



KULINARNY PUCHAR Polskiego Mięsa Wołowego i Wieprzowego

REGULAMIN

I. Sprawy organizacyjne

1.1. Organizatorem konkursu jest Związek POLSKIE MIĘSO, a Wykonawcą odpowiedzialnym za realizację projektu Akademia Kulinarna Marcina Budynka. Patronat honorowy: Klub Szefów Kuchni.

1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 27 marca 2024 roku w Instytucie Kulinarnym Transgourmet mieszczącym się w budynku Selgros (ul. Puławska 58, Mysiadło | 05-500 Piaseczno)

1.3. Celem konkursu jest przede wszystkim zaprezentowanie jakości i walorów smakowych polskiej wołowiny oraz polskiego mięsa wieprzowego, jak również promocja produktów oznaczonych znakiem „Produkt polski”.

1.4. Konkurs finansowany jest ze środków Funduszu Promocji Mięsa Wołowego oraz Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego.

II. Warunki uczestnictwa

2.1. Konkurs skierowany jest do uczniów szkół/ klas o profilu gastronomicznym.

2.2. Drużyna konkursowa składa się z dwóch osób.

2.3. Zgłoszenia do konkursu powinny być dokonane w formie pisemnej drogą mailową na załączonych formularzach wraz z recepturą i opisem przygotowania dań konkursowych oraz wyraźnym zdjęciem przygotowanych potraw. Komplet dokumentów zgłoszeniowych należy przesałać drogą mailową na adres: sylwia.boetcher@gmail.com.

2.4. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 10 marca 2024 roku (decyduje data wpływu pełnego zgłoszenia – formularz, receptury i zdjęcia dań). Informacja o zakwalifikowaniu się do konkursu zostanie ogłoszona najpóźniej w dniu 13 marca br.

2.5. Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić czytelnie, uzupełniając wszystkie dane (w tym: imię i nazwisko uczniów oraz opiekuna wraz z kontaktowym numerem telefonu i adresem e-mail oraz pełną nazwą szkoły gastronomicznej zgłaszającej uczestników).

2.6. Komisja powołana przez Wykonawcę w konsultacji z Organizatorem dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie nadesłanych przepisów i zdjęć potraw.

2.7. Osoby zakwalifikowane zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu drogą mailową najpóźniej w dniu 13 marca br.

2.8. W przypadku braku możliwości uczestnictwa którejs z wyłonionych ekip w konkursie, komisja wybierze zawodników rezerwowych spośród nadesłanych zgłoszeń i niezwłocznie poinformuje ich o tym fakcie drogą mailową.

III. Zasady organizacyjne

3.1. Wszystkie składniki potrzebne do przygotowania dań (w tym wybrane elementy polskiej wieprzowiny i wołowiny) uczestnicy zapewniają we własnym zakresie. W dniu konkursu Wykonawca zwróci opiekunom koszty zakupu produktów użytych do przygotowania dań konkursowych w wysokości 1000 zł brutto.

3.2. Organizator zapewnia uczniom i opiekunom lunch podczas trwania wydarzenia.

3.3. Koszty dojazdu oraz ewentualnego noclegu uczestnicy konkursu pokrywają we własnym zakresie.

3.4. Wykonawca zapewnia ekipom stanowiska pracy wyposażone w: 2-półowe kuchenki indukcyjne, piec konwekcyjno-parowy, stół roboczy, lodówkę, zlewozmywak i talerze do prezentacji dań konkursowych. Pozostały sprzęt potrzebny do wykonania potraw uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

3.5. Wszyscy uczestnicy konkursu występują w następujących strojach kucharskich: biała bluza kucharska, czarne spodnie, czarne buty, czapka kucharska – zapewniane we własnym zakresie oraz w zapaskach konkursowych przygotowanych przez Wykonawcę, które zostaną przekazane uczestnikom podczas odprawy.

3.6. Wszelkie pytania dotyczące regulaminu i konkursu należy kierować do koordynatora projektu: Sylwia Boetcher, e-mail: sylwia.boetcher@gmail.com, tel. +48 501 382 622.

IV. Reguły przeprowadzenia konkursu

4.1. Każda praca konkursowa jest uważana za autorską i przygotowaną specjalnie na potrzeby tego wydarzenia. Prezentowane w konkursie dania nie mogą być powtórzeniem z innych konkursów kulinarnych.

4.2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 27 marca 2024 roku w godzinach 10.00-16.30. Szczegółowy harmonogram zostanie przekazany uczestnikom wraz z informacją o zakwalifikowaniu się do konkursu.

4.3. Prace konkursowe oceniać będzie profesjonalne jury powołane przez Organizatora i Wykonawcę składające się z doświadczonych i cenionych Szefów Kuchni. W gronie jurorów zasiadać będzie również przedstawiciel Związku POLSKIE MIĘSO.

4.4. Każdy z oceniających prace konkursowe jurorów będzie zobowiązany do zapoznania się oraz podpisania Kodeksu Etycznego Jurora Konkursu.

4.5. Jury oceniać będzie prace konkursowe według następujących kryteriów:

- maksymalnie 40 punktów za walory degustacyjne potrawy;
 - maksymalnie 20 punktów za użycie produktów obowiązkowych, tj. wybranych elementów polskiego mięsa wieprzowego i wołowego;
 - maksymalnie 20 punktów za użycie produktów regionalnych i sezonowych oraz produktów oznaczonych znakiem Produkt Polski;
 - maksymalnie 40 punktów za pracę na stanowisku i technikę wykonania potrawy.
- Każdy członek jury może przyznać łącznie maksymalnie 120 punktów.

4.6. Podczas konkursu uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się przed rozpoczęciem konkursu w dniu 27 marca br. o godz. 10.00.

4.7. Każda drużyna ma za zadanie przygotować dwa dania: przystawkę: tatar z polskiego mięsa wołowego oraz danie główne na bazie schabu z polskiej wieprzowiny, jak również wybranych produktów oznaczonych znakiem „Produkt polski”. Przystawka musi zostać przygotowana w ilości 6 porcji o wadze 80-90 g, natomiast danie główne w ilości 6 porcji o gramaturze 210-250 g.

4.8. Każda drużyna przed rozpoczęciem pracy ma 15 minut na rozłożenie własnego sprzętu oraz produktów na stanowiskach, a następnie 90 minut na przygotowanie dań konkursowych: przystawki i dania głównego.

4.9. Po przekroczeniu regulaminowego czasu zostaną naliczone punkty karne: 1 punkt za każdą minutę opóźnienia. Po 15 minutach opóźnienia praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została przygotowana.

4.10. Wszystkie produkty używane do przygotowania dań konkursowych nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce. Dodatki skrobiowe, warzywa, grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, ale w żaden sposób nie uformowane. Mięsa mogą zostać wcześniej zamarynowane.

Uczestnicy konkursu mogą użyć samodzielnie przygotowanych kiszonek, wywarów, pudrów.

Dania należy komponować unikając produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy.

4.11. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych. Dotyczy to również elementów wykorzystywanych do dekoracji.

4.12. Każda drużyna konkursowa powinna być przygotowana do ustnego opisu przygotowanych dań przed komisją degustacyjną (dotyczy to użytych składników, sposobu przygotowania dań, jak również kompozycji smakowych).

4.13. Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.

4.14. Podczas uroczystego zakończenia konkursu i wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są wystąpić w galowym stroju kucharskim i konkursowej zapasce.

4.15. Zwycięskie drużyny (zdobywcy 1, 2 i 3 miejsca) otrzymają Puchary, certyfikaty i nagrody ufundowane przez Organizatora. Ponadto w ramach konkursu zostaną przyznane dwa wyróżnienia za „Najlepszą Przystawkę z Mięsa Wołowego” oraz „Najlepsze Danie Główne z Mięsa Wieprzowego”.

5. Wykorzystanie wizerunku, prawa autorskie, akceptacja regulaminu

5.1. Uczestnicy konkursu oraz ich opiekunowie wyrażają zgodę i udzielają nieodpłatnie zezwolenia na rzecz Organizatora, Wykonawcy i Patronów Medialnych wydarzenia na utrwalanie i publikację swojego wizerunku oraz jego rozpowszechnianie na wszystkich polach eksploatacji (na stronach internetowych, w social mediach, materiałach drukowanych, zdjęciach, filmach, prezentacjach itp.). Wizerunek nie może być rozpowszechniany w zestawieniu z informacjami stawiającymi uczestników i opiekunów w negatywnym świetle.

5.2. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na nieodpłatne przeniesienie na Organizatora, Wykonawcę i Patronów Medialnych autorskich praw majątkowych do przepisów i zdjęć potraw stworzonych na potrzeby konkursu oraz ich publikowania na stronach internetowych, w social mediach, materiałach drukowanych, zdjęciach, filmach i prezentacjach.

5.3. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od miejsca zajętego w konkursie.

5.4. Uczestnicy i ich opiekunowie w momencie przesłania zgłoszenia akceptują niniejszy regulamin i wszystkie jego postanowienia.

Załączniki:

1. Formularz zgłoszeniowy.
2. Receptura pracy konkursowej.