



Regulamin

Finał III Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „GOTUJ LOKALNIE” dla szkół gastronomicznych

Warszawa – 22 września 2016 r.

I. Ogólne sprawy organizacyjne:

- 1.1 Organizatorem konkursu jest **Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej** przy współpracy **Akademii Kulinarnej Marcina Budynka**.
- 1.2 Konkurs jest częścią projektu edukacyjnego dla szkół gastronomicznych „Gotuj lokalnie”, realizowanego przez Fundację Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej.
- 1.3 Konkurs odbędzie się w Warszawie w dniu **22 września 2016 roku**.
- 1.4 W konkursie biorą udział uczniowie szkół gastronomicznych z terenu całej Polski.

II. Reguły przeprowadzenia konkursu:

- 2.1 Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.
- 2.2 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 22 września 2016 roku (czwartek).
- 2.3 Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez organizatora jurorów.
- 2.4 Jury składać się będzie z szefów kuchni oraz przedstawicieli organizatora.
- 2.5 Każdy z jurorów może przyznać maksymalnie 200 pkt. (smak potrawy – 40 pkt. aromat potrawy – 40 pkt. prezentacja na talerzu – 40 pkt. odpowiednie użycie produktu konkursowego – 80 pkt.).
- 2.6 Każdy uczestnik konkursu otrzyma minimum 15 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.
- 2.7 Każdy uczestnik konkursu musi wykonać potrawy danie główne i przystawkę dla 4 osób.
- 2.8 Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy po rozstawieniu drobnego sprzętu i produktów do momentu ustawienia 4 przygotowanych porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 1,5 godzin.

III. Składniki obowiązkowe:

- 3.1 Każdy uczestnik musi użyć w każdej potrawie przynajmniej dwóch produktów regionalnych oraz produkty wskazane przez organizatora tj. wołowinę oraz polskie kasze. Głównym składnikiem

dania głównego będą: antrykot wołowy, kasza gryczana lub pęczak oraz min. dwa produkty regionalne. W przystawce powinny obowiązkowo znaleźć się: wołowina (do wyboru dowolna część) oraz min. dwa produkty regionalne.

- 3.2 Pozostałe składniki w daniach konkursowych pozostawia się w gestii uczestników.
- 3.3 Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie powinny uwzględniać tradycyjne polskie techniki kulinarne.
- 3.4 Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane 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 (prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy).
- 3.5 Wszystkie konkursowe dania muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
- 3.6 Decyzja jury ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.
- 3.7 Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy za uczestnictwo oraz drobne upominki, a ekipa, która zdobędzie pierwsze, drugie i trzecie miejsce otrzyma nagrody ufundowane przez organizatora.
- 3.8 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji przepisów i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
- 3.9 Wszystkie wyniki zostaną ogłoszone po zakończeniu konkursu w dniu 22 września 2016 roku.

IV. Zasady organizacyjne

- 4.1 Koszty każdego uczestnika konkursu za przejazd oraz koszty produktów użytych do wykonania dań konkursowych pokrywa organizator.
- 4.2 Organizator zapewnia produkty podstawowe tj. wołowinę (antrykot wołowy oraz wybrane części mięsa, podane w przepisach oraz kasze: gryczaną i pęczak). Pozostałe produkty, użyte w potrawach, szczególnie produkty regionalne, są zapewniane przez uczestników konkursu. Organizator zwraca uczestnikom koszty zakupu na podstawie faktur wystawionych na organizatora.
- 4.3 Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdej z ekip: wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, płyty indukcyjne 2 szt., stół roboczy, zlewozmywak jednodokorowy wraz ze stołem odstawczym oraz stół roboczy.
- 4.4 Drobny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy przywozi ze sobą.
- 4.5 Organizator zapewnia porcelanę do prezentacji potraw. Każde z dań będzie serwowane na takiej samej zastawie.
- 4.6 Wszyscy uczestnicy konkursu powinni wystąpić w standardowych strojach kucharskich.
- 4.7 Organizator zapewnia bezpieczeństwo wszystkim osobom obecnym w miejscu przeprowadzenia konkursu.

Warszawa, 25.08.2016 r.