



Unia Europejska
Europejskie Fundusze
Strukturalne i Inwestycyjne



REGULAMIN MISTRZOSTW SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH W GRILLOWANIU KARPIA

Rozdział I Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady, organizację i porządek Mistrzostw szkół gastronomicznych z terenu województwa małopolskiego w grillowaniu karpia, zwanych dalej Mistrzostwami.
2. Organizatorem Mistrzostw jest Stowarzyszenie Dolina Karpia.
3. Mistrzostwa organizowane są przy wsparciu i pomocy merytorycznej Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników oraz Agencji Rynku Rolnego.
4. Celem Mistrzostw jest:
 - zintegrowanie środowiska we wspólnych działaniach na rzecz promocji karpia,
 - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy kulinarnej oraz wykorzystanie karpia w kuchni,
 - wyłonienie najlepszych kucharzy w grillowaniu karpia,
 - wymiana informacji i doświadczeń.
5. Konkurs odbędzie się w dniu 17 września 2017 r. na Łowisku Wędkarskim Podolsze (gmina Zator).

Rozdział II Zasady uczestnictwa

1. W Mistrzostwach uczestniczyć może maksymalnie 6 ekip uczniów szkół gastronomicznych z terenu województwa małopolskiego w składzie dwuosobowym, wyłonionych spośród nadesłanych zgłoszeń.
2. Uczestnikami Mistrzostw mogą być wyłącznie uczniowie klas gastronomicznych.
3. Członkowie ekipy startującej w Mistrzostwach nie mogą reprezentować różnych szkół gastronomicznych.
4. Wszystkie zgłoszenia należy dostarczyć do biura Stowarzyszenia Dolina Karpia (ul. Rynek 2, 32-640 Zator) lub drogą elektroniczną na e-mail: biuro@dolinakarpia.org w terminie do **8 września 2017 r.** Zgłoszenia, które wpłyną po tym terminie nie będą brane pod uwagę.
5. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w Mistrzostwach zostanie przesłana drogą elektroniczną do kapitanów zakwalifikowanych ekip. Ponadto lista ekip kucharских zakwalifikowanych do Mistrzostw zamieszczona będzie na stronie www.dolinakarpia.org do **12 września 2017 r.**

6. Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego Regulamin.

Rozdział III **Zasady konkursu**

1. Przedmiotem Mistrzostw jest danie główne, zwane dalej daniem konkursowym.

2. Podstawowym produktem do przygotowania dania konkursowego Mistrzostw jest karp.

3. O zakwalifikowaniu ekipy kucharskiej do Mistrzostw decyduje kolejność zgłoszeń.

4. Każda ekipa startująca w Mistrzostwach jest zobowiązana do zorganizowania we własnym zakresie i na koszt własny wszystkich produktów – użytych do przygotowania dań i jak i drobnego sprzętu niezbędnego do ich wykonania i zaserwowania potraw (za wyjątkiem karpia (7 kg dla każdej ekipy), którego dostarcza organizator).

5. Organizator Mistrzostw zapewnia:

- stół roboczy z ujęciem wody
- grill wraz z drewnem
- stół prezentacyjny.

6. Pozostały sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych tj. garnki, drobny sprzęt kuchenny i grillowy, deski do krojenia itp. każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie i na własny koszt.

7. Ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska i czapka kucharska).

8. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 120 minut.

9. Każda ze startujących ekip kucharskich przygotowuje 5 porcji dania konkursowego (4 dania dla jury degustacyjnego, 1 danie do ekspozycji) oraz 25 porcji degustacyjnych dla publiczności.

10. Potrawy będą oceniane zgodnie z międzynarodowymi arkuszami ocen.

11. Potrawy oceniać będzie Jury, którego skład ustalą organizatorzy Mistrzostw.

12. Zabrania się:

- używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytkownica, kuchenka indukcyjna itp.),
- stosowania sztucznych dekoracji,
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
- stosowania gotowych sosów (fond, majonez i ketchup - dopuszczalne jako podstawa),
- stosowania gotowych farszów,
- stosowania wcześniej przygotowanej ryby.

13. Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.

14. Dopuszcza się stosowanie dowolnych dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych oraz zastosowanie następująco przygotowanych produktów:

- warzywa i owoce - umyte, obrane, nie krojone,

- grzyby - umyte, blanszowane, nie krojone,
- ciasto podstawowe - neutralny smak.

15. Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na Mistrzostwa i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.

Rozdział IV

Warunki organizacyjne

1. Ilość ekip startujących w Mistrzostwach jest ściśle określona tj. maksymalnie **6 ekip**.
2. Organizator Mistrzostw nie zwraca kosztów podróży oraz nie zapewnia noclegu oraz wyżywienia dla ekip.
3. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce oraz nagrodę dla ekipy kucharskiej za zajęcie I, II i III miejsca, na podstawie łącznej ilości punktów. Zostanie również przyznana nagroda publiczności na podstawie oddanych głosów.
4. Każda ekipa otrzyma pamiątkowy dyplom.

Rozdział V

Sposób punktacji jury

1. Nad prawidłowością przebiegu Mistrzostw czuwać będzie jury w składzie:

- Przewodniczący jury,
- Komisja techniczna (min 1 osoba),
- Profesjonalna Komisja degustacyjna (min 2 osoby).

2. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy jury:

2.1. Jury techniczne - dwuosobowe:

- max 5 punktów - przygotowanie stanowiska pracy,
- max 5 punktów - zużyty surowiec,- max 5 punktów - czystość pracy,
- max 10 punktów - profesjonalizm pracy,
- max 5 punktów - wygląd stanowiska po pracy.

Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 30 punktów.

2.2. Jury degustacyjne - czteroosobowe:

- max 15 punktów - wygląd i aranżacje,
- max 15 punktów - dobór składników,
- max 40 punktów – smak.

Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów.

3. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = 5 punktów.

4. Przekroczenie czasu o 15 minut skutkuje przerwaniem pracy ekipy i ocenę dania w stanie nieskończonym.

Rozdział VI

Postanowienia końcowe

1. Odprawa jury i ekip kucharskich startujących w Mistrzostwach oraz losowanie numerów startowych odbędzie się 17 września 2017 roku na Łowisku Wędkarskim Podolsze o godz. 11.00.

2. Obecność ekip startujących oraz jury na odprawie jest obowiązkowa.

3. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

4. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska startowe 15 min. przed wylosowaną godziną.

5. Pierwsze trzy ekipy kucharskie startują o godz. 11:00.

6. Przystąpienie do Mistrzostw jest równoznaczne z wyrażeniem przez uczestnika zgody na nieodpłatne wykorzystywanie przez organizatora konkursu przepisu na danie konkursowe w szczególności w zakresie:

- a) utrwalenie i zwielokrotnianie jakąkolwiek techniką, w tym m. in. drukiem, cyfrowo,
- b) wykonania nieograniczonej ilości publikacji i materiałów promocyjnych (broszur, ulotek itp.),
- c) wprowadzania do pamięci komputera, sieci multimedialnej oraz komputerowej (w szczególności Internetu),
- d) swobodnego zamieszczania i zezwalania na zamieszczanie w bazach danych, zbiorach, wystawach, wykazach itp.,
- e) rozpowszechnianie w publikacjach wydawanych przez Stowarzyszenie Dolina Karpia oraz na stronie www.dolinakarpia.org,
- f) publiczne wystawianie.

7. Uczestnik wyraża zgodę na nieodpłatne zamieszczanie prac konkursowych na stronach internetowych, wystawach oraz w innych materiałach promocyjnych.

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

9. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Mistrzostw bez podania przyczyny.

10. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw bez podania przyczyny.

11. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany w powyższym Regulaminie, informacje o ewentualnych zmianach zostaną zamieszczone na stronie www.dolinakarpia.org.

Kontakt w sprawie konkursu kulinarnego:

tel. 33/ 841 05 84

e-mail: biuro@dolinakarpia.org

12. Zawody współfinansowane są ze środków Unii Europejskiej w ramach Priorytetu 4 „Zwiększenie zatrudnienia i spójności terytorialnej”, zawartego w Programie Operacyjnym „Rybnictwo i Morze” na lata 2014–2020 w zakresie działania: Koszty bieżące i aktywizacja.