



**XV Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej „Arte Culinaria Italiana”
13-15 marca 2020 roku
Słoneczny Zdrój Hotel Medical SPA & Wellness Busko -Zdrój**

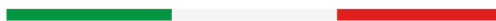
Konkurs dla profesjonalistów

Sprawy ogólne

1.1.Organizatorami konkursu są: Giancarlo Russo oraz Hotel Słoneczny Zdrój Medical SPA & Wellness w Busku Zdroju.



1.2.Honorowy Patronat nad konkursem objęła Ambasada Włoch w Warszawie.



Ambasciata d'Italia
Varsavia

1.3. Honorowy Patronat nad konkursem objął Burmistrz Miasta i Gminy Busko-Zdrój.



1.4. Partnerem konkursu jest Bellavita Expo Warsaw 2020.

1.5 Wsparcia i pomocy merytorycznej udzielają stowarzyszenia kucharskie: Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Greckie Stowarzyszenie Kucharzy Poland Branch Office.



1.5. Sponsorem Strategicznym konkursu jest marka



1.6. Sponsorami Głównymi konkursu są marki

winterhalter®



Gastro Magic
wypożyczalnia
Gastro Magic Service



1.7. Konkurs odbędzie się w dniach 13-15 marca 2020 roku:

- 13 marca 2020 roku o godzinie 20:00 w Hotelu Słoneczny Zdrój Medical SPA & Wellness – odprawa ekip startujących z Jury -sala konferencyjna Buska
- 14 marca 2020 roku o godzinie 8:30 oficjalne rozpoczęcie konkursu w Restauracji Ponidzie w Hotelu Słoneczny Zdrój Medical SPA & Wellness

- 14 marca 2020 roku od godziny 9:00 do godziny 16:00 w Restauracji Ponidzie w Hotelu Słoneczny Zdrój Medical SPA & Wellness – zmagania konkursowe.

1.8. Celem głównym konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu dań kuchni włoskiej : pierwszego dania konkursowego - makaron marki Perino, drugiego dania konkursowego - danie mięsne - polędwica Wellington z wykorzystaniem polędwicy wołowej marki Sokołów, trzeciego dania konkursowego - deseru z wykorzystaniem płynnej bazy deserowej marki Debic oraz z wykorzystaniem innych dowolnych produktów włoskich zachowując zasady kulinarne obowiązujące w kuchni włoskiej.

2. Zasady uczestnictwa

2.1. W konkursie może uczestniczyć 12 ekip kucharzy w składzie dwuosobowym.

Uczestnikami konkursu mogą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie bez względu na zajmowane stanowisko i wiek. Bardzo mile widziane będą ekipy z udziałem kobiet. Ekipa reprezentuje macierzysty zakład pracy tj. restauracje i restauracje hotelowe. Wszyscy uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.

2.2. W przypadku większej ilości zgłoszeń jak przewidują zasady regulaminowe, jury selekcyjne dokona wstępnej selekcji uczestników, na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy i wybierze 12 ekip kucharskich, które wystąpią w konkursie finałowym.

**2.3. Wszystkie zgłoszenia należy przysyłać nie później niż do dnia 07 lutego (piątek) 2020 roku na adres e-mail : konkurs@giancarlo.pl
DW : szulba@tlen.pl .**

Zgłoszenie należy przysyłać na druku zgłoszeniowym wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonanych potraw (wersje edycyjne typu AI, PSD, CDR, PDF lub popularne JPG w dużej rozdzielczości).

Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i mailem, pełną nazwę zakładu zgłaszającego swojego uczestnika oraz wszystkie wymagane dane w zgłoszeniu. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Druk zgłoszenia dostępny jest na stronach patronów internetowych : www.newsgastro.pl , www.papaja.pl, www.gastrona.pl, www.kucharze.pl

Aktualizacje informacji konkursowych oraz program imprezy będą opublikowane na FP konkursowym :

www.facebook.com/arteculinariaitalianapl/

2.4. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w konkursie finałowym każdy z uczestników otrzyma do dnia 10 lutego (poniedziałek) 2020 roku.

2.5 .W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 27 lutego (czwartek) 2020 roku uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy jury selekcyjne wybierze ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy to zostaną bezzwłocznie poinformowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

2.6. W sprawach merytorycznych dotyczących regulaminu prosimy o kontakt z Przewodniczącym Jury Panem Krzysztofem Szulborskim na adres : szulba@tlen.pl .

Warunki organizacyjne

3.1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.2.1 i pkt.2.2).

Organizator pokrywa koszty noclegu i wyżywienia dla ekip (13/14.03.20 oraz 14/15.03.20) w Hotelu Słoneczny Zdrój Medical SPA & Wellness w Busku Zdroju www.slonecznyzdroj.pl

Wyżywienie: kolacja (13.03.20) , obiad (14.03.20), kolacja (14.03.20), śniadania hotelowe (14.03.20 i 15.03.20) w Hotelu Słoneczny Zdrój Medical SPA & Wellness.

3.2. Ekipy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez n/w sponsorów w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych.



Gastro Magic
wypożyczalnia
Gastro Magic Service

- stół roboczy 1,5 m – 1 szt/stanowisko
- zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym – 1 szt/stanowisko
- szafa grzewcza – 1 szt/stanowisko
- nadstawka grzewcza – 1 szt/stanowisko
- odstawy troll – 1 szt/stanowisko
- kuchnia indukcyjna 1 pole grzewcze – 2 szt/stanowisko
- piec konwekcyjno-parowy z podstawą (z możliwością użycia GN 1/1) – 1 szt/stanowisko
- lodówka wolnostojąca - 1 szt/stanowisko

Stanowisko techniczno- sprzętowe:

winterhalter[®]



- zmywarka - 1 szt

3.3.Każda z ekip startujących może przywieźć podstawowy sprzęt drobny potrzebny do przygotowania potraw konkursowych.

3.4.Ekipy prezentują dania wyłącznie na porcelanie dostarczonej przez n/ w sponsora



Talerz do makaronu : 9032C976 Spyro talerz pasta/zupa 27 cm / producent Steelite <https://www.steelite.com/catalogsearch/result/?q=9032C976>

Talerz do drugiego dania :9032C980 Spyro talerz płytki 30 cm / producent Steelite

<https://www.steelite.com/catalogsearch/result/?q=9032C980>

Talerz do deseru :9032C981 Spyro talerz płytki 28 cm/producent Steelite

<https://www.steelite.com/catalogsearch/result/?q=9032C981>

3.5.Każdy z kucharzy otrzyma prawidłowy strój kucharski : kitel kucharski i zapaskę sponsorowaną przez firmę



Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim podczas konkursu i Gali Zwycięzców.

3.6.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.

Ponadto kandydaci zobowiązani są do pisemnego złożenia oświadczenia, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź technika filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji :uwiecznianie dowolna techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach. **Oświadczenie należy złożyć razem z przesłanym formularzem zgłoszenia.**

3.7.Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu bez podania przyczyn.

4. Zasady Konkursu

4.1. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne.

4.2. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

- **EKIPA nr. I, II, III, IV** - od 09:00 do 11:00 (przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- **EKIPA nr. V, VI, VII, VIII** - od 11:15 do 13:15 (przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- **EKIPA nr. IX, X, XI, XII** - od 13:30 do 15:30

4.3. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 120 minut.

4.4. Menu powinno składać się z trzech dań:

- **pierwsze danie (primo piatto)** - makaron - obowiązkowe użycie świeżego makaronu marki Perino - do wyboru makarony : fussioni z atramentem mątwy, strozzapreti, paccheri, spaghetti, tagliatelle pomidorowe, fettuccine, pappardelle pełnoziarniste oraz użycie dowolnych składników
- **drugie danie (secondo piatto)** - danie mięsne - polędwica Wellington- obowiązkowe użycie polędwicy wołowej marki Sokołów - oraz użycie dowolnych składników
- **trzecie danie- deser (dessert)**) - obowiązkowe użycie minimum jednej płynnej bazy deserowej marki Debic (Tiramisu 1l, Panna Cotta 1l, Creme Brulee Bourbon 1 l, Mus czekoladowy 1 l , Parfait 1l) - oraz użycie innych dowolnych składników.

4.5. Produkty potrzebne do przygotowania dań konkursowych, z wyjątkiem makaronów marki Perino w ilości 1 kg wybranego makaronu, 1 kg mięsa polędwica wołowa w całości marki Sokołów oraz wybranego

produktu marki Debic w ilości wskazanej powyżej , każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie.

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

4.7. 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 nie uformowane, również skorupiaki o ile będą użyte, muszą być w postaci surowej .

4.8. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

4.9. Każda ekipa przygotowuje dania dla Jury Profesjonalnego (Degustacyjne i Techniczne: kucharze i cukiernicy) i dania na stół prezentacyjny.

4.10. Każda ekipa przygotowuje 8 talerzy z pierwszym daniem ,8 talerzy z drugim daniem i 8 talerzy z deserem.

4.11. Dania prezentacyjne (1 talerz z pierwszym daniem , 1 talerz z drugim daniem i 1 talerz z deserem od każdej z ekip) pozostają na ekspozycji dla potrzeb mediów i zaproszonych Gości do zakończenia konkursu.

4. Sposób punktacji Jury Profesjonalnego

5.1. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez organizatora jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich.

Jury Profesjonalne Degustacyjne ocenia:

- kreatywność i estetykę podania (max 15 punktów)
- odpowiedni dobór składników w daniu (max 15 punktów)
- odpowiednio użyty surowiec od sponsora (max 20 punktów)

- smak (max 50 punktów)

Każdy członek Jury Profesjonalnego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

Jury Profesjonalne Techniczne ocenia:

- przygotowanie stanowiska pracy (max 5 punktów)
- odpowiednio użyty surowiec od sponsora (max 20 punktów)
- czystość pracy na stanowisku pracy (max 10 punktów)
- profesjonalny sposób wykonywania pracy (max 10 punktów)
- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 5 punktów)

Każdy członek Jury Technicznego może maksymalnie przyznać 50 punktów.

5.2. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 8 pierwszych dań, 8 drugich dań i 8 deserów na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 120 minut. Gotowe talerze z daniami należy podawać według odpowiedniej kolejności: pierwszy makaron, drugie danie mięsne, trzeci deser - w trakcie trwania czasu konkursowego (w dowolnym momencie) po wcześniejszym zgłoszeniu jurorowi technicznemu.

5.3. Każde 5 minut spóźnienia równe jest 15 pkt. karnym odjętym od sumy ogólnej punktacji Jury Profesjonalnego Technicznego, które odejmuje Przewodniczący Jury (1 min. = 3 pkt. od sumy punktów Jurorów Profesjonalnych Technicznych).

5.4. Po przekroczeniu regulaminowego czasu ponad 15 minut, Jury Profesjonalne Techniczne przerywa pracę ekipy i ocenia ją w stopniu w jakim jest przygotowana.

5.5. Decyzja Jury Profesjonalnego ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.

4. Nagrody konkursowe

6.1. Jury Profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów za które zostaną przekazane nagrody m.in.:

I miejsce: Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, Puchar Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, medal Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, zaproszenie do udziału w Tagach Bellavita Expo Warsaw 2020 -live cooking, Global Zestaw Szefa Kuchni- 7 stalowych noży ufundowany przez firmę Perino, voucher od firmy Prymat na kwotę 1000 zł, upominki od firmy Alva, upominki od firmy Monini, upominki od firmy Sokołów

II miejsce: Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, medal Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, zaproszenie do udziału w Tagach Bellavita Expo Warsaw 2020 -live cooking, Tamahagane Tsubame Black Zestaw 2 noży ufundowany przez firmę Perino, voucher od firmy Prymat na kwotę 800 zł, , upominki od firmy Alva, upominki od firmy Monini, upominki od firmy Sokołów

III miejsce: Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, medal Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, zaproszenie do udziału w Targach Bellavita Expo Warsaw 2020 -live cooking, Nagomi Maru Zestaw 2 noży Santoku i uniwersalny ufundowany przez firmę Perino, voucher od firmy Prymat na kwotę 500 zł, , upominki od firmy Alva, upominki od firmy Monini, upominki od firmy Sokołów

6.2. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy oraz drobne upominki od organizatorów i sponsorów.