

#### I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorami Dworzyskowego Konkursu Kuchni Myśliwskiej (dalej zwanego "Konkursem") są Restauracja Babinicz w Kompleksie Dworzysko w Szczawnie – Zdroju, Ryszard Tomaszewski, Wojciech Harapkiewicz
2. Konkurs organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Polskiej Inicjatywy Kulinarnej
3. Celem głównym Konkursu jest kultywowanie i utrwalanie dawnych polskich tradycji kulinarnych oraz szeroko pojęta edukacja dotycząca początków Kuchni polskiej wywodzącej się z kuchni myśliwskiej
4. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu dań kulinarnych w autorskiej aranżacji zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami.
5. Konkurs ma zasięg ogólnopolski
6. Konkurs ma charakter imprezy otwartej
7. Konkurs odbędzie się 1 czerwca 2019 roku na terenie Kompleksu Dworzysko Al. Spacerowa 22, 58-310 Szczawno – Zdrój
8. Odprawa z Jury i uczestnikami odbędzie się w dniu 31 maja 2019 o godz. 19:00 w Restauracji Babinicz
9. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie Jury w składzie:
  - Koordynator Konkursu
  - Przewodniczący Jury
  - V-ce przewodniczący Jury
  - Sekretarz Jury
  - Profesjonalne Jury Degustacyjne
  - Jury techniczne
  - Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie)

#### II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy profesjonalnych
2. W Konkursu bierze udział do 9 dwuosobowych zespołów kucharskich (szef + kucharz pomocniczy) wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.
3. W Konkursu biorą udział wyłącznie profesjonaliści, tj. pełnoletni kucharze (bez względu na wiek i zajmowane stanowisko) pracujący zawodowo bądź mający przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.



4. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.  
Dopuszcza się uczestniczenie w Konkursu dwuosobowych ekip kucharskich spoza granic Polski.
5. Na czas trwania Konkursu Jury i uczestników obowiązuje galowy strój kucharski (bluza kucharska, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
6. W trakcie uroczystości zakończenia Konkursu oraz wręczenia nagród Jury i wszyscy uczestnicy Konkursu zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.
7. Członkowie ekipy startującej w Konkursu nie muszą reprezentować jednego zakładu pracy.
8. Zgłoszenia do Konkursu należy przysyłać obowiązkowo na konkursowych drukach zgłoszeniowych (patrz: załącznik do niniejszego regulaminu)
9. Zgłoszenia konkursowe należy przysyłać drogą elektroniczną do 17 maja 2019 r. na adres: **wojciechharapkiewicz@wp.pl** i **sekretariat@dworzysko.pl**
10. Osoba do kontaktów w sprawach merytorycznych i technicznych:  
- **Wojciech Harapkiewicz 607 607 155**
11. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia 20 maja 2019 r.
12. Zakwalifikowane ekipy kucharskie zobowiązane są do potwierdzenia swojego udziału w Konkursie drogą elektroniczną na adres **wojciechharapkiewicz@wp.pl**  
Brak potwierdzenia uczestnictwa w Konkursie w wyznaczonym czasie, skutkować będzie dyskwalifikacją i zastąpienie ekipy ekipą rezerwową.

### III. ZASADY KONKURSU

1. Konkurs składa się z dwóch etapów:
  - I etap - kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur zgodnie z wymogami organizatorów)
  - II etap - konkurs kulinarny
2. Przedmiotem Konkursu jest przystawka zimna lub gorąca i danie główne.
3. Każda ze startujących ekip przygotowuje 8 porcji dania głównego.
4. Każda ze startujących ekip przygotowuje 8 porcji przekąski.
5. Obowiązkowym produktem do przygotowania przekąski jest:

- **Pstrąg z „Zielenicy”**



Obowiązkowymi produktami do przygotowania dania głównego są:

- **100% Naturalny Sok Przecierowy z Borówki Amerykańskiej „Lifeberry”**
- **Ozór z dzika**

6. O zakwalifikowaniu drużyny do Konkursu decyduje Kapituła Konkursu.
7. Każdy uczestnik Konkursu lub jego zakład pracy pokrywa koszty przejazdu oraz produktów dodatkowych użytych do wykonania dania konkursowego.
8. Każda nadesłana receptura musi zawierać:
  - Nazwę ekipy kucharskiej (opcjonalnie) i/lub nazwę reprezentowanej firmy
  - Dane osobowe uczestników Konkursu
  - Nazwę potrawy
  - Zdjęcie potrawy
  - Wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 10 porcji
  - Opis wykonania dań - Informacje o źródłowym pochodzeniu receptur
9. Organizator Konkursu zapewnia:
  - Piec konwekcyjno-parowy – 1 szt./na stanowisko
  - Kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową) – 2 szt./na stanowisko
  - Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym – 1 szt./na stanowisko –
  - Stół roboczy – 2 szt./na stanowisko
  - Pakowarka próżniowa - 1 szt./na 3 stanowiska (worki uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie)
  - Dodatkowe gniazda prądu - 3 szt./na stanowisko
  - Stół prezentacyjny - 1 szt.

Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, GN-y, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), porcelanę do prezentacji potraw, drobny sprzęt kuchenny, itp. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).

10. Organizator Konkursu (po wcześniejszym zgłoszeniu przez uczestników Konkursu listy zapotrzebowania produktów, nie później niż do dnia 14 lipca 2018 roku) zabezpieczy główne składniki niezbędne do przygotowania dań konkursowych.

Na każdym stanowisku konkursowym:

- **Pstrągi świeże z „Zielonicy”**
- **Ozory z dzika**
- **Olej bez ekstrakcji „Bielmar”**
- **100% Naturalny Sok Przecierowy z Borówki Amerykańskiej „Lifeberry”**

Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).

11. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie przez uczestników produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
12. Ekipy kucharskie będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności, co 15 minut.
13. Każda ze startujących ekip kucharskich dysponuje dodatkowym czasem 15 minut (przed startem) na przygotowanie stanowiska konkursowego.
14. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać przekąskę.
15. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać danie główne.
16. Czas pracy każdej ze startujących ekip kucharskich wynosi 90 minut (jest to czas liczony od chwili startu, do momentu opuszczenia stanowiska konkursowego).
17. Dania konkursowe do oceny Jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw przekąska potem danie główne.
18. Zgodnie z wytycznymi KPP prawidłowe gramatury dań konkursowych (składnik główny dania):
  - Ok. 80- 90 g – Przekąska
  - Ok. 210-250 g - Danie główne
19. Zabrania się:
  - Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, thermomix, schładzarka itp.). Użycie innego źródła energii cieplnej, aniżeli to, które jest na wyposażeniu stanowiska Konkursowego, może nastąpić tylko i wyłącznie na zasadzie zamiany urządzenia na inne.
  - Stosowania sztucznych dekoracji.
  - Stosowania niejadalnych produktów wchodzących w składników dań konkursowych.
  - Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków (Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym)
  - Stosowania gotowych sosów (fond, majonez i ketchup - dopuszczalne, jako podstawa).
  - Stosowania gotowych farszów.
  - Stosowania wcześniej uformowanego lub wyciorcjanego mięsa.
  - Stosowanie produktów wcześniej uformowanych lub wyciorcjananych.
  - Stosowanie produktów wcześniej zażelowanych lub panierowanych.

- Stosowania wcześniej rozdrobnionych produktów (Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu).
  - Stosowania wcześniej zamarynowanych produktów (Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu).
  - Stosowanie produktów poddanych wcześniejszej obróbce cieplnej (Wyjątek stanowią produkty wędzone dopuszczone do handlu ogólnego).
20. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
- Warzywa i owoce - umyte, obrane, niekrojone
  - Grzyby - umyte, blanszowane, niekrojone
  - Ziemniaki / cebula - obrane, niekrojone
  - Ryby - oczyszczone, niefiletowane
  - Owoce morza - oczyszczone, (jeśli istnieje potrzeba, bez muszli)
  - Mięso - odkostnione, obrane z błon, niezamarynowane
  - Ciasto podstawowe - neutralny smak
  - Demi-glace - neutralny smak
  - Użycie ciekłego azotu - jako jednej z technik kulinarnych
  - Użycie cyrkulatora (Sous Vide) - jako jednej z technik kulinarnych
  - Użycie dodatkowych źródeł energii cieplnej - przy rezygnacji z użycia jednej z kuchenek indukcyjnych lub pieca konwekcyjno-parowego (zgodnie z pkt.III.20/1)

#### IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.1).
2. Wszyscy sędziowie muszą być obecni przez cały czas rozgrywania Konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.
3. Decyzje Kapituły Konkursu i składu sędziowskiego są ostateczne i niepodważalne.
4. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt.II.6 i pkt.II.7).
5. Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników Konkursu w dniach 31.05.2019-02.06.2019 r.
6. Organizator zapewnia w dniach 31.05.2019-02.06.2019 r. wyżywienie oraz nocleg dla Jury oceniającego Konkurs
7. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone publicznie w dniu konkursu podczas Uroczystej Gali

8. Organizator Konkursu na podstawie łącznej ilości punktów ocen Jury Profesjonalnego przyzna:  
I miejsce - Statuetka, Dyplom, Czek o wartości 3000,00 zł, nagrody od Sponsorów  
II miejsce - Statuetka, Dyplom, Czek o wartości 2000,00 zł, nagrody od Sponsorów  
III miejsce - Statuetka, Dyplom, Czek o wartości 1000,00zł, nagrody od Sponsorów
9. Wyniki Konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości i zamieszczone w mediach.
10. Każda praca wykonana przez uczestnika Konkursu winna być pracą autorską, przygotowaną specjalnie na dany konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.
11. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć, osób i potraw.
12. zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 lipca 1997 (Dz.U. z 2002 r. Nr 101, pozycja 926 z późn.zm.) oraz zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 Nr 133, poz. 883 z późn. zm.).  
Każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych, oraz wykorzystywanie przez organizatorów Konkursu jego wizerunku na potrzeby Konkursu i w celach marketingowo-organizacyjnych w/w konkursu.
13. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
14. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
15. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu.  
O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu
16. Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kucharskiej w przypadku, gdy:
  - Którykolwiek z jej członków będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
  - Którykolwiek z jej członków naruszy regulamin konkursuOrganizator zastrzega sobie prawo odwołania członka jury w przypadku, gdy:
  - Juror będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
  - Praca jurora będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny

#### V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Dania konkursowe są oceniane wyłącznie przez Jury Profesjonalne, tj. takie, w którego skład wchodzi zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego.
2. Oceny degustacyjnej i technicznej dokonują dwa odrębne składy sędziowskie.
3. Danie podlegające ocenie Profesjonalnego Jury Degustacyjne musi być w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
4. W celu usprawnienia prawidłowego przebiegu Konkursu Organizator wyznacza osobę będącą Koordynatorem Konkursu.
5. Nad prawidłowością punktacji czuwają:
  - Koordynator Konkursu
  - Przewodniczący Jury
  - V-ce przewodniczący Jury
  - Sekretarz Jury
  - Profesjonalne Jury Degustacyjne
  - Jury techniczne
  - Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie)
6. Wyznaczony Sekretarz Konkursu wraz z Przewodniczącym Jury nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelni podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
7. Sumowania oceny Jury dokonuje tylko i wyłącznie niezależny Juror - Sekretarz Konkursu.
8. Dania konkursowe oceniane przez Jury powinny być oznaczone alfanumerycznie lub w inny sposób tak, aby Jury oceniało prezentowane dania, a nie uczestników konkursu.
9. W Jury Konkursu nie może zasiadać przedstawiciel Firmy, której drużyna startuje w tym Konkursu
10. W Jury Konkursu nie może zasiadać przedstawiciel Firmy będącej organizatorem, współorganizatorem lub sponsorem Konkursu (nie dotyczy jury VIP).
11. Skala ocen dań konkursowych (łącznie max.180 pkt./team):

**OD OCENY JURY DEGUSTACYJNEGO BĘDĄ ODJĘTE OCENY SKRAJNE**

**a) OCENA DEGUSTACYJNA - max. 120 pkt.**

PREZENTACJA POTRAWY – max. 30 pkt.

- proporcjonalność dania
- odpowiednia gramatura - estetyczny wygląd, kolorystyka
- kreatywność

SMAK POTRAWY – max. 60 pkt.

- smak i zestawienie smakowe składników
- aromat potrawy - odpowiednia temperatura potrawy i talerza
- tekstura poszczególnych elementów potrawy

TECHNIKI KULINARNE – max. 30 pkt.

- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

**b) OCENA TECHNICZNA - max. 60 pkt.**

MISE EN PLACE – max. 30 pkt.

- prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego
- przygotowanie stanowiska pracy
- czystość pracy, higiena
- zużycie produktu, gospodarka odpadami
- umiejętności organizacyjne

PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 30 pkt.

- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

**c) CZAS PRACY**

- za każdą minutę spóźnienia - z puli punktów - odejmuje 1 pkt. Tylko Przewodniczący Jury 1 minuta = (-) 1 punkt
- po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana

12. Dodatkowo każde danie Konkursowe oceniać może Jury smakoszy VIP (opcjonalnie):

0-10 pkt. - Doznania wizualne (aranżacja dania)

0-10 pkt. - doznania smakowe

Skala ocen i szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.