



Beyond everyday boundaries.

## REGULAMIN III MISTRZOSTWA POLSKI W POTRAWACH I KAWIORU Z JESIOTRA Hotel Atut \*\*\*\*

### I. Ogólne sprawy organizacyjne

- 1.1 Organizatorem konkursu jest Hotel Atut \*\*\*\* ul. Toruńska 27 62-563 Licheń Stary przy współpracy z Stowarzyszeniem Polskich Kucharzy i Cukierników Region Zachodniopomorski reprezentowanym przez Pana Adama Dmyterko oraz Organizacją Producentów Ryb Jesiotrowatych.
- 1.2 Konkurs odbędzie się w dniach 10.03.-12.03.2017 roku w Hotelu Atut \*\*\*\*, ul. Toruńska 27, 62-563 Licheń Stary

### II. Warunki uczestnictwa

- 2.1. W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych ( bez ograniczeń wiekowych, mile widziane uczestnictwo Pań), zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji z całej Polski.
- 2.2. Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.
- 2.3. Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.4. Uczestnicy konkursu musi być pełnoletni.
- 2.5. W konkursie uczestniczą ekipy dwuosobowe.

**2.6.** Konkurs składa się z II etapów;

**2.7.** a I etap – kwalifikacje ( nadsyłanie zgłoszeń )

**I ETAP** polega na przesłaniu zgłoszenia w terminie do 01.03.2017 na adres [jesiotr@hotelatut.pl](mailto:jesiotr@hotelatut.pl). Zgłoszenie zawierać musi propozycję receptury ( danie główne z jesiotra i kawioru oraz deseru) wraz z zdjęciami. Imiona i nazwiska uczestników i nazwa zakładu który reprezentują.

**Pytania o Regulamin proszę kierować pod nr tel. 606 266 489 p. Adam Dmyterko.**

Każda receptura musi zawierać:

I. Nazwę potrawy i deseru

II. Wyszczególnione składniki na 7 porcji dania głównego i 7 porcji deseru.

III. Opis wykonania

W konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia , zawierające wszystkie dane, o których mowa wyżej. W konkursie nie będą uwzględniane zgłoszenia niekompetne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje lub dane. W czasie trwania konkursu każda drużyna może wystąpić jedno zgłoszenie.

**2.8.** Każda drużyna zobowiązana jest do wysłania oświadczenia „Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesyłanych danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2015 , poz. 2135 ze zm.) oraz iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu i nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji: uwiecznianie dowolną techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach.

**2.9.** Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. W konkursie weźmie udział maksymalnie 8 ekip. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie (w dniach 10-12 marca 17r.) zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu do dnia 3 marca 2017 roku. W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy dwuosobowej, zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 10 marca 2017 roku uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy komisja wybiera ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

3.0 Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pokrywa koszty przejazdu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego poza jesiotrem i kawiorem którego dostarcza Organizator.

3.1. Organizator konkursu pokrywa koszty zakwaterowania i wyżywienia (zgodnie z programem – od kolacji w dniu przyjazdu do śniadania w dniu wyjazdu)

3.2. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdej z ekip: wyposażone w piec

konwekcyjno-parowy, kuchenki indukcyjne, 2 szt., 2 szt stół roboczy, 2 sous vide,

- 3.3. Drobny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy zespół uczestniczący w konkursie przywozi ze sobą.
- 3.4. Talerze do wykonania pracy konkursowej zapewnia organizator. Użycie innej porcelany jest nie dozwolone. Talerze zapewnia firma **DAJAR** – model talerzy:

**Ariane Vital Coupe Black 30cm**



**oraz Churchill Duck Egg 28,8cm**



- 3.5. Wszyscy uczestnicy konkursu występują w standardowych strojach kucharskich.

**IV. II ETAP:**

**Reguły przeprowadzania konkursu**

- 4.1. Podczas konkursu wszyscy uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu **10 marca o godz. 18:00 w Sali Kongresowej**.
- 4.2. Zadanie sprawnościowe: 10 marca od 19:30 według wylosowanej kolejności startu odbędzie się filetowanie jesiotra 2szt max 10min. oceniane przez dwóch jurorów max 10pkt od każdego doliczone do ogólnej sumy punktów drużyny. W przypadku przekroczenia czasu punkty nie zostaną doliczone.
- 4.3. Zadanie techniczne; Wykonanie prac konkursowych dania głównego i deseru będzie oceniane przez powołanych przez Organizatora jurorów pracujących w trzech składach jurorskich: technicznym, degustacyjnym oraz VIP. Jury techniczne składające się z szefów kuchni może przyznać każdej ekipie max 30 punktów, jury degustacyjne składające się z wybitnych Szefów Kuchni z Polski i może przyznać każdej ekipie max 70 punktów, Jury VIP przyznaje swoją własną nagrodę.

- 4.4. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.
- 4.5. Konkurs zostanie przeprowadzony **w dniu 11 marca 2017 roku.**
- 4.6. Każda ekipa konkursowa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.
- 4.7. Każda dwuosobowa ekipa musi wykonać potrawę w formie danie główne z jesiotra i kawioru dla 7 osób oraz deser dla 7 osób na 2 produktach firmy **DEBIC** podaną wyłącznie na talerzach firmy **DAJAR.**
- 4.8. Organizator dopuszcza zastosowanie dodatkowego urządzenia grzejnego (1szt.) odejmując jedno urządzenie z wyposażenia stanowiska.

#### 4.9. Składniki obowiązkowe:

##### 4.1. Składniki drugie danie- jesiotr, kawior z jesiotra



**Składnik deser- śmietana DEBIC , oraz jeden dowolny produkt DEBIC wskazany w recepturze.**

- 4.1. Pozostałe składniki pozostają dowolne w gestii uczestnika.
- 4.2. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykintne.
- 4.3. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 7 przygotowanych porcji dania głównego i 7 porcji deseru na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 80 minut. Niedotrzymanie podanego czasu pociągnie za sobą konieczność naliczenia punktów karnych, a ekipie przekraczającej regulaminowy czas pracy ponad 15 minut zostanie ona przerwana a potrawa zostanie oceniona w stopniu, jakim została przygotowana.
- 4.4. Występ każdej ekipy powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki kulinarnej, jak również finezji, lekkości i perfekcji wykonania.
- 4.5. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce:
  - warzywa i owoce – umyte , obrane , niekrojone
  - grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone

- zioła- umyte nie rozdrobnione
- zarobione surowe ciasto podstawowe-dopuszczalne
- fondy i wywary podstawowe-dopuszczalne

- 4.6. Wszystkie konkursowe dania muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
- 4.7. Decyzja jury ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.
- 4.8. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy za uczestnictwo oraz drobne upominki a ekipa, która zdobędzie pierwsze miejsce otrzyma Puchar oraz nagrody ufundowane przez organizatora.
- 4.9. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji przepisów i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
- 4.10. Ilość drużyn startujących w konkursie to maksymalnie 8 zespołów.
- 4.11. Wszystkie wyniki zostaną ogłoszone na Gali Dinner w dniu 11 marca 2017 roku.**
- 4.12. W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.

#### Kryteria oceny:

##### Jury techniczne :

- przygotowanie stanowiska pracy - **maks. 5 punktów**
- zużyty surowiec - **maks. 5 punktów**
- czystość pracy - **maks. 5 punktów**
- profesjonalizm pracy - **maks. 10 punktów**
- wygląd stanowiska po pracy - **maks. 5 punktów**

##### Profesjonalne Jury degustacyjne :

- wygląd i aranżację - **maks. 15 punktów**
- dobór składników - **maks. 15 punktów**
- smak - **maks. 40 punktów**

### Jury VIP

- smak -maks.30punktów
- wygląd -maks.20punktów
- dobór składników - maks. 15 punktów