



Ogólnopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2014”

Warszawa 5 grudzień 2014 r.

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Organizatorem konkursu jest **Grupa Dora Metal, Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego i Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni.**
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 5 grudnia 2014 roku w Centrum Techniki Kulinarnej w Warszawie, przy ul. Racionalizacji 5.
- 1.3. Celem głównym konkursu jest wykazanie się wiedzą i umiejętnościami w zakresie przygotowania zakąski o charakterze wigilijnym z wykorzystaniem **sandacza** oraz wykwinnych dań zasadniczych z wykorzystaniem **filetu z indyka – polędwiczki**. Dodatkowo Zespół musi wybrać jednego Zawodnika do wykonania zadania technicznego polegającego na **rozdrabnianiu warzyw – black box – trzema wylosowanymi technikami spośród sześciu: concasse, julienne, vichy, chiffonade, brunoise, noisettes.**

2. Zasady uczestnictwa

W finale konkursu może wziąć udział maksymalnie 14 szkół. Kapituła konkursu, składająca się z uznanych szefów kuchni, dokona wyboru drużyn do dnia 14 listopada na podstawie przesłanych normatywów surowcowych i zdjęć potraw.

- 2.1. W konkursie każdą ze Szkół reprezentuje jeden dwuosobowy zespół, który jest zgłoszony przez **Dyrekcję** danej **Szkoły**.
- 2.2. Warunkiem uczestniczenia jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora **formularza zgłoszeniowego**, dokładny opis receptur z załączonym zdjęciem potrawy. Zgłoszenia przesyłamy **do dnia 12 listopada 2014 r.** na adres Pana Pawła Szelerskiego: e-mail: ctk@dora-metal.pl, tel. kom. 606 108 277.
- 2.3. Dodatkowe pytania dotyczące konkursu proszę kierować na adres e-mail: lidia.lojek@tlen.pl, e-mail: ctk@dora-metal.pl
- 2.4. Wszystkie zakwalifikowane zespoły zostaną poinformowane mailowo, a następnie wpisane na listę finalistów konkursu.
- 2.5. W przypadku nieukończenia 18 roku życia przez uczestnika - przed terminem konkursu konieczne jest dostarczenie do organizatorów oświadczenia rodziców/opiekunów (dostępne wraz z regulaminem u organizatorów), najpóźniej w dniu konkursu.
- 2.6. Udział w konkursie oznacza jednocześnie wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby organizatora konkursu (imię, nazwisko, nazwa

szoły) i publikację w różnej formie, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.

- 2.7. Informacje o osobach nagrodzonych oraz ich potrawach zostaną opublikowane na stronach internetowych.
- 2.8. Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży.
- 2.9. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
- 2.10. Prawa autorskie do prac konkursowych (receptura gastronomiczna, zdjęcia) zostają przeniesione na Organizatora Konkursu z chwilą ich nadesłania. Prawa te obejmują wykorzystanie całości lub części pracy oraz są nieograniczone czasowo, ilościowo i terytorialnie.

3. Warunki organizacyjne

- 3.1. Uczestnicy konkursu rejestrują się w Centrum Techniki Kulinarnej w godzinach od 9.00 do 9.30 i losują kolejność startu.
- 3.2. Każdy uczeń powinien być wyposażony w prawidłowe ubranie kucharskie.
- 3.3. Każdy uczestnik konkursu będzie miał do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy w Centrum Techniki Kulinarnej. Sprzęt specjalistyczny uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
- 3.4. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do sporządzenia:
 - zakąski z wykorzystaniem sandacza, kurek, soczewicy (dowolny gatunek) - 4 porcje
 - wykwintnego dania zasadniczego z wykorzystaniem filetu z indyka (połędwiczkę), bakalii (obowiązkowo morele), kapusty czerwonej - 4 porcje
 - zadania technicznego polegającego na poprawnym wykonaniu trzech wylosowanych spośród sześciu form rozdrabniania warzyw (black box), takimi technikami jak: concasse, julienne, vichy, chiffonade, brunoise, noisettes.

Organizator zapewnia następujące produkty:

a) niezbędne do przygotowania:

4 porcji zakąski:

- filet z sandacza
- kurki
- soczewicę czerwoną i czarną

4 porcji dania zasadniczego:

- filet z indyka (połędwiczkę)
- bakalie (rodzynki, orzechy, morele)
- kapusta czerwona

b) niezbędne do zadania technicznego:

- warzywa różne

c) pozostałe surowce uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.

Nie wolno stosować wcześniej przygotowanych, uformowanych półproduktów oraz wcześniej przygotowanych dekoracji.

3.5. Konkurs składa się z trzech etapów:

- I etap** - konkurencja techniczna – rozdrabnianie warzyw,
- II etap** - sporządzanie zakąski o charakterze wigilijnym,

III etap - sporządzenie dania zasadniczego z wykorzystaniem filetu z indyka (polędwiczki).

- 3.6. Organizator zabezpiecza porcelaną do ekspozycji potraw – talerze okrągłe o średnicy 31 cm.

Jury przyzna trzy pierwsze miejsca na podstawie łącznej sumy punktów uzyskanych przez drużyny w trzech etapach konkursu oraz wskaże uczestnika, który najlepiej wykona zadanie techniczne, a następnie wybierze „**osobowość konkursu**”.

- 3.7. Jury:

- przewodniczący – szef kuchni
- członek jury – szef kuchni
- członek jury – szef kuchni
- członek jury – szef kuchni
- członek jury – szef kuchni

4. Zasady Konkursu

- 4.1. Uczestnicy konkursu rozpoczną swoje prace konkursowe w dwóch turach po siedem drużyn.

Etap I – konkurencja techniczna – rozdrabnianie warzyw (20 minut).

Etap II i III – przygotowanie potraw (1 godzina i 30 minut).

Szczegółowy program konkursu

10:00 - 10.10 przygotowanie uczestników z zespołów (1 - 7 na stanowiskach).

10.10 - 10.30 losowanie i wykonanie zadania technicznego.

10.30 - 12.00 przygotowanie dań konkursowych.

12.00 - 12.10 przygotowanie uczestników z zespołów (8 – 14 na stanowiskach).

12.10 - 12.30 losowanie i wykonanie zadania technicznego.

12.30 - 14.00 przygotowanie dań konkursowych.

Uwaga!!!

Po upływie czasu konkursu — potrawy zostaną ocenione w zastanej postaci!!!

- 4.2. Każdy uczestnik przygotowuje 4 porcje zakąski z użyciem **sandacza, kurek, soczewicy (dowolny gatunek)** oraz dań zasadniczych sporządzonych z **filetu – polędwiczki z indyka, bakalii (obowiązkowo morele), kapusty czerwonej**.

- 4.3. Każda drużyna przekazuje trzy porcje dań ekipie jurorów, jeden zestaw pozostaje na stole prezentacyjnym.

- 4.4. Ogłoszenie wyników nastąpi pomiędzy godziną 15.00 a 16.00.

5. Sposób punktacji jury profesjonalnego:

5.1. Jury ocenia:

- rozdrabnianie warzyw (max. 20 punktów)
- przygotowanie mis en place (max. 5 punktów)
- przygotowanie i czystość na stanowisku pracy (max. 5 punktów)
- profesjonalny sposób wykonywania pracy (max. 10 punktów)

- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max. 5 punktów)
- kreatywność i estetykę podania (max. 10 punktów)
- smak (max. 45 punktów)

Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 100 punktów.

5.2. Suma punktów wszystkich jurorów uzyskanych w trzech etapach utworzy klasyfikację końcową.

**Nagrody w Konkursie Sztuki Kulinarnej
„Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2014”:**

- nominacja do **Reprezentacji Narodowej Juniorów Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni** na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 – ufundowana przez OSSKIC;
- nagroda Burmistrza Dzielnicy Śródmieście m. st. Warszawy;
- inne, bardzo atrakcyjne nagrody ufundowane przez sponsorów.

***W trakcie trwania konkursu w Sali wystawowej będą odbywały się atrakcyjne pokazy i szkolenia branżowe.
Konkurs zaszczytą swoją obecnością wybitne osobowości kulinarne ze świata mediów i kultury.***