

REGULAMIN

III Edycji KONKURSU KULINARNEGO

- Sportowa Wiosna 2018

Organizator:

Centrum Sportowo-Konferencyjne Gniewino Sp. z o.o. Hotel Mistral Sport****

ul. Sportowa 5, 84-250 Gniewino

I etap konkursu - eliminacje szkolne

II etap konkursu – w terminie **05 marca 2018 roku** w Hotelu Mistral Sport**** w Gniewinie

1) Założenia ogólne:

a) Celem konkursu jest:

- kształtowanie postaw kreatywnych poprzez zapoznanie się ze zdrowym odżywianiem;
- zachęcanie do rozwijania umiejętności z zakresu technologii gastronomicznej;
- rozbudzanie wrażliwości estetycznej;
- podnoszenie poziomu efektywności kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią;
- propagowanie idei, że artystą można być również w dziedzinie sztuki kulinarnej;

b) Tematem konkursu są **potrawy nawiązujące do sportu oraz deser z czekolady;**

2) Warunki uczestnictwa:

a) Konkurs jest przeznaczony dla uczniów klas zasadniczych zawodowych i technikum o profilu gastronomicznym i innych pokrewnych zawodach;

b) uczniów do konkursu zgłasza nauczyciel zawodu, każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić dwie drużyny dwuosobowe;

c) warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie: „Karty zgłoszenia” (załącznik nr 1) i „Receptury” ze zdjęciem na adres podany w punkcie 6 w terminie do 18 lutego 2018 roku;

Uwaga: WSZYSTKIE NADESŁANE MATERIAŁY MUSZĄ BYĆ W PLIKU FORMATU WORD (doc, docx).

3) Przebieg konkursu.

Konkurs podzielony jest na dwa etapy:

I etap - eliminacje szkolne (wewnętrzne) będą przeprowadzone w szkołach (termin wyznacza sobie szkoła)- organizator konkursu pozostawia dowolność poszczególnym szkołom w wyłanianiu zespołu konkursowego.

II etap - finał wykonanie potraw konkursowych, prezentacja - etap przeprowadzony zostanie w Hotelu Mistral Sport**** w Gniewinie ul Sportowa 5, 84-250 Gniewino, w dniu 05 marca 2018r

Do finału zakwalifikuje się TYLKO 12 zespołów –decyduje kolejność zgłoszeń i nadesłane prace-receptury.

Zespoły zakwalifikowane do Konkursu będą powiadamiane o przyjęciu na bieżąco e-mailowo lub telefonicznie przez Organizatorów. Kończącą datę kwalifikacji ustala się na 25 lutego 2018r.

Życzymy sukcesów!

Obowiązujące zasady:

- a) zespół szkolny składa się z dwóch uczestników, startujących w konkursach oraz opiekuna zespołu. Wszyscy członkowie zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół;
- b) w dniu finału konkursu odbędzie się instruktaż wstępny dla uczestników;
- c) uczestnicy finału powinni posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz strój ochronny zgodny z wymogami higieny;
- d) do wykonania prac konkursowych udostępnione będą stanowiska gastronomiczne;
- e) organizator zapewnia następujące urządzenia i sprzęt potrzebny do wykonania zadań konkursowych: stoły technologiczne, piece konwekcyjno – parowe , kuchenki indukcyjne – 2szt , kuchenka mikrofalowa, miski, różgi, blachy GN, pakowarkę próżniową i worki, pozostały drobny sprzęt i narzędzia specjalistyczne uczestnicy przywożą we własnym zakresie;
- f) uczestnicy finału mają za zadanie:
 - wykonać samodzielnie **DANIE GŁÓWNE I DESER** w ilości 7 porcji:
 - Sześć porcji do oceny przez jury;
 - Jedna porcja do prezentacji na stół konkursowy;
- g) wszystkie potrawy powinny nawiązywać do tematu konkursu;
- h) wielkość porcji jak przy menu degustacyjnym;
- i) czas na wykonanie prac konkursowych wynosi 120 minut;
- j) wykonane prace konkursowe będzie oceniać jury konkursu finałowego;
- k) **surowce potrzebne do wykonania prac konkursowych każda z drużyn zabezpiecza we własnym zakresie;**

Uwaga: Nie dopuszcza się korzystania z przygotowanych wcześniej półproduktów, 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. Dopuszcza się użycie bulionu lub demi glace.

- l) wszystkie przygotowane wyroby powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz czysto i elegancko zaprezentowane;
- ł) 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;
- m) każdy uczestnik pokrywa koszt przejazdu (noclegu) na konkurs finałowy we własnym zakresie;
- n) organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć prac konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.

5) Terminarz konkursu:

I etap konkursu - eliminacje szkolne według dowolnych terminów.

II etap konkursu - finał 05 marca 2018r - rozpoczęcie konkursu i odprawa uczestników:
o godz. 9.00.

Zespoły będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

- Zespół nr. I, II, III, IV, V, VI – od 10:00 do 12:00
- PRZERWA TECHNICZNA NA PRZYGOTOWANIE STANOWISK
- Zespół nr. VII, VIII, IX, X, XI, XII – od 12.30 do 14:30
- Finał konkursu – 16:00

6) Postanowienia końcowe:

a) w skład komisji konkursowej wchodzi: szefowie kuchni z renomowanych restauracji i partnerzy i przedstawiciele firm sponsorujących konkurs;

b) komisja konkursowa zapewnia prawidłowy przebieg konkursu oraz obiektywizm oceniania jego wyniku;

c) za organizację i przebieg konkursu odpowiada organizator;

d) wyniki konkursu zatwierdzone przez komisję są ostateczne i będą opublikowane na stronie internetowej Hotelu Mistral Sport www.hotelmistralsport.pl

e) zgłoszenia należy nadsyłać na adres e-mail: sebastian.cichy@hotelmistralsport.pl

f) dodatkowe informacje można uzyskać pod numerem telefonu:

+48 539913690 Szef Kuchni Hotelu Mistral Sport**** Sebastian Cichy

