

REGULAMIN
II edycji Mistrzostw Polski w Przyrządzaniu Ślimaków i Owoców Goji

§ 1 Postanowienia ogólne

1. Organizatorem „**II Edycji Mistrzostw Polski w Przyrządzaniu Ślimaków i Owoców Goji**”, dalej zwanego **Konkursem** jest: Powiatowe Centrum Integracji Społecznej w Legionowie (PCIS). Pomysłodawcą konkursu jest Daniel Twardo, kierownik warsztatu gastronomicznego PCIS. Konkurs organizowany jest pod patronatem Ambasady Republiki Mołdawii w Polsce oraz Starosty Legionowskiego.
2. Profesjonalną pracownię gastronomiczną do celów konkursu udostępnia Powiatowy Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Włodzimierza Wolskiego w Serocku.
3. Ogólnopolski Konkurs Kulinarny „**II Edycja Mistrzostw Polski w Przyrządzaniu Ślimaków i Owoców Goji**”, organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Euro Toques Polska oraz Stowarzyszenie Kucharzy Polskich.
4. Głównymi sponsorami konkursu są firmy: Snails Garden, Złoty Lin, Dilbar.
5. Celem konkursu jest kultywowanie „propagowanie i pogłębienie wiedzy o przygotowaniu ślimaków i owoców goji oraz pogłębianie wiedzy o ślimaku, jako produkcie polskim.
6. Uczestnicy konkursu powinni wykazać się znajomością w przyrządzeniu oryginalnych dań opartych na tradycyjnym smaku w nowoczesnej aranżacji.
7. Konkurs odbędzie się w kategorii profesjonalści.
8. Konkurs ma charakter zamknięty i odbędzie się w dniu 17 marca 2018 r. w Powiatowym Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Włodzimierza Wolskiego w Serocku, przy ul. Włodzimierza Wolskiego 8, 05-140 Serock, w godzinach 9.00-16.00.
9. W Konkursie mogą uczestniczyć wyłącznie kucharze, którzy spełniają następujące warunki:
 - a. są pełnoletni,
 - b. posiadają dowolny stopień w hierarchii zawodowej,
 - c. pracują zgodnie ze swoimi kwalifikacjami zawodowymi w dowolnym zakładzie, zarówno hotelarskim, jak i w pojedynczej restauracji na terenie Polski oraz zagranicą.
10. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu będzie czuwało jury powołane przez organizatora w składzie:
 - a. Przewodniczący jury,
 - b. Komisja VIP,
 - c. Komisja techniczna (do 5 osób),
 - d. Komisja degustacyjna (do 6 osób).

§ 2 Zasady uczestnictwa

1. W Konkursie może uczestniczyć maksymalnie 9 uprzednio zgłoszonych ekip w składzie dwuosobowym.
2. O dopuszczeniu do udziału w Konkursie decyduje kolejność zgłoszeń. Zgłoszenie musi zawierać:
 - a. nazwę potrawy,
 - b. opis wykonania dania,
 - c. informacje o źródłowym pochodzeniu receptur,
 - d. wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 8 porcji,
 - e. imiona i nazwiska uczestników konkursu (zgłoszenie do konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na wykorzystywanie receptury i opisu wykonania przez Organizatora w broszurce dotyczącej konkursu oraz na

- wszelkich nośnikach promocji).
3. Arkusze zgłoszeniowe do Konkursu znajdują się w załączeniu do Regulaminu i stanowią jego integralną część.
 4. Organizator Konkursu zabezpieczą produkty obowiązkowe tj.
 - a. mięso ze ślimaka,
 - b. ślimak w muszli,
 - c. wątroba ze ślimaka,
 - d. kawior ze ślimaka,
 - e. owoce goji,
 5. W dniu **17.03.2018 r.** w restauracja&hotel Złoty Lin, przy ulicy Wierzbica 9 w Serocku, o godzinie 20.00, zostaną ogłoszone wyniki oraz przyznane nagrody dla uczestników Konkursu.
 6. Zgłoszenia drużyn należy przysyłać na adres e-mail: **biuro@cis.legionowski.pl** do **24 lutego 2018 r.**, a lista uczestników zostanie ogłoszona do **3 marca 2018r. na stronie www.cis.legionowski.pl oraz portalach: papaja.pl, Kucharze-Serwis.pl, Gastrona.pl**
 7. W sprawach technicznych i merytorycznych dotyczących szczegółów przebiegu Konkursu prosimy o kontakt e-mail: **creatorsmakow@gmail.com** lub telefonicznie pod nr. 721 966 198.

§ 3 Zasady Konkursu

1. Przedmiotem Konkursu jest wykonanie dania głównego. Obowiązkowymi produktami do przygotowania potrawy są:
 - a. ślimak (do wyboru: mięso ze ślimaka, ślimak w muszli, wątroba ze ślimaka, kawior ze ślimaka),
 - b. owoce goji.
2. Do przygotowania dania głównego Organizatorzy udostępniają uczestnikom:
 - a. grill firmy Magic BBQ



- b. stanowisko stół roboczy ze zlewem,
- c. stanowisko z 4 indukcjami i piekarnikiem,



d. talerze firmy Table Top



3. Wszystkie pozostałe produkty i sprzęty potrzebne do przygotowania dań konkursowych oraz warzywa, przyprawy, drobny sprzęt kuchenny (garnki, patelnie – przystosowane do kuchenek indukcyjnych), każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie.
4. Ekipy startują w dowolnym ubraniu kucharskim (np. bluza, spodnie, obuwie kucharskie), fartuchy kucharskie wszystkim uczestnikom konkursu zapewnią organizatorzy.
5. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 60 minut. Dopuszcza się wcześniejsze przygotowanie (marynowanie) produktów, to jest: warzyw i ślimaków, ale nie wcześniej niż

- 40 minut przed rozpoczęciem konkursu.
6. Każda ze startujących ekip przygotowuje:
 - a. 1 talerz dania konkursowego do ekspozycji,
 - b. 6 talerzy dania konkursowego dla jury degustacyjnego,
 - c. 1 talerz dania Vip.
 7. Jury techniczne będzie kontaktowało się w trakcie oceny dań konkursowych z jury degustacyjnym.
 8. Podczas Konkursu zabronione jest:
 - a. stosowanie sztucznych dekoracji,
 - b. użycie dodatków takich jak mięso i ryba,
 - c. przygotowania wcześniejszej dekoracji i dodatków (wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym),
 - d. stosowanie gotowych sosów,
 - e. stosowanie gotowych farszów,
 - f. używanie pieca konwekcyjnego parowego.
 9. Podczas Konkursu dopuszcza się:
 - a. używanie dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytownica, thermomix, schładzarka itp.) zabezpieczonych przez uczestników Konkursu we własnym zakresie,
 - b. zastosowanie przygotowanych w następujący sposób produktów:
 - o warzywa i owoce-umyte, obrane, niekrojone,
 - o grzyby-umyte, blanszowane, niekrojone,
 - o ziemniaki / cebula-obrane, niekrojone,
 - o ciasto podstawowe, neutralny smak.

§ 4 Sposób punktacji jury technicznego i jury degustacyjnego.

1. Nad prawidłowością punktacji czuwać będzie Jury Konkursu.
2. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy Jury:

Jury techniczne - ocenia:

- a. przygotowanie stanowiska pracy - maks. 5 punktów,
- b. zużyty surowiec - maks. 5 punktów,
- c. czystość pracy - maks. 5 punktów,
- d. profesjonalizm pracy - maks. 10 punktów,
- e. wygląd stanowiska po pracy - maks. 5 punktów.

Każdy członek Jury technicznego może przyznać maksymalnie 30 punktów.

Jury degustacyjne ocenia:

- a. wygląd i aranżację potrawy - maks. 15 punktów,
- b. dobór składników - maks. 15 punktów,
- c. smak - maks. 40 punktów

Każdy członek Jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów.

Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = (-) 1 punkt.

Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana i danie zostanie poddane ocenie Jury.

§ 5 Postanowienia organizacyjne

1. Ilość ekip startujących-maksymalnie 9.
2. Jury przyzna, na podstawie łącznej ilości punktów, I, II, i III miejsce w Konkursie.
3. Każda ekipa uczestnicząca w Konkursie otrzyma pamiątkowy certyfikat „Mistrza w Przyrządzaniu Ślimaków i Owoców Goji” oraz nagrody od sponsorów.
4. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, receptur, opisów przygotowania dań oraz do wykorzystywania zdjęć wykonanych, podczas konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
5. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po zakończeniu Konkursu, a wręczenie nagród odbędzie się podczas gali, która odbędzie się w restauracja&hotel Złoty Lin w Serocku.
6. Zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2016 r. poz. 922) każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystanie przez organizatorów konkursu wizerunku na potrzeby konkursu i w celach marketingowo – organizacyjnych wydarzenia.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania Konkursu bez podania powodu.
8. Kwestie nieuregulowane w regulaminie ustala organizator Konkursu.
9. Wszelkie informacje i zgłoszenia do zawodów prosimy wysyłać na adres internetowy: biuro@cis.legionowski.pl
10. Organizator zapewnia możliwość rezerwacji noclegu dla uczestników Konkursu w preferencyjnej cenie za pokój 2 - osobowy za dwie doby ze śniadaniem.
11. Wyżywienie dla uczestników, jurorów i sponsorów w trakcie trwania konkursu zapewnia organizator.

RAMOWY HARMONOGRAM IMPREZY

16 marca 2018 r. (piątek)

- 18:00 odprawa sędziów i ekip biorących udział w konkursie (preludium na temat ślimaków), omówienie konkursu, losowanie ekip i stanowisk,
19:30 wydawanie ślimaków,

17 marca 2018 r. (sobota)

- 8:00 przywitanie ekip kucharskich, przedstawienie składu sędziowskiego i startujących ekip,
8:45 wejście na stanowiska pierwszych ekip,
9:00 – 15:00 KONKURS KULINARNY,
20:00 ogłoszenie wyników Konkursu.

Załącznik do Regulaminu

ARKUSZ ZGŁOSZENIOWY DO KONKURSU

II edycji Mistrzostw Polski w Przyrządzaniu Ślimaków i Owoców Goji

kategoria
Profesjoniści

do zgłoszenia należy OBOWIĄZKOWO dołączyć zdjęcia potraw

Nazwa drużyny :	
	Kapitan Drużyny
Imię	
Nazwisko	
Kod Pocztowy + Miejscowość	
Ulica + Nr Domu i Nr Mieszkania	
Adres e-mail	
nr telefonu	

nr telefonu i adres zakładu pracy	
---	--

<u>DANIE GŁÓWNE</u>

Informacje o źródłowym pochodzeniu receptury :
--

RECEPTURA

Zbiór oświadczeń:

Oświadczamy, iż znana jest nam treść Regulaminu konkursu i akceptuję zawarte w nim zasady.

.....
(data, pieczęć, podpis)

Wyrażamy zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach informacyjnych, promocyjnych i marketingowych związanych z udziałem w konkursie zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 2016, poz. 922). Zostałem poinformowany o tym, że:

- administratorem danych jest Powiatowe Centrum Integracji Społecznej w Legionowie, ul. Sikorskiego 11, 05-120 Legionowo,
- moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie na potrzeby konkursu,
- mam prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania,
- podanie danych osobowych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości mojego udziału w konkursie

.....
(data, pieczęć, podpis)

Wyrażam zgodę na otrzymywanie informacji promocyjnych, informacyjnych i marketingowych związanych z udziałem w konkursie od Organizatora konkursu na podany w formularzu zgłoszeniowym adres oraz e-mail zgodnie z ustawą z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U. 2017, poz. 1219).

.....
(data, pieczęć, podpis)

Osoba zgłoszone, reprezentujące podmiot wyrażając zgodę na udział w konkursie udostępniają jednocześnie swój wizerunek do celów komunikacji organizatora o wydarzeniu i laureatach.

.....
(data, pieczęć, podpis)