II Międzynarodowy Festiwal Kuchni Dworskiej im. Hanny Szymanderskiej

II Edycja Dań Dworskiej Kuchni Myśliwskiej
Dla profesjonalistów

I. Ogólne sprawy organizacyjne

Organizatorami konkursu są;
Zamek Dubiecko – Michalina &Bogusław Kołcz
Fundacja Klubu Szefów Kuchni – Waldemar Hołówka & Janusz Pyra

1.1. Patronat medialny – Przegląd Gastronomiczny, Papaja.pl , NewsGastro, Gastrona.pl
1.2. Konkurs odbędzie się w Zamku Dubiecko w Dubiecku ul. Zamkowa 1
12 marca 2016 r. o godz. 09:00.
1.3. Festiwal ma na celu szeroko pojętą edukację dotyczącą początków kuchni polskiej wywodzącej się z kuchni myśliwskiej, która głównie miała miejsce na dworach, pałacach czy w zamkach oraz powrót do tradycji i wykwintności dań szlachecko – magnackich ściśle związanych z tradycjami kuchni myśliwskiej.

II. Warunki uczestnictwa

2.1. W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych, zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji z całej Polski oraz innych krajów Europy.
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 powinni być pełnoletni (dowód osobisty).
2.5. **W konkursie biorą udział ekipy dwuosobowe**.
2.6. Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie mailowej na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym oraz z wyraźnym zdjęciem wykonanej potrawy i przesłane na adres:

Szef Kuchni
Zamek Dubiecko
37-750 Dubiecko
ul. Zamkowa 1
tel. kom. +48 602 392 274
mail : januszpyra@dubiecko.com

UWAGA! – Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu **04 marca 2016 roku (piątek)**. Termin uważa się za zachowany w przypadku wysłania maila najpóźniej do godziny 24:00 w tym dniu.

2.7. Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i adresem e-mail oraz pełną nazwę zakładu zgłaszającego swojego uczestnika. Ponadto kandydaci zobowiązani są do złożenia oświadczenia, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji: uwiecznianie dowolną techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach.
2.8. Wszystkie pytania i wątpliwości organizacyjne i sprawy merytoryczne proszę kierować do Waldemara Hołówki tel. kom. +48 609 548 355, mail; w.holowka@holsongroup.eu lub Janusz Pyra tel. kom. +48 602 392 274, mail : januszpyra@dubiecko.com
2.9. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu do **dnia 06 marca 2016 roku.**

2.10. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy komisja wybiera ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

III. Zasady organizacyjne

3.1. Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pokrywa koszty przejazdu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego z wyjątkiem produktów dostarczonych przez Organizatora.
3.2. Organizator zapewnia wszystkim ekipom uczestniczącym w konkursie produkty główne obowiązkowe jakimi są; **narogi (wątroba z dziczyzny) i schab z dzika bez kości**.
3.3. Organizator konkursu pokrywa koszty zakwaterowania i wyżywienia (zgodnie z programem – od kolacji w dniu **11 marca 2016**(dzień przyjazdu) do śniadania w dniu **13 marca 2016** (dzień wyjazdu).
3.4. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdej z ekip: wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, płyta indukcyjna z dwoma polami grzejącymi lub dwie pojedyncze płyty indukcyjne, stół roboczy ze zlewozmywakiem jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym oraz metrowy stół roboczy.
3.5. Drobny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy zespół uczestniczący w konkursie przywozi ze sobą.
3.6. Talerze do wydania dań zapewnia organizator dostarczone przez Firmę Comitor z Łodzi.
3.7. Wszyscy uczestnicy konkursu występują w standardowych strojach kucharskich.
3.8. Organizator zapewnia bezpieczeństwo wszystkim osobom obecnym w miejscu przeprowadzenia konkursu.
3.9. Konkurs jest imprezą otwartą.

IV. Reguły przeprowadzania 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.
4.2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 12 marca 2016 roku (sobota).
4.3. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez Organizatora jurorów pracujących składzie jurorskim: technicznym i degustacyjnym.
4.4. Jury techniczne składać się będzie z pięciu szefów kuchni; których punktacja wyznaczy klasyfikację generalną konkursu.
4.4.1. Jury degustacyjne składać się będzie z czterech osób zaproszonych przez Organizatora, których punktacja wyłoni jednego zwycięzcę niezależnie od klasyfikacji generalnej (punktacji jurorów technicznych)
4.5. Każdy z jurorów technicznych może przyznać maksymalnie 40 pkt. zgodnie z zasadami i wymogami jakie obowiązują w konkursach nominowanych do Kulinarnego Pucharu Polski
4.6. Każdy z jurorów degustacyjnych może przyznać maksymalnie 60 pkt.
4.7. Podczas konkursu wszyscy uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się **w dniu 11 marca 2016 roku (piątek) o godz.19:00**.
4.8. Każda ekipa konkursowa otrzyma 15 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.
4.9. Każda **dwuosobowa ekipa** musi wykonać potrawę w formie przystawki i dania głównego dla 7 osób podaną wyłącznie na talerzach dostarczonych przez organizatora/ Comitor Sp.Z.O.O/ Wybór talerzy należy zgłosić w formularzu zgłoszeniowym, fotografie i wymiary talerzy dostępne są w załączniku z regulaminem konkursu.
4.10. Organizator dopuszcza zastosowanie dodatkowego urządzenia grzejnego (1 szt.) pod warunkiem wyłączenia jednego dowolnego urządzenia grzejnego spośród standardowo dostarczonych przez Organizatora
4.11. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 7 przygotowanych porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać **1,5 godziny**

4.12. Niedotrzymanie podanego czasu pociągnie za sobą konieczność naliczenia punktów karnych, a ekipie przekraczającej regulaminowy czas pracy ponad 15 minut zostanie ona przerwana i zostanie oceniona w stopniu w jakim została wykonana.

V. Składniki obowiązkowe

5.1. Każda ekipa musi użyć produkty wskazane przez organizatora tj. narogi (wątroba) w przystawce i schab z dzika w daniu głównym.
Oraz składniki dodatkowe ;
- grzyby
- dereń
- kasza jaglana

5.2. Organizator dostarczy każdej drużynie w dniu konkursu po 1 kg Wątroby i 2 kg schabu z dzika b/k.
5.3. Pozostałe składniki w daniu konkursowym pozostawia się w gestii uczestników.
5.4. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne.
5.5. Występ każdej ekipy powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki kulinarnej, jak również finezji, lekkości i perfekcji wykonania.
5.6. 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 (prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy).
5.7. Wszystkie konkursowe dania muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
5.8. Decyzja jury ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.
5.9. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy za uczestnictwo, natomiast ekipa zwycięska otrzyma statuetkę, dyplom i czek o wartości 3 000 zł., ekipa która zajmie drugie miejsce otrzyma statuetkę, dyplom i czek o wartości 2 000 zł. natomiast ekipa jaka zajmie trzecie miejsce otrzyma statuetkę, dyplom i czek o wartości 1 000 zł. Wszystkie ekipy otrzymają upominki od sponsorów.
5.10. Konkurs jest nominowany do półfinału w **Kulinarnym Pucharze Polski 2016**
Zwycięzca konkursu nominowanego otrzymuje nominacje do udziału w półfinale KPP 2016 oraz związaną z tym udziałem nagrodę pieniężną w wysokości 1800,00 PLN /brutto/ z tytułu nominacji do półfinału KPP 2016.
5.11. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji przepisów i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
5.12. Wszystkie wyniki zostaną ogłoszone na Gali Konkursowej po zakończeniu konkursu w dniu 12 marca 2016 roku.
5.13. W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.