REGULAMIN MISTRZOSTW W PRZYRZĄDZANIU POTRAW Z KARPIA DLA UCZNIÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

Rozdział I
Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady, organizację i porządek Mistrzostw w Przyrządzaniu Potraw z Karpia dla Uczniów Szkół Gastronomicznych, zwanych dalej Mistrzostwami.

2. Organizatorem Mistrzostw jest Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj".

3. Mistrzostwa organizowane są przy wsparciu i pomocy merytorycznej Europejskiego Stowarzyszenia Euro-Toques Polska oraz Stowarzyszenia Beskidzkie Smaki.

4. Honorowy patronat nad Konkursem w ramach XII Regionalnych Dni Rybactwa objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w ramach którego organizowane są Mistrzostwa w Przyrządzaniu Potraw z Karpia dla Uczniów Szkół Gastronomicznych.

5. Celem Mistrzostw jest:
1) zintegrowanie środowiska we wspólnych działaniach na rzecz promocji karpia,
2) kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy kulinarnej oraz wykorzystanie karpia w kuchni,
3) promocja i prezentacja potraw z karpia,
4) wyłonienie najlepszych kucharzy w przygotowaniu i podawaniu dań z karpia,
5) wymiana informacji i doświadczeń.

6. Konkurs odbędzie się w dniu 20 września 2014 r. na Skoczowskim Rynku.

Rozdział II
Zasady uczestnictwa

1. W Mistrzostwach uczestniczyć może maksymalnie 12 ekip uczniów szkół gastronomicznych w składzie dwuosobowym, wyłonionych spośród nadesłanych zgłoszeń.

2. Uczestnikami Mistrzostw mogą być wyłącznie uczniowie szkół gastronomicznych.

3. Członkowie ekipy startującej w Mistrzostwach nie mogą reprezentować różnych szkół gastronomicznych.

4. Zgłoszenie potrawy należy przesyłać na druku zgłoszenia, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.

5. Wszystkie zgłoszenia należy dostarczyć do biura Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj" (ul. Mickiewicza 9, 43-430 Skoczów) lub zeskanowane przesłać: faksem pod numer: 33 487 49 55; drogą elektroniczną na e-mail: kulinaria@zabikraj.pl w terminie do **08 września 2014 r.** Zgłoszenia, które wpłyną po tym terminie nie będą brały udziału w dalszych eliminacjach.

6. Organizator po otrzymaniu od ekip arkusza zgłoszeniowego potwierdzi jego dostarczenie Wysyłającemu zgłoszenie w ciągu dwóch dni roboczych.

7. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w Mistrzostwach zostanie przesłana drogą elektroniczną do kapitanów zakwalifikowanych ekip. Ponadto lista ekip kucharskich zakwalifikowanych do Mistrzostw zamieszczona będzie na stronie www.zabikraj.pl do **12 września 2014 r.**

8. Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego Regulamin.

Rozdział III
Zasady konkursu

1. Przedmiotem Mistrzostw jest danie główne, zwane dalej daniem konkursowym.

2. Podstawowym produktem do przygotowania dania konkursowego Mistrzostw jest karp.

3. Mistrzostwa składają się z dwóch etapów:
- **I etap -** Kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur) – do udziału dopuszczonych jest maksymalnie 12 ekip,
- **II etap -** Konkurs Kulinarny.

4. O zakwalifikowaniu ekipy kucharskiej do Mistrzostw decyduje jury, które oceni na podstawie zgłoszeń najciekawszy dobór składników do potraw z karpia.

5. Każda receptura nadesłana na druku zgłoszenia musi zawierać:
1) nazwę potrawy,
2) wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 5 porcji,
3) opis wykonania.

6. Każda ekipa startująca w Mistrzostwach jest zobowiązana do zorganizowania we własnym zakresie i na koszt własny wszystkich produktów – użytych do przygotowania dań i jak i drobnego sprzętu niezbędnego do ich wykonania i zaserwowania potraw, (za wyjątkiem karpia, którego dostarcza organizator)

7. Organizator Mistrzostw zapewnia:
1) stół roboczy ze zlewem i ujęciem wody,
2) stół odstawczy,
3) piec konwekcyjno-parowy,
4) kuchenkę elektryczna dwupunktową,
5) stół prezentacyjny.

8. Pozostały sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych tj. garnki, patelnie, drobny sprzęt kuchenny i grillowy, deski do krojenia itp. każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie i na własny koszt.

9. Ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska i czapka kucharska).

10. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.

11. Każda ze startujących ekip kucharskich przygotowuje 5 porcji dania konkursowego (4 dania dla jury degustacyjnego, 1 danie do ekspozycji).

12. Potrawy będą oceniane zgodnie z międzynarodowymi arkuszami ocen.

13. Potrawy oceniać będzie Jury, którego skład ustalą organizatorzy Mistrzostw.

14. Zabrania się:
1) używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytownica, kuchenka indukcyjna itp.),
2) stosowania sztucznych dekoracji,
3) przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
4) stosowania gotowych sosów (fond, majonez i ketchup - dopuszczalne jako podstawa),
5) stosowania gotowych farszów,
6) stosowania wcześniej przygotowanej ryby.

15. Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.

16. Dopuszcza się stosowanie dowolnych dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych oraz zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
1) warzywa i owoce - umyte, obrane, nie krojone,
2) grzyby - umyte, blanszowane, nie krojone,
3) ziemniaki / cebula - obrane, nie krojone,
4) ciasto podstawowe - neutralny smak.

17. Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na Mistrzostwa i nie może stanowić powtórzenia prac z innych tego typu konkursów.

Rozdział IV
Warunki organizacyjne

1. Ilość ekip startujących w Mistrzostwach jest ściśle określona tj. maksymalnie 12 ekip.

2. Organizator Mistrzostw nie zwracają kosztów podróży oraz nie zapewnia noclegu oraz wyżywienia dla ekip.

3. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce oraz nagrodę dla ekipy kucharskiej za zajęcie I, II i III miejsca, na podstawie łącznej ilości punktów:
- Miejsce I – nagroda bon o wartości 600 zł,
- Miejsce II - nagroda bon o wartości 500 zł,
- Miejsce III - nagroda bon o wartości 400 zł.

4. Każda ekipa otrzyma pamiątkowy dyplom.

Rozdział V
Sposób punktacji jury

1. Nad prawidłowością przebiegu Mistrzostw czuwać będzie jury w składzie:
1) Przewodniczący jury,
2) Komisja techniczna (2 osoby),
3) Profesjonalna Komisja degustacyjna (4 osób).

2. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy jury:
2.1. Jury techniczne - dwuosobowe:
- max 5 punktów - przygotowanie stanowiska pracy,
- max 5 punktów - zużyty surowiec,
- max 5 punktów - czystość pracy,
- max 10 punktów - profesjonalizm pracy,
- max 5 punktów - wygląd stanowiska po pracy.

Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 30 punktów.

2.2. Jury degustacyjne - czteroosobowe :
- max 15 punktów - wygląd i aranżacje,
- max 15 punktów - dobór składników,
- max 40 punktów – smak.

Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów.

3. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = 5 punktów.

4. Przekroczenie czasu o 15 minut skutkuje przerwaniem pracy ekipy i ocenę dania w stanie nieskończonym.

Rozdział VI
Postanowienia końcowe

1. Numery stanowisk będą losowane w Biurze Stowarzyszenia LGR „Żabi Kraj" w dniu 12 września 2014 r. i zamieszczone na stronie internetowej www.zabikraj.pl

2. Odprawa jury i ekip kucharskich startujących w Mistrzostwach odbędzie się 20 września 2014 roku na Skoczowskim Rynku o godz. 8:30.

3. Obecność ekip startujących oraz jury na odprawie jest obowiązkowa.

4. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

5. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska startowe 15 min. przed wylosowaną godziną.

6. Pierwsze trzy ekipy kucharskie startują o godz. 09:00.

7. Koordynatorem Mistrzostw z ramienia Organizatorów i osobą upoważniona do kontaktu z zawodnikami jest Dorota Żywczok – kulinaria@zabikraj.pl.

8. Przystąpienie do Mistrzostw jest równoznaczne z wyrażeniem przez uczestnika zgody na nieodpłatne wykorzystywanie przez organizatora konkursu przepisu na danie konkursowe w szczególności w zakresie:
a) utrwalenie i zwielokrotnianie jakąkolwiek techniką, w tym m. in. drukiem, cyfrowo,
b) wykonania nieograniczonej ilości publikacji i materiałów promocyjnych (broszur, ulotek itp.),
c) wprowadzania do pamięci komputera, sieci multimedialnej oraz komputerowej (w szczególności Internetu),
d) swobodnego zamieszczania i zezwalania na zamieszczanie w bazach danych, zbiorach, wystawach, wykazach itp.,
e) rozpowszechnianie w publikacjach wydawanych przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj" oraz na stronie www.zabikraj.pl,
f) publiczne wystawianie.

9. Uczestnik wyraża zgodę na nieodpłatne zamieszczanie prac konkursowych na stronach internetowych, wystawach oraz w innych materiałach promocyjnych.

10. Organizator Mistrzostw zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Mistrzostw w tym zdjęć osób i potraw.

11. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Mistrzostw bez podania przyczyny.

12. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw bez podania przyczyny.

13. Szczegółowy harmonogram Mistrzostw podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.

14. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany w powyższym Regulaminie, informacje o ewentualnych zmianach zostaną zamieszczone na stronie www.zabikraj.pl.

Kontakt w sprawie konkursu kulinarnego:
Dorota Żywczok
tel. 797 410 134
33 478 79 55 wew. 607
e-mail: kulinaria@zabikraj.pl