

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO - Sportowa Wiosna 2018

Organizator:

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

ul. Sportowa 5, 84-250 Gniewino

Termin: 6 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, utrwalenie więzi w branży kucharskiej oraz nawiązywanie współpracy między firmami związanymi z gastronomią;
- propagowanie idei, że artystą można być również w dziedzinie sztuki kulinarnej;

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

2) Warunki uczestnictwa:

a) Konkurs jest przeznaczony dla kucharzy pracujących aktualnie w zawodzie bez względu na wiek i zajmowane stanowisko. Zespoły reprezentują zakłady pracy – restauracje, hotele, w których aktualnie pracują. Wszyscy uczestnicy muszą pracować w zakładach, które dokonały zgłoszenia do momentu rozstrzygnięcia konkursu.

b) **w konkursie może uczestniczyć 10 dwuosobowych zespołów (decyduje kolejność zgłoszeń i nadesłane prace-receptury).**

c) warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie na adres podany w punkcie 6 w terminie do 18 lutego 2018 roku zgłoszenia, które powinno zawierać:

- Nazwiska i imiona członków zespołu (załącznik Nr 1),
- Telefon kontaktowy,
- Adres e-mail,
- Nazwę restauracji, hotelu, z którego startuje zespół,
- Nazwę potraw,
- Receptury wraz ze zdjęciami dań.

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

d) Każdy uczestnik otrzyma do dnia 25 lutego 2017 roku wiadomość o dopuszczeniu/nie dopuszczeniu do udziału w konkursie.

3) Przebieg konkursu.

Zespoły będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

- Zespół nr I, II, III,IV – od 10:00 do 12:00
- PRZERWA TECHNICZNA NA PRZYGOTOWANIE STANOWISK
- Zespół nr. V,VI,VII,VIII – od 12.30 do 14:30
- Gala finałowa konkursu – 19:00

Obowiązujące zasady:

- a) zespół składa się z dwóch uczestników: Szeff zespołu i kucharz startujący w konkursie.
- b) w dniu 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 dostarczony przez n/w sponsorów potrzebny do wykonania zadań konkursowych: stoły technologiczne, piece konwekcyjno – parowe, kuchenki indukcyjne (2 na stanowisko), szafy chłodnicze, szafa chłodząca szokowo, blachy GN, pakowarkę próżniową i worki. Uczestnicy powinni przywieść pozostały drobny sprzęt i narzędzia specjalistyczne potrzebne do realizacji zadania.
- f) uczestnicy finału mają za zadanie:



-wykonać **DANIE GŁÓWNE I DESER** w ilości 7 porcji, z wykorzystaniem Oleju z Esencją Masła **Kruszwica**.

- Sześć porcji do oceny przez jury degustacyjne;
- Jedna porcja do prezentacji na stolik 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 oceniane przez jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich:

Jury Techniczne ocenia:

- Przygotowanie stanowiska pracy (max 10 punktów)
- Odpowiednio użyty surowiec (max 10 punktów)
- Czystość na stanowisku pracy (max 10 punktów)
- Sposób wykonania pracy (max 15 punktów)
- Wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 10 punktów)
- Każdy członek Jury Technicznego może przyznać maksymalnie 55 punktów.

Jury Degustacyjne ocenia:

- Odpowiedni dobór składników (max 15 punktów)
- Teksturę poszczególnych elementów potrawy (max 15 punktów)
- Kreatywność i estetykę podania (max 15 punktów)
- Odpowiednią temperaturę potrawy (max 15 punktów)
- Smak (max 40 punktów)

Każdy członek Jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 100 punktów.

k) surowce potrzebne do wykonania prac konkursowych każdy zespół zapewnia 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 i noclegu na konkurs finałowy we własnym zakresie;

n) organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć prac konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.

6) Postanowienia końcowe:

a) w skład komisji konkursowej wchodzi: szefowie kuchni z renomowanych restauracji 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

Sponsorzy



Patronat Honorowy



Patronat medialny

