

# XVI Mistrzostwa Polski DORSZOWE ŻNIWA

- fine dining & street food edition -



6 lipca 2019 / Hotel Trzy Wyspy w Świnoujściu

NAGRODA GŁÓWNA

**10000 zł**

+ nagrody rzeczowe ufundowane przez sponsorów

## 1. Sprawy ogólne

- 1.1. Organizatorami mistrzostw są **Krzysztof Szulborski**, przy współpracy ze **Stowarzyszeniem Kucharzy Polskich** oraz **Krzysztofem Wierzbą** i **Beata Białkowską** wraz z **Hotelem Trzy Wyspy w Świnoujściu**.



- 1.2. Mistrzostwa odbędą się w dniach 05 - 07 lipca 2019 roku:

- 5 lipca 2019, od godz. 18:00 w Hotelu Trzy Wyspy w Świnoujściu – odprawa ekip startujących z jury
- 6 lipca 2019, od godziny 10:00 do godziny 15:00 w Muszli Koncertowej na deptaku głównym w Świnoujściu – zmagania konkursowe.

- 1.3. Celem głównym mistrzostw jest

- promocja sztuki kulinarnej
- popularyzowanie polskiej tradycji kulinarnej
- utrwalanie więzi i jedności środowiskowej branży kucharskiej w Polsce

## 2. Zasady uczestnictwa

- 2.1. W mistrzostwach może uczestniczyć 8 ekip kucharzy w składzie dwuosobowym. Uczestnikami mistrzostw mogą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek. Bardzo mile widziane będą ekipy z udziałem kobiet. Ekipy reprezentują macierzyste zakłady pracy tj. restauracje i restauracje hotelowe. Wszyscy uczestnicy mistrzostw muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia mistrzostw.

2.2. W przypadku większej ilości zgłoszeń, jak przewidują zasady regulaminowe, jury selekcyjne dokona wstępnej selekcji uczestników, na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy, wybierając 8 ekip kucharskich, które wystąpią w mistrzostwach finałowych.

2.3. Wszystkie zgłoszenia należy przysyłać nie później niż do dnia 5 czerwca 2019 roku, na adres e-mail: [szulba@tlen.pl](mailto:szulba@tlen.pl)

Zgłoszenie powinno zawierać (druk PDF):

- nazwiska i imiona członków drużyny (szef drużyny i kucharz),
- telefon kontaktowy,
- e-mail kontaktowy,
- nazwę rodzimej restauracji, z której startuje drużyna,
- nazwy potraw,
- receptury wraz ze zdjęciami wykonywanych potraw.

2.4. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w mistrzostwach finałowych każdy z uczestników otrzyma do dnia 9 czerwca 2019 roku.

2.5. W przypadku niemożności uczestnictwa w mistrzostwach któregoś z członków ekipy, zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 20 czerwca 2019 (czwartek), uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy, jury selekcyjne wybierze ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy zostaną bezzwłocznie poinformowani o zakwalifikowaniu do wzięcia udziału w mistrzostwach.

2.6. W sprawach merytorycznych prosimy o kontakt: Krzysztof Szulborski na adres: [szulba@tlen.pl](mailto:szulba@tlen.pl), tel. 501123458


### 3. Warunki organizacyjne

3.1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.2.1 i pkt.2.2).

3.2. Produkty potrzebne do przygotowania dań mistrzowskich, każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie z wyłączeniem

✓ Dorsz Bałtycki 

✓ Bavette SOKOŁÓW 

✓ Frytki chłodzone 12 min Farm Frites 

✓ Ziemniaki purée Farm Frites 

- ✓ Serek Mascarpone Mlekovita



- ✓ Olej z esencją masła KRUSZWICA



Organizator zapewnia nocleg dla ekip (05/07.2019, do 07.06.2019) w Hotelu Trzy Wyspy wraz z wyżywieniem: kolacja (05.07.19), śniadania hotelowe (06.07.2019, 07.06.2019), obiad (06.07.19), kolacja podczas gali finałowej (06.07.19).

Ekipy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez n/w sponsorów, w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań:

### BOKS KULINARNY Komat

- zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym – 1 szt./stanowisko
- stół roboczy 1,5 m – 2 szt.
- nadstawka grzewcza -1 szt.





- kuchenki indukcyjne – 2 szt. na stanowisko

### RM GASTRO



- piec konwekcyjno-parowy (z możliwością użycia GN 1/1) – 1 szt./stanowisko

3.3. Każda z ekip startujących powinna przywieźć podstawowy sprzęt drobny, potrzebny do przygotowania potraw mistrzowskich.

3.4. Ekipy prezentują dania w wersji fine dining, na na porcelanie  (do wyboru: talerz z rantem Anillo 270mm marki Porland lub talerz płytki Coal 300mm marki Porland. Zdjęcia talerzy znajdują się w pkt. 4.4 niniejszego regulaminu) oraz dania w wersji street food w dowolnych pojemnikach jednorazowych. Organizator dysponuje pojemnikami takeaway , które udostępni uczestnikom mistrzostw.

3.5. Każdy z kucharzy otrzyma fartuch od  oraz czapkę kucharską 

Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim podczas mistrzostw i uroczystej Gali, tj. rodzimej bluzie kucharskiej, czarnych spodniach, w/w fartuchu Cheman oraz czapce kucharskiej RM Gastro.

- 3.6. Uczestnicy w dniu zakończenia mistrzostw przenoszą autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów, w tym receptury i zdjęcia oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów, obejmujące bez ograniczeń terytorialnych i czasowych wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w szczególności: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawę, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez internet.
- 3.7. **Zgłaszające się ekipy kucharskie do XV Dorszowych Żniw wyrażają zgodę na przetwarzanie swoich danych osobowych dla potrzeb projektu zgodnie z Ustawą o ochronie z 29. 08. 1997 r. (Dz. Nr. 133 poz. 833).**
- 3.8. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania mistrzostw bez podania przyczyn.

#### 4. Zasady mistrzostw

- 4.1. Każda praca wykonana przez uczestników mistrzostw będzie uważane za pracę przygotowaną specjalnie na mistrzostwa i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów. Wszystkie prace mistrzowskie powinny być wyjątkowo oryginalne oraz bardzo eleganckie i wykwiłtne w wersji fine dining.
- 4.2. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.
- ✓ EKIPA nr. I, II, III, IV – od 10:00 do 13:00
  - ✓ EKIPA nr. V,VI,VII,VIII – od 13:30 do 16:30
- 4.3. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 180 minut.
- 4.4. Menu powinno składać się z dwóch dań:
- 11 porcji zakąski, z wykorzystaniem BAVETTE firmy SOKOŁÓW w wersji fine dining, serwowanych na porcelanie Fine Dine.
  - 22 porcji dania głównego tj.
    - ✓ 11 porcji w wersji z fine dining na porcelanie Fine Dine, z wykorzystaniem polędwicy z dorsza oraz ziemniaczanego puree firmy FARM FRITES, oleju z esencją masła firmy KRUSZWICA oraz Serka Mascarpone firmy MLEKOVITA.
    - ✓ 11 porcji w wersji street food w pojemnikach jednorazowych, z wykorzystaniem polędwicy z dorsza, Frytki chłodzonej 12 min FARM FRITES, oraz oleju z esencją masła firmy KRUSZWICA



Talerz PORLAND płytki Coal 300mm / Talerz PORLAND z rantem Anillo 270mm

- 4.5. Wszystkie dania mistrzowskie muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

- 4.6. Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas mistrzostw w regulaminowym czasie konkursowym.
- 4.7. Każdy produkt użyty w mistrzostwach nie może być poddany wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nieuformowane, również skorupiaki o ile będą użyte, muszą być w postaci surowej.
- 4.8. Każda ekipa przygotowuje dania dla Jury Profesjonalnego oraz dania na stół prezentacyjny.

## 5. Sposób punktacji Jury Profesjonalne Techniczne i Jury Profesjonalne Degustacyjne

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

### Jury Profesjonalne Techniczne ocenia:

- przygotowanie stanowiska pracy (max 10 punktów)
- odpowiednio użyty surowiec (max 10 punktów)
- czystość pracy na stanowisku pracy (max 10 punktów)
- profesjonalny sposób wykonywania pracy (max 20 punktów)
- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 10 punktów)

Każdy członek Jury profesjonalnego Technicznego może maksymalnie przyznać 60 punktów.

### Jury Profesjonalne Degustacyjne oceniają:

- kreatywność i estetykę podania (max 10 punktów)
- odpowiedni dobór składników (max 10 punktów)
- aromat potrawy (max 10 punktów)
- odpowiednia temperatura potrawy i talerza (max 10 punktów)
- tekstura poszczególnych elementów potrawy (max 10 punktów)
- smak (max 50 punktów)

Każdy członek Jury Profesjonalnego Degustacyjnego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

5.2. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia wszystkich zakąsek i dań głównych na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 180 minut. Gotowe 11 talerzy z zakąską oraz gotowe 11 talerzy i 11 opakowań takeaway z daniem głównym, należy wystawić w trakcie trwania czasu konkursowego (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 Profesjonalnego, które odejmuje Przewodniczący Jury (1 min. = 3 pkt. od sumy punktów Jurorów Profesjonalnych i Technicznych).

5.4. Po przekroczeniu regulaminowego czasu ponad 15 minut, Jury Profesjonalne Techniczne przerywa pracę ekipy i ocenia ją w stopniu w jakim jest przygotowana.

5.5. Decyzja Jury, w ustach Przewodniczącego, ustalająca wynik mistrzostw jest ostateczna i niepodważalna.