



## REGULAMIN I OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU „KULINARNY PUCHAR POLSKIEGO MIĘSA DROBIOWEGO”

### I. Sprawy organizacyjne

1.1 Organizatorem konkursu jest Związek Polskie Mięso, wykonawcą firma „Gastro Party” Marcin Budynek – właściciel Akademii Kulinarnej Marcina Budynka.

1.2 Konkurs odbędzie się w dniu 4 grudnia 2018 w Centrum Techniki Kulinarnej ul. Racjonalizacji 5 02-673 Warszawa

1.3 Celem konkursu jest przede wszystkim zaprezentowanie jakości oraz walorów smakowych polskiego mięsa drobiowego wraz z wykorzystaniem jego podrobów, a dodatkowo także produktów regionalnych i sezonowych we współczesnej aranżacji dań.

1.4 Konkurs jest finansowany z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego

### II. Warunki uczestnictwa

2.1 Konkurs jest skierowany do uczniów szkół gastronomicznych z całej Polski.

2.2 Drużyna konkursowa powinna składa się z dwóch osób.

2.3 Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie pisemnej drogą email na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonywanej potrawy i przesłane na adres: konkursdrob@gmail.com

2.4 Termin nadsyłania zgłoszeń upływa **18 listopada 2018, godzina 18:00** Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do organizatora konkursu. Informacja o zakwalifikowaniu się do konkursu zostanie ogłoszona najpóźniej w dniu 21 listopada 2018.

2.5 Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko uczniów oraz opiekuna wraz z numerem telefonu i adresem e-mail oraz pełną nazwę szkoły gastronomicznej zgłaszającej uczestników. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Ponadto kandydaci zobowiązani są do złożenia oświadczenia o wyrażeniu zgody na publikację ich wizerunku uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw, uwiecznionych dowolną techniką, rozpowszechnianych we wszelkiego rodzaju mediach.



2.6 Komisja powołana przez organizatora dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie, zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu do dnia 21 listopada 2018 W przypadku braku możliwości uczestnictwa w konkursie, komisja wybiera zawodnika rezerwowego spośród kandydatów zgłoszonych pierwotnie do konkursu, którzy zostaną niezwłocznie o tym poinformowani.

### **III. Zasady organizacyjne**

3.1 Każdy uczestnik konkursu lub jego szkoła gastronomiczna pokrywa koszty ewentualnego noclegu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego, za wyjątkiem wybranego elementu drobiu oraz podrobu.

3.2 Organizator zapewnia stanowiska do pracy przygotowane dla każdego zawodnika i wyposażone: piec konwekcyjno-parowy, kuchenki indukcyjne 2 szt., stół roboczy, zlewozmywak i lodówkę, talerze oraz zwrot kosztów dojazdu rozliczonych na podstawie biletów czy innych paragonów.

3.3 Drobną sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy uczestnik przywozi we własnym zakresie

3.4 Wszyscy uczestnicy konkursu występują w strojach kucharskich (biała bluza kucharska, czarne spodnie, czarne buty, czapka kucharska) oraz zapaski, które zostaną przekazane uczestnikom przez organizatora na odprawie zawodników

3.5 Organizator pokrywa koszty dojazdu uczestników konkursu (2 osoby), opiekuna (1 osoba) oraz max. 20 uczniów z danej placówki. Zwrot kosztów przejazdu odbywa się na podstawie przedstawienia biletów/faktur za usługi transportowe. Zwrot kosztów do wysokości 2000 zł brutto.

### **IV. Reguły przeprowadzenia konkursu**

4.1 Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.

4.2 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 04 grudnia 2018

4.3 Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołane przez Organizatora, profesjonalne jury degustacyjne składające się z wybitnych Szefów Kuchni z całej Polski. - max 5 jurorów w tym Przewodniczący oraz juror techniczny.



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

4.5 Jury przyznaje **max 40 punktów za walory** degustacyjne potrawy, **max 20 punktów** za użycie produktu głównego czyli wybranego elementu drobiowego oraz podrobu, **max 20 punktów** za użycie produktów regionalnych i sezonowych, **max 40 punktów** za pracę na stanowisku i technikę wykonania potrawy, łącznie 120 punktów

4.6 Podczas konkursu uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu konkursu tj. 04 grudnia 2018, przed konkursem o godz. 10:00

4.7 Każdy uczestnik otrzyma 15 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów.

4.8 Każdy uczestnik musi wykonać potrawę w formie dania głównego w ilości 6 porcji o gramaturze 210 – 250 g

4.9 Każdy uczestnik musi wykonać danie główne z użyciem: **elementu tuszy i podrobu kurczaka zagrodowego lub z wolnego chowu, produktów regionalnych i sezonowych.** Pozostałe składniki w gestii uczestnika.

4.10 Czas przygotowania dania konkursowego od momentu wejścia na stanowisko do momentu ustawienia 6 gotowych porcji nie może przekroczyć 1 godziny, (plus 15 minut na rozłożenie produktów, nie liczone do czasu regulaminowego).

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

4.12 Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, warzywa, grzyby, mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nieufornowane. Prosimy tak komponować swoje dania aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy. Jury dopuszcza użycie produktów przetworzonych i konserwowych wykonanych samodzielnie i po udokumentowaniu procesu obróbki.

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



4.15 Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.

4.16 Zwycięska drużyna otrzyma Puchar I ogólnopolskiego konkursu „KULINARNY PUCHAR POLSKIEGO MIĘSA DROBIOWEGO”:

1 miejsce:

- Puchar
- Medal
- Dyplom
- Zestaw noży X 2 + torby na noże
- Sprzęt AGD
- Staż w Akademii Kulinarnej Marcina Budynka
- Dla szkoły: komplet garnków i patelni

2 miejsce:

- Puchar
- Medale
- Dyplom
- Voucher na bluzy kucharskie
- Zestaw noży
- Dla szkoły: komplet garnków i patelni

3 miejsce:

- Puchar
- Medale
- Dyplomy
- Voucher na bluzy kucharskie
- Zestaw noży
- Dla szkoły: komplet patelni

4.17 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca



4.18 W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.

## **VI. Kontakt**

6.1 W sprawach zgłoszeń i organizacyjnych dotyczących konkursu - Judyta Szymkowiak  
tel. 661 076 798 , e-mail: konkursdrob@gmail.com

6.2 W sprawach merytorycznych dotyczących przygotowania dan konkursowych – Marcin Budynek , e-mail: marcinbudynek@yahoo.pl, info@polskie-mieso.pl