

**REGULAMIN KONKURSU**  
**III KULINARNEGO PUCHARU DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH**

**Rozdział I**

**Postanowienia ogólne**

1. Regulamin określa zasady, organizację i porządek III Kulinarnego Pucharu Śląska dla Szkół Gastronomicznych (zwanego dalej Konkursem).
2. Organizatorem Konkursu jest Weindich Sp. J. z siedzibą w Chorzowie, 41-503, przy ul. Adamickiego 8.
3. Konkurs organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej członków Europejskiego Stowarzyszenia Euro-Toques Polska oraz Śląskiego Cechu Gastronomii.
4. Honorowy patronat nad Konkursem objął Euro-Toques Polska oraz Śląski Cech Gastronomii.
5. Celem Konkursu jest:
  - zintegrowanie środowiska we wspólnych działaniach na rzecz promocji kuchni śląskiej,
  - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy kulinarnej oraz wykorzystanie tradycyjnej kuchni śląskiej według nowoczesnych trendów w kuchni,
  - promocja i prezentacja potraw kuchni śląskiej,
  - wyłonienie najlepszych kucharzy – uczniów Szkół Gastronomicznych - w przygotowaniu i podawaniu dań tradycyjnej kuchni regionu śląskiego, w oparciu o produkty sezonowe i trendy układania potraw na talerzu
  - wymiana informacji i doświadczeń między uczestnikami Konkursu.

**Rozdział II**

**Zasady uczestnictwa w Konkursie**

1. Uczestnikami Konkursu będą Szkoły Gastronomiczne, które zostały zaproszone do udziału w Konkursie przez Organizatora.
2. **Szkoły Gastronomiczne chcące wziąć udział w Konkursie składają Organizatorowi do dnia 31 maja 2016 r. zgłoszenia udziału w Konkursie na druku stanowiącym załącznik nr 1 do Regulaminu.** Zgłoszenia należy dostarczyć do siedziby Organizatora lub zeskanowane przesać faksem **pod numer: 32 770 79 05 na nazwisko Tomasz Nowak** lub **drogą elektroniczną na e-mail: t.nowak@weindich.pl.** Zgłoszenia, które wpłyną do Organizatora po terminie nie będą brały udziału w Konkursie. Organizator potwierdzi otrzymanie zgłoszenia w ciągu trzech dni roboczych na adres e-mail Szkoły podany w zgłoszeniu.
3. W zgłoszeniu, o którym mowa w ust. 2 **Szkoła wskazuje dwóch uczniów**, którzy będą ją reprezentować w Konkursie.
4. Ten sam uczeń nie może reprezentować różnych Szkół Gastronomicznych.
5. Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego Regulamin.

## Rozdział III

### Zasady Konkursu

1. Przedmiotem Konkursu jest przygotowanie 3 dań, składających się z: przystawki, dania głównego oraz deseru, zawierających elementy kuchni regionu śląskiego, a także opartych na wykorzystaniu produktów sezonowych, zwanych dalej daniami konkursowymi z wyznaczonymi trendami gastronomicznymi.

2. Konkurs składa się z dwóch etapów:

#### I etap - kwalifikacje

- a. Spośród zgłoszeń, o których mowa w Rozdziale II ust 2 Regulaminu Komisja Eliminacyjna powołana przez Organizatora wyłoni **do dnia 06.06. 2016 r. 6 ekip finałowych** .
- b. W I etapie konkursu badana będzie przesłana z formularzem zgłoszeniowym pełna receptura **2 z dań konkursowych: dania głównego i deseru wraz z opisanym sposobem przygotowania oraz zdjęciami gotowych dań.**
- c. Każda nadesłana w zgłoszeniu konkursowym receptura musi zawierać:
  - nazwę dania konkursowego,
  - wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 5 porcji,
  - opis wykonania,
  - zdjęcia gotowych dań konkursowych.
- d. Kryterium oceny zgłoszeń przez Komisję Eliminacyjną stanowią: dobór składników dania konkursowego, kreatywność receptury, nawiązania receptury do kuchni z regionu śląskiego.
- e. Wiadomość o wynikach I etapu Konkursu oraz zakwalifikowaniu się Szkoły do II etapu Konkursu Organizator prześle Uczestnikom najpóźniej do dnia 10 czerwca 2016 r., drogą e-mailową na adres wskazany przez Szkołę w zgłoszeniu konkursowym. Ponadto lista ekip zakwalifikowanych do II etapu Konkursu zamieszczona będzie na stronie [www.centrumkulinarne.com.pl](http://www.centrumkulinarne.com.pl) oraz [www.weindich.pl](http://www.weindich.pl) najpóźniej w dniu 18 czerwca 2016 r.

#### II etap - finał

- a. W finale weźmie udział **6 ekip finałowych (dwuosobowych)** wyłonionych przez Komisję Eliminacyjną po I etapie. II etap Konkursu odbędzie się w Centrum Kulinarnym w Chorzowie, 41 – 503, ul. Adamieckiego 8 (zwanym dalej „Centrum Kulinarnym”) w **dniu 13 września 2016r. o godzinie 10.00 podczas Gastrosilesii 2016 firmy Weindich.**
- b. **Podczas II etapu uczestnicy będą mieli za zadanie przygotować 3 dania konkursowe w następujący sposób:**
  - Danie główne i deseru według wcześniej przesłanej receptury
  - Przystawkę.
- c. **Uczestnicy Konkursu przygotują danie główne wykorzystując produkty znajdujące się w tzw. „Black Box” oraz „spizarce”. Przystawkę w II etapie Konkursu należy wykonać wykorzystując tylko produkty znajdujące się w Black Box oraz spizarce.**
- d. Uczestnicy Konkursu mają za zadanie wykorzystać wszystkie produkty z Black Box (którego zawartość poznają dopiero podczas II etapu Konkursu) do przygotowania przystawki. Szczegółowe instrukcje odnośnie Black Box zostaną Uczestnikom Konkursu przekazane na odprawie, o której mowa w ust.1 rozdziału VI Regulaminu.
- e. W trakcie II etapu Uczestnicy Konkursu poza produktami w Black Box będą mogli korzystać z produktów dostępnych w spizarce.

3. **Każda ekipa finałowa zakwalifikowana do II etapu Konkursu jest zobowiązana do zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt wszystkich produktów niezbędnych do przygotowania 5 porcji 2 dań konkursowych tj. dania głównego i deseru**
4. **Produkty do przygotowania przystawki w Black Box oraz w spizarni zapewnia Organizator.**
5. Na II etapie Konkursu Organizator zapewnia:
  - stół roboczy ze zlewem i ujęciem wody,
  - stół odstawczy,
  - piec konwekcyjno-parowy,
  - kuchenkę indukcyjną dwupunktową,
  - stół prezentacyjny
  - cyrkulator sous vide
  - frytownica
  - pakowarka próżniowa
6. Pozostały sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, niewymieniony w ust. 5 powyżej, a w szczególności garnki, patelnie, drobny sprzęt kuchenny i grillowy, deski do krojenia, sztucce, talerze, każda z ekip finałowych zobowiązana jest zapewnić we własnym zakresie i na własny koszt.
7. W II etapie Konkursu ekipy finałowe startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska i czapka kucharska).
8. Na przygotowanie dań konkursowych podczas II etapu Konkursu ekipy finałowe **mają 180 minut tj. 3 godziny zegarowe. W tym czasie ekipa finałowa powinna przygotować po 5 porcji każdego z 3 dań konkursowych** (4 dania dla jury degustacyjnego, 1 danie do ekspozycji).
9. Dania konkursowe będą oceniane zgodnie z międzynarodowymi arkuszami ocen.
10. Dania konkursowe oceniać będzie Jury, powołane przez Organizatora.
11. Na II etapie Konkursu zabrania się:
  - używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. grill, kuchenka indukcyjna itp.),
  - stosowania sztucznych dekoracji,
  - przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
  - stosowania gotowych sosów (fond, majonez i ketchup - dopuszczalne jako podstawa),
  - stosowania gotowych farszów
12. Wszelkie elementy dekoracyjne dań konkursowych powinny być wykonane podczas II etapu Konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.
13. Na II etapie Konkursu dopuszcza się stosowanie dowolnych dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych oraz zastosowanie produktów przygotowanych w sposób następujący:
  - warzywa i owoce - umyte, obrane, nie krojone,
  - grzyby - umyte, blanszowane, nie krojone,
  - ziemniaki / cebula - obrane, nie krojone,
  - ciasto podstawowe - neutralny smak.

14. Dania konkursowe winny być pracą przygotowaną specjalnie na Konkurs i nie mogą stanowić powtórzenia prac z innych tego typu konkursów.

## **Rozdział IV**

### **Warunki organizacyjne**

1. Organizator Konkursu nie zwraca kosztów podróży oraz nie zapewnia noclegu oraz wyżywienia dla ekip finałowych.
2. Jury na zasadach określonych w Rozdziale V Regulaminu przyzna I, II i III miejsce oraz nagrodę dla Szkoły za zajęcie I, II i III miejsca, na podstawie zdobytej przez daną ekipę finałową łącznej ilości punktów:
  - Miejsce I – nagrody: bon o wartości 3 000 zł do wykorzystania na zakup sprzętu w sklepie firmowym Weindich przy ul. Adamickiego 8 w Chorzowie** do zrealizowania w terminie do dnia 31 października 2016 r. Organizator zapewnia również konsultację dotyczącą wyboru sprzętu. Ponadto, zwycięzcy otrzymają nagrody w postaci drobnego sprzętu kuchennego.
  - **Miejsce II** - nagroda bon o wartości 2 000 zł do wykorzystania na zakup sprzętu w sklepie firmowym Weindich przy ul. Adamickiego 8 w Chorzowie do zrealizowania w terminie do 31 października 2016 r. Organizator zapewnia również konsultację dotyczącą wyboru sprzętu. Ponadto, Uczestnicy Konkursu, którzy zdobędą II miejsce w Konkursie otrzymają nagrody w postaci drobnego sprzętu kuchennego.
  - **Miejsce III** - nagroda bon o wartości 1 000 zł do wykorzystania na zakup sprzętu w sklepie firmowym Weindich przy ul. Adamickiego 8 w Chorzowie do zrealizowania w terminie do 31 października 2016 r. Organizator zapewnia również konsultację dotyczącą wyboru sprzętu. Ponadto, Uczestnicy Konkursu, którzy zdobędą III miejsce w Konkursie otrzymają nagrody w postaci drobnego sprzętu kuchennego.
3. Organizator zastrzega, iż w przypadku nie zrealizowania w wyznaczonym terminie przez Szkoły pełnej wartości wygranego bonu w sklepie firmowym Weindich przy ul. Adamickiego 8 w Chorzowie, niewykorzystana kwota nie podlega zwrotowi.
4. Każda ekipa finałowa otrzyma pamiątkowy dyplom potwierdzający udział w Konkursie.

## **Rozdział V**

### **Sposób punktacji jury**

1. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie powołane przez Organizatora Jury w składzie:
  - Komisja techniczna (2 osoby),
  - Profesjonalna Komisja degustacyjna (4 osoby).
- 1.1 Spośród członków Profesjonalnej Komisji degustacyjnej wybrany będzie Przewodniczący Jury
2. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy Jury w następujący sposób:
  - 2.1. Jury techniczne - dwuosobowe:
    - max 5 punktów – za przygotowanie stanowiska pracy,
    - max 5 punktów – za zużyty surowiec,
    - max 5 punktów – za czystość pracy,
    - max 10 punktów – za profesjonalizm pracy,
    - max 5 punktów – za wygląd stanowiska po pracy.

*Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 30 punktów.*

2.2. Jury degustacyjne - czteroosobowe :

- max 15 punktów – za wygląd i aranżacje dania konkursowego,
- max 15 punktów – za dobór składników dania konkursowego,
- max 40 punktów – za smak dania konkursowego.

Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów.

2.3. Punkty przyznane ekipie finałowej przez jury techniczne oraz jury degustacyjne podlegają sumowaniu.

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

4. Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych o 15 minut skutkuje przerwaniem pracy ekipy finałowej i oceną dania w stanie nieskończonym.

5. Jury przyzna I, II oraz III miejsce w Konkursie Szkołom, których ekipy finałowe uzyskały kolejną największą ilość punktów.

6. W przypadku uzyskania przez ekipy finałowe takiej samej ilości punktów, o kolejności tych ekip w Konkursie decyduje jury w następujący sposób: każdy członek jury wskaże tę ekipę, która jego zdaniem powinna zająć wyższą lokatę. W razie takiej samej ilości wskazań na każdą z ekip, które uprzednio uzyskały taką samą ilość punktów, decyduje wskazanie Przewodniczącego Jury.

## **Rozdział VI**

### **Postanowienia końcowe**

1. Odprawa Jury i ekip finałowych reprezentujących Szkoły Gastronomiczne zakwalifikowane do II etapu Konkursu oraz losowanie numerów startowych **odbędzie się 13 września 2016r.** w Centrum Kulinarным o godz. 10.00.
2. Obecność ekip finałowych oraz Jury na odprawie jest obowiązkowa.
3. Ekipy finałowe będą wpuszczane na stanowiska startowe 15 min. przed zaplanowaną godziną startu.
4. Ekipy finałowe startują o godz. 10.15
5. Koordynatorami Konkursu z ramienia Organizatora i osobami upoważnionymi do kontaktu ze Szkołami Gastronomicznymi oraz ekipami finałowymi są: Piotr Jaworski oraz Tomasz Nowak.
6. Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem przez Uczestnika zgody na nieodpłatne wykorzystywanie przez Organizatora Konkursu przepisów na dania 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 (brozur, 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, na stronach: [www.centrumkulinarne.com.pl](http://www.centrumkulinarne.com.pl), [www.weindich.pl](http://www.weindich.pl) oraz w mediach społecznościowych,
  - f) publiczne wystawianie.
7. Uczestnik wyraża zgodę na nieodpłatne zamieszczanie przepisów na dania konkursowe na stronach internetowych, wystawach oraz w innych materiałach promocyjnych.
  8. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu w sposób i w zakresie określonym w niniejszym Regulaminie, nazw dań konkursowych, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
  9. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
  10. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
  11. Szczegółowy harmonogram Konkursu podany zostanie przy ogłoszeniu wyników I etapu Konkursu.
  12. Regulamin Konkursu dostępny jest w siedzibie Organizatora oraz na stronie [www.centrumkulinarne.com.pl](http://www.centrumkulinarne.com.pl) oraz [www.weindich.pl](http://www.weindich.pl)
  13. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany w powyższym Regulaminie. Informacje o ewentualnych zmianach zostaną zamieszczone na stronie [www.centrumkulinarne.com.pl](http://www.centrumkulinarne.com.pl) oraz [www.weindich.pl](http://www.weindich.pl)

Kontakt z Organizatorem w sprawie Konkursu:

**Tomasz Nowak**

t.nowak@weindich.pl **tel. 795 412 915**

**Angelika Borysiak**

a.borysiak@weindich.pl

**FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY DO KONKURSU**  
**II KULINARNY PUCHAR ŚLĄSKA DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH**

.....  
Data i miejscowość

.....  
Pieczęć Szkoły

**Nazwa i adres Szkoły:** .....

.....

**Adres e-mail Szkoły:**.....

**Imię i nazwisko, nr tel. adres e-mail osoby uprawnionej do kontaktu z ramienia Szkoły**

.....

**Dane uczniów reprezentujących Szkołę w Konkursie:**

1. **Imię i nazwisko ucznia, wiek ucznia, profil klasy oraz imię i nazwisko nauczyciela lub instruktora prowadzącego:**

.....

.....

2. **Imię i nazwisko ucznia, wiek ucznia, profil klasy oraz imię i nazwisko nauczyciela lub instruktora prowadzącego:**

.....

.....

**Nazwa dań konkursowych:**

1. Danie główne.....  
2. Deseru .....

**Załączniki, stanowiące integralną część niniejszego formularza**

- ✓ wyszczególnione składniki Dania głównego i Deseru z proporcjami podanymi na 5 porcji
- ✓ opis wykonania Dania głównego i Deseru
- ✓ zdjęcia gotowej Dania głównego i Deseru

.....

podpis nauczyciela/instruktora

.....

podpis ucznia

.....

podpis ucznia

.....

podpis osoby reprezentującej Szkołę