne

1.1. Organizatorami konkursu są: Giancarlo Russo oraz Hotel Warszawa*** SPA & RESORT w Augustowie.



1.2. Honorowy Patronat nad konkursem objął Burmistrz miasta Augustów Pan Mirosław Karolczuk oraz Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego .



AUGUSTÓW

IGHP

**IZBA GOSPODARCZA
HOTELARSTWA POLSKIEGO**

1.3.Partnerem konkursu jest Bellavita Expo XXI Warsaw 2019.



1.4 Wsparcia i pomocy merytorycznej udzielają stowarzyszenia kucharskie :
Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Greckie Stowarzyszenie Kucharzy Poland Branch Office



1.5.Sponsorami Głównymi konkursu są marki





1.6. Konkurs odbędzie się w dniach 22-24 lutego 2019 roku:

22 lutego o godzinie 20:00 w Hotelu Warszawa*** SPA&RESORT – odprawa startujących Gwiazd z Jury -sala konferencyjna Necko

23 lutego od godziny 12:00 do godziny 16:00 w Sali konkursowej Wigry w Hotelu Warszawa *** SPA&RESORT – zmagania konkursowe.

1.7. Celem głównym konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu dań kuchni włoskiej : pierwszego dania- makaronu marki Perino z wykorzystaniem udźca wołowego marki Sokołów oraz dowolnego produktu z asortymentu marki Debic i innych dowolnych produktów włoskich zachowując zasady kulinarne obowiązujące w kuchni włoskiej.



2. Zasady uczestnictwa

2.1. W konkursie będzie uczestniczyć maksymalnie 9 ekip pasjonatów kuchni włoskiej- Gwiazda z bliską osobą towarzyszącą.

Warunki organizacyjne

3.1. Ilość ekip - dalej „Gwiazd” jest ściśle określona (zgodnie z pkt.2.1).

3.2. Organizator pokrywa koszty noclegu i wyżywienia dla Gwiazd (22/23.02.19 oraz 23/24.02.19) w Hotelu Warszawa*** SPA&RESORT www.hotelwarszawa.pl

Wyżywienie: kolacja (22.02.19) , obiad (23.02.19), Gala Diner (23.02.19), śniadania hotelowe (23.02.19 i 24.02.19) w Hotelu Warszawa*** SPA&RESORT.

3.3. **Gwiazdy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez n/w sponsorów w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych.**



- stół roboczy 1,5 m
- płyty indukcyjne 1 pole- 2 szt
- odstawny troll
- zestaw naczyń do płyt indukcyjnych
- drobny sprzęt gastronomiczny (każdy z uczestników może przywieźć swój podstawowy sprzęt drobny potrzebny do przygotowania potrawy konkursowej).

Stanowisko techniczno- sprzętowe zmywarka UF-M (przy stanowiskach uczestników konkursu dla profesjonalistów):

winterhalter®



3.4. Gwiazdy prezentują dania wyłącznie na porcelanie dostarczonej przez sponsora.



Talerz do makaronu :9117C1175 Willow talerz Gourmet Coupe głęboki 28 cm / producent: Steelite

[17C1175 Willow talerz Gourmet Coupe głęboki 28 cm / producent: Steelite](#)

3.5. Gwiazdy konkursu otrzymają zapaski kucharskie sponsorowane przez markę w której zobowiązani są do wystąpienia podczas konkursu.



3.6. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu- Gwiazd, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób i potraw.

Ponadto Organizator zobowiązuje ekipy Gwiazdy - do pisemnego złożenia oświadczenia, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź technika filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji :uwiecznianie dowolna techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach.

Oświadczenie prosimy przesać mailem na adres: marketing@giancarlo.pl lub uzupełnić podczas odprawy konkursowej.

3.8. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu bez podania przyczyn.

4. Zasady Konkursu

4.1. Każda praca wykonana przez ekipę Gwiazd konkursu będzie uważana za prace przygotowaną specjalnie na włoski konkurs .

4.2. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

- ✓ **EKIPA GWIAZD nr. I, II, III – od 12:00 do 13:15** (przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez uczestnika opuszczającego stanowisko i przygotowanie stanowiska dla następnego uczestnika)
- ✓ **EKIPA GWIAZD nr. IV, V ,VI – od 13:30 do 14:45** (przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez uczestnika opuszczającego stanowisko i przygotowanie stanowiska dla następnego uczestnika)
- ✓ **EKIPA GWIAZD nr. VII, VIII, IX – od 15:00 do 16:15**

4.3. Na przygotowanie potrawy ekipy Gwiazd mają 75 minut.

4.4. Menu konkursowe : **pierwsze danie (primo piatto) – makaron - obowiązkowe użycie świeżego makaronu marki Perino - do wyboru makarony długie : spaghetti alla chitarra (2mm/2mm), pappardelle pełnoziarniste (15 mm) oraz makarony krótkie : paccheri, fusilioni z atramentem z mątkwy - oraz z obowiązkowym użyciem mięsa wołowego (stek 1-minutowy) marki Sokołów, wybranego produktu marki Debic - do wyboru : Śmietanka do gotowania Debic Culiner oryginal 20%, Śmietanka uniwersalna do gotowania i ubijania Debic 32% , Śmietanka Debic Stand & Overrun 35%, Śmietanka Debic Prima Blanca 40% Masło Debic Traditional, Debic Roast&Fry – mieszanka oleju i masła klarowanego do smażenia oraz dowolnych składników ukrytych w skrzynce Black Box.**

4.5. Produkty potrzebne do przygotowania dania konkursowego dostarczają Sponsorzy i Organizator.

4.6. Każda ekipa losuje numer startowy i numer skrzynki Black Box. Skrzynka Black Box może zawierać różne produkty dla poszczególnych ekip .

4.7. Każda ekipa przygotowuje 10 talerzy z makaronem.

4.8. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

4.9. Każda ekipa przygotowuje dania dla Jury Degustacyjnego VIP, Jury Technicznego oraz na stół prezentacyjny.

4.10. Danie prezentacyjne pozostaje na ekspozycji dla potrzeb mediów i zaproszonych Gości do zakończenia konkursu.

5. Sposób punktacji Jury Degustacyjnego VIP

5.1. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez organizatora jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich.

Jury Degustacyjne VIP ocenia

- kreatywność i estetykę podania (max 15 punktów)
- odpowiedni dobór składników w daniu (max 15 punktów)
- smak (max 70 punktów)

Każdy członek Jury Degustacyjnego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

Jury Techniczne VIP ocenia:

- przygotowanie stanowiska pracy (max 5 punktów)
- odpowiednio użyty surowiec (max 5 punktów)
- czystość pracy na stanowisku pracy (max 5 punktów)
- profesjonalny sposób wykonywania pracy (max 10 punktów)
- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 5 punktów)
- smak (max 70 punktów)

Każdy członek Jury Technicznego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

5.2. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 10 dań nie może przekraczać 75 minut. Gotowe talerze z daniami należy podawać w dowolnym momencie po wcześniejszym zgłoszeniu jurorowi technicznemu.

5.3. Każde 5 minut spóźnienia równe jest 15 pkt. karnym odjętym od sumy ogólnej punktacji Jury Technicznego VIP (1 min. = 3 pkt. od sumy punktów Jurorów Technicznych VIP).

5.4. Decyzja Jury VIP ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.

6. Nagrody konkursowe

6.1. Jury VIP przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów za które zostaną przekazane nagrody m.in.:

I miejsce: Dyplom, Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, voucher z pakietem weekendowym w Hotelu Blue Diamond **** Active & SPA, upominki od marki Perino, upominki od marki Prymat, upominki od marki Alva, upominki od marki Sokół, upominki od marki Winterhalter, upominki od marki Debic

II miejsce: Dyplom, Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, voucher z pakietem weekendowym w Hotelu Blue Diamond **** Active & SPA, upominki od marki Perino, upominki od marki Prymat, upominki od marki Alva, upominki od marki Sokół, upominki od marki Winterhalter, upominki od marki Debic

III miejsce: Dyplom, Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, voucher z pakietem weekendowym w Hotelu Blue Diamond **** Active & SPA ,upominki od marki Perino, upominki od marki Prymat, upominki od marki Alva, upominki od marki Sokółów, upominki od marki Winterhalter, upominki od marki Debic

6.2. Każdy uczestnik otrzyma pamiątkowe dyplomy oraz upominki od organizatorów i sponsorów.



winterhalter®

