

## **Regulamin dla profesjonalistów Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Lubelskie Smaki”**

### **I. Założenia ogólne.**

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „**Lubelskie Smaki**” (dalej „konkurs”) jest Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Grottgera 4.

2. **Konkurs nominowany** jest do **Półfinału Kulinarnego Pucharu Polski 2016**.

3. **XIII edycja Konkursu „Lubelskie Smaki 2016”**, pod hasłem „Kuchnia polska”, będzie realizowany pod patronatem Marszałka Województwa Lubelskiego oraz Stowarzyszenia Euro-Toques Polska, według zasad regulaminowych Euro-Toques International.

4. Cele główne konkursu to:

- ✓ promocja polskiej sztuki kulinarnej poprzez niezwykle smaki, charakterystyczne między innymi dla Ziemi Lubelskiej,
- ✓ kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o kulturze polskiej i tradycji kulinarnej regionu,
- ✓ doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności kucharzy,
- ✓ podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy pomiędzy firmami związanymi z gastronomią,
- ✓ promocja regionu lubelskiego.

5. Konkurs adresowany jest do profesjonalistów, czyli pracujących kucharzy z terenu Polski, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.

6. Konkurs odbędzie się **04.06.2016 r. (sobota)** na Placu Teatralnym w Lublinie. Początek rywalizacji konkursowych od godz. 15.<sup>00</sup>. (odprawa uczestników konkursu godz. 14<sup>30</sup>).

7. Profesjonalisci startujący w Konkursie Kulinarным tworzą ekipę (zespół) dwuosobową. Członkowie ekipy startujący w Konkursie mogą pracować w różnych zakładach pracy.

8. Uczestnicy **Konkursu Kulinarnego** powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.

9. Konkurs Kulinarny będzie oceniany przez niezależny skład Jury, który wyłoni zwycięzcę w Konkursie Kulinarным dla Profesjonalistów i przyzna tytuł „Lubelski Smak 2016” dla przygotowanej potrawy.

10. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będzie **Jury w składzie 8 osób:**

- |                      |                              |
|----------------------|------------------------------|
| 1. Marek Rybacki     | Przewodniczący Jury - Polska |
| 2. Silvia Castano    | Członek Jury - Finlandia     |
| 3. Daniello Galhardo | Członek Jury - Brazylia      |

4. Wolfgang P. Menge	Członek Jury	- Niemcy
5. Marcell Perez Colmenares	Członek Jury	- Columbia
6. Sebastian Humski	Członek Jury	- Polska
7. Wojciech Harapkiewicz	Członek Techniczny Jury	- Polska
8. Szymon Szlendziak	Członek Techniczny Jury	- Polska

11. Konkurs Kulinaryny składa się z II etapów:

#### **I. Pierwszy etap - kwalifikacje:**

✓ kwalifikacje – przygotowanie i nadesłanie receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw – przekąski i dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarneho,

#### **II. Drugi etap – część praktyczna:**

✓ wykonanie po 7 porcji przekąsek i 7 porcji dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarneho.

12. Do udziału w II etapie konkursu Kulinarneho zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 6 ekip profesjonalistów na podstawie przesłanych materiałów kwalifikacyjnych opisanych w Regulaminie na podstawie Formularza zgłoszeniowego.

Kwalifikacji dokona Profesjonalne Jury opisane w punkcie 9 niniejszego Regulaminu.

13. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie Organizatora tj. w Departamencie Promocji i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Plac Teatralny, p. 310 oraz na stronach internetowych: [www.lubelskie.pl](http://www.lubelskie.pl), [www.eurotoques.pl](http://www.eurotoques.pl), a także [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl), [www.gastrona.pl](http://www.gastrona.pl),

Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.

14. Ogłoszenie wyników, wręczenie statuetki, dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

15. Zwycięzca - **Laureat I miejsca w Konkursie Kulinarnym „Lubelski Smak 2016”** pamiątkową statuetkę, dyplom, upominki, nagrody rzeczowe oraz otrzyma nominację do uczestnictwa w Półfinale Kulinarneho Pucharu Polski 2016, a pozostałe ekipy uczestniczące w **Konkursie Kulinarnym** otrzymują dyplomy uczestnictwa, upominki i nagrody rzeczowe.

16. Organizator nie pokrywa kosztów przyjazdu na II etap konkursu.

#### **II. Zasady Konkursu.**

##### **Etap I – kwalifikacja:**

1. Pierwszy etap polega na przesłaniu wypełnionego i podpisanego **Formularza zgłoszenia**, zamieszczonego na stronie organizatorów, w terminie **do dnia 24.05.2016 r. (wtorek)** na adres e-mail: [profesjonalista-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl](mailto:profesjonalista-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl).

2. Zgłoszenie powinno zawierać:

- ✓ dane osobowe zgłoszonych uczestników do Konkursu Kulinarnego,
- ✓ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (formularz zgłoszenia jest załącznikiem nr 1 Regulaminu),
- ✓ przygotowane receptury i opisy produkcyjne potraw zgodnych z tematem konkursu wraz ze zdjęciem potraw o rozmiarze 1024x768 lub 1280x960 pxl,
- ✓ wszystkie wymagane dokumenty należy podpisać, zeskanować i wysłać na w/w adres e-mail: [profesjonalista-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl](mailto:profesjonalista-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl).

3. W recepturze powinny zostać zastosowane następujące produkty:

**Przekąska:** kaszanka, maliny.

**Danie główne:** pączki wieprzowe, burak czerwony.

**Każda receptura musi zawierać:** nazwę potrawy, zdjęcie potrawy, normatywy surowcowe na 7 porcji, opis sposobu wykonania.

4. Lista zakwalifikowanych ekip zostanie ogłoszona do wiadomości publicznej na oficjalnej stronie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego tj.: [www.lubelskie.pl](http://www.lubelskie.pl), [www.eurotoques.pl](http://www.eurotoques.pl), a zakwalifikowane zespoły zostaną powiadomione indywidualnie na adres podany w formularzu zgłoszeniowym (e-mail za potwierdzeniem i telefonicznie) do dnia **25.05.2016 r.**

#### **Etap II – część praktyczna:**

1. W konkursie uczestniczy 6 dwuosobowych ekip kucharzy wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.

2. Przewidywany plan dnia.

14.00 – 14.30 Rejestracja uczestników Konkursu  
(Plac Teatralny w Lublinie)

14.30 – 15.00 Odprawa uczestników Konkursu  
(Plac Teatralny w Lublinie)

15.00 – 19.00 Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym  
(Plac Teatralny w Lublinie)

19.00 – 20.00 Prezentacja i omówienie dań konkursowych, uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród  
(Plac Teatralny w Lublinie)

3. Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:

- ✓ posiadanie dowodu osobistego potwierdzającego tożsamość uczestnika
- ✓ posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- ✓ posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapki.

4. Zmagania konkursowe polegają na :

- ✓ przygotowaniu 7 porcji przekąski i 7 porcji dania głównego
- ✓ wyserwowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników

- ✓ przygotowane potrawy (7 porcji) zostaną poddane ocenie Jury. Jedna porcja zostanie zaprezentowana na stole ekspozycyjnym.
5. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 90 minut.
6. Omówienie Regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o 14.30.
7. W dniu konkursu stanowiska będą do dyspozycji od godziny 15.00.
8. Drużyny startują co 10 minut po sygnale Jury.
9. Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego zostanie udostępnionych 3 stanowisk technologicznych każde wyposażone w: stół roboczy ze stali nierdzewnej, dwupalnikowa kuchenka indukcyjna, piec konwekcyjno-parowy, zlewozmywak.
10. Organizator zapewnia zespołom uczestniczącym w konkursie produkty do przygotowania potraw - **składniki obowiązkowe do zastosowania**.  
Produkty obowiązkowe do zastosowania w Konkursie Kulinarnym przez uczestników muszą być użyte do przygotowania potraw konkursowych, lecz nie muszą być wykorzystane w całości.
11. Pozostałe produkty kulinarne wynikające z receptur, a potrzebne do przygotowania potraw oraz sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości, patelnie różnej wielkości, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatki itp. **uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie**.
12. Dokładniejsze informacje oraz schemat stanowiska zostaną przekazane zespołom, które zakwalifikują się do II etapu.
13. Uczestnicy serwują potrawy konkursowe na własnej zastawie. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.
14. W ramach konkursu uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potraw zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
15. Nie zezwala się na stosowanie:
- ✓ sztucznych dekoracji,
  - ✓ przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
  - ✓ gotowych sosów (fond, majonez, ketchup – dopuszczalne jako podstawa),
  - ✓ przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów,
  - ✓ gotowych farszów,
  - ✓ uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast.
16. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
- ✓ warzywa i owoce – umyte, obrane, nie krojone,
  - ✓ grzyby – umyte, blanszowane, nie krojone,
  - ✓ ziemniaki, cebula – obrane, nie krojone,
  - ✓ mięso – odkostnione, nie zamarynowane.

17. Uczestnicy Konkursu Kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 5 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy.

18. Kryteria oceny i ilość punktów w Konkursie Kulinarzym:

**Ocena degustacyjna: łącznie 60 punktów**

**1. Prezentacja potrawy: 20 punktów**

1. Proporcjonalność dania i odpowiednia gramatura 0-10
2. Estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność 0-10

**2. Smak potrawy: 40 punktów**

1. Smak i zestawienie smakowe składników 0-25
2. Aromat potrawy 0-5
3. Odpowiednia temperatura potrawy i talerza 0-5
4. Tekstura poszczególnych elementów potrawy 0-5

**Ocena techniczna: łącznie 40 punktów**

**1. Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: 20 punktów**

1. Prezencja szefa ekipy i kucharza pomocniczego 0-5
2. Przygotowanie stanowiska pracy 0-5
3. Czystość pracy, higiena 0-5
4. Zużycie produktu, gospodarka odpadami 0-5

**2. Przygotowanie zawodowe: 20 punktów**

1. Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-15
2. Umiejętności organizacyjne 0-5

**3. Czas pracy:**

- za każdą 1 minutę spóźnienia, przewodniczący jury odejmie z puli punktów technicznych 1 punkt karny;
- po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.

**III. Postanowienie końcowe**

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny oraz jego odwołania..
2. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
3. Każdy z uczestników przystępując do konkursu wyraża zgodę na publikację jego danych osobowych oraz wizerunku.
4. Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:

**Jadwiga Januszek**, sekretariat i koordynator Konkursu „Lubelskie Smaki”,  
tel. (81) 44 16 799 (od 7<sup>30</sup> do 15<sup>30</sup>),

**Jean Bos**, Prezes Euro-Toques Polska, merytoryczne doradztwo Konkursu, tel.  
509 517 227 (od 9<sup>00</sup> do 16<sup>00</sup>).