



## **XIII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny**

### **REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO**

#### **I. SPRAWY OGÓLNE**

1. Organizatorami Konkursu Kulinarnego "XIII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny" są: Leszek Makulski i Jan Sztefek;
2. XIII Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny organizowane są przy wsparciu i pomocy merytorycznej Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni;
3. Współorganizatorem Konkursu jest miasto Ustroń, Dom Kultury „Prażakówka” oraz Gromada Górali na Śląsku Cieszyńskim;
4. Patronat honorowy nad Konkursem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Burmistrz miasta Ustroń i Starosta Cieszyński.
5. Głównym celem Konkursu jest kultywowanie, propagowanie, pogłębianie wiedzy o polskim mięsie jagnięcym i baranin oraz **wyrobach z mleka owczego** i owczarstwie;
6. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji;
7. Konkurs nominowany jest w 2018r. do Finału Kulinarnego Pucharu Polski, który odbędzie się 2-3 październik 2018 w Poznaniu.
8. Konkurs odbędzie się w dniu **11 sierpnia 2018 sobota** w siedzibie firmy „RM Gastro Studio Kulinarne”



Ustroń ul. Sportowa 15a

9. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w składzie:
  - Przewodniczący jury profesjonalnego degustacyjne;
  - v-c przewodniczący jury;
  - Sekretarz jury;
  - Komisja złożona ze smakoszy VIP.

#### **II. ZASADY UCZESTNICTWA**

1. W Konkursie bierze udział 6 dwuosobowych zespołów kucharskich wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń;
2. Uczestnikami Konkursu muszą być pełnoletni kucharze pracujący aktualnie w zawodzie, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek;
3. Nominację do Półfinału Kulinarnego Pucharu Polski otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem pracującym w polskiej restauracji.
4. W Konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonaliści, tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do Konkursu przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok;

5. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na stronach internetowych, [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl), [www.gastrona.pl](http://www.gastrona.pl), [www.newsgastro.pl](http://www.newsgastro.pl).
6. Wszystkie zgłoszenia Konkursowe należy przesyłać drogą elektroniczną do dnia **16 lipca 2018 roku** na adres : [gastronomia@wp.pl](mailto:gastronomia@wp.pl)
7. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Leszek Makulski na adres: [gastronomia@wp.pl](mailto:gastronomia@wp.pl) . gsm 601088262
8. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu zamieszczona będzie na w/w stronach internetowych do dnia **19 lipca 2018 roku**;

### III. ZASADY KONKURSU

1. Konkurs składa się z dwóch etapów :
  - I etap - kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur zgodnie z wymogami organizatorów);
  - II etap - Konkurs Kulinarny;
2. Przedmiotem Konkursu jest danie główne i deser.  
Obowiązkowym produktem do przygotowania dania głównego jest do wyboru :
  - **comber z polskiej jagnięcy z kością lub bez kości z obowiązkowym użyciem; brukwi, jeżyna i**

**Olej z esencją masła „Kruszwica”**



**Fondy firmy Nestel do w wyboru; demi glace w płynie, jagnięcy fond w paście, mięsny koncentrat w paście,**



Obowiązkowym produktem deseru jest :

- **ser owczy do wyboru; bryndza, bundz, oscypek z obowiązkowym dodatkiem;**

**Likier karmelowy z solą morską „Chopin”**



**Żurawina „Develey”**



3. O zakwalifikowaniu drużyny do Konkursu decyduje Kapituła Konkursu'
4. Każda nadesłana receptura musi zawierać :
  - nazwę potrawy;
  - zdjęcie potrawy;
  - wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 10 porcji;
  - opis wykonania dań;
  - informacje o źródłowym pochodzeniu receptur.
5. Organizator zapewnia :

- nocleg i wyżywienie dla dwuosobowych ekip startujących w Konkursie
  - piec konwekcyjno-parowy – 1 szt./na stanowisko;
  - szatkownica firmy Hallde RG50 1szt./na stanowisko;
  - grill elektryczny (ogólny dostępny);
  - szybko-schładzarka szokowa (ogólnie dostępna);
  - kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową) – 2 szt./na stanowisko;
  - pakowarka próżniowa (ogólnie dostępna);
  - stół roboczy ze zlewem – 1 szt./na stanowisko;
  - stół prezentacyjny – 1 szt./na stanowisko;
6. Wszystkie produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych zakwalifikowani uczestnicy konkursu zapewniają sobie we własnym zakresie;
  7. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie ze sobą produktów obowiązkowych w formie Nieprzetworzonej;
  8. Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, porcelanę do prezentacji potraw, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), drobny sprzęt kuchenny, itp. każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą);
  9. Na czas Konkursu zawodników obowiązuje galowy strój kucharski (biała bluza, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze);
  10. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności co 15 minut;
  11. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut;
  12. Dania konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw danie główne, następnie deser;
  13. Każda ze startujących ekip przygotowuje **7 porcji dania głównego** (5 dla profesjonalnego jury degustacyjnego, 1 dla jury smakoszy VIP i 1 danie do ekspozycji);
  14. Każda ze startujących ekip przygotowuje **7 porcji deseru** (5 dla profesjonalnego jury degustacyjnego, 1 dla jury smakoszy VIP i 1 danie do ekspozycji);
  15. Zabrania się
    - Stosowania sztucznych dekoracji;
    - Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków (Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym);
    - Stosowania gotowych sosów;
    - Stosowania gotowych farszów;
    - Stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjowanego mięsa;
  16. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów :
    - Warzywa i owoce - umyte, obrane, nie krojone;
    - Grzyby - umyte, blanszowane, nie krojone;
    - Ziemniaki / cebula - obrane, nie krojone;
    - Mięso - odkostnione, obrane z błon, nie zamarynowane;
    - Ciasto podstawowe - neutralny smak;
  17. Dopuszcza się użycie **wymiennie za jedną kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową), która jest na wyposażeniu stanowiska konkursowego**, na inne urządzenie grzewcze np. (cyrkulator, urządzenie wielofunkcyjne) .

#### IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.1);
2. Na odprawie zawodników, podczas Konkursu i na odprawie sędziowskiej po Konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarного Pucharu Polski;  
W Konkursie jako obserwator udział może wziąć Ambasador Kulinarного Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarного Pucharu Polski;
3. Zwycięscy konkursu kulinarnego otrzymują nominację do finału **Kulinarного Pucharu Polski 2/3 października 2018 Poznań**, oraz związaną z tym udziałem nagrodę pieniężną w wysokości **1800 zł /brutto/**
4. Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg dla Jury degustacyjnego konkursu w dniach **10/12.08 2018**
5. Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników konkursu w dniu **10/11.08 2018**
6. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt.III.10);
7. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów;
8. Jury smakoszy VIP przyzna oddzielną nagrodę;
9. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy;

10. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone na Rynku w Ustroniu
11. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób i potraw;
12. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 lipca 1997 (Dz.U. z 2002 r. Nr 101, pozycja 926 z późn.zm.) oraz zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 Nr 133, poz. 883 z późn. zm.). Każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych, oraz wykorzystywanie przez organizatorów Konkursu jego wizerunku na potrzeby Konkursu i w celach marketingowo organizacyjnych w/w Konkursu;
13. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny;
14. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu;  
O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu i Organizatorzy Kulinarne Pucharu Polski;
15. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
16. **Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania członka Jury w przypadku gdy:**  
Juror będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających  
Praca jurora budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny.
17. **Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kucharskiej w przypadku, gdy:**  
Którykolwiek z jej członków będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających  
Którykolwiek z jej członków naruszy regulamin konkursu i/ lub regulamin KPP 2018

## **V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY**

1. Nad prawidłowością punktacji czuwają :
  - Przewodniczący jury;
  - v-c przewodniczący jury;
  - Sekretarz jury.
2. Dania Konkursowe są oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego;  
W skład jury wchodzi zarówno sędziowie degustacyjni, jak i techniczni;
3. Nominacja do Półfinału Kulinarne Pucharu Polski opiera się wyłącznie o ocenę jury profesjonalnego i Technicznego;
4. Danie podlegające ocenie jury profesjonalnego jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie Regulaminowym;
5. Dania Konkursowe będą oceniane przez dwa składy jury:
6. Skala ocen dań konkursowych (łącznie max 180 punktów)

### **OD OCENY JURY DEGUSTACYJNEGO BĘDĄ ODJĘTE OCENY SKRAJNE**

- a) **OCENE DEGUSTACYJNA - max. 120 pkt.**
  - **PREZENTACJA POTRAWY – max. 30 pkt.**
    - *proporcjonalność dania*
    - *odpowiednia gramatura*
    - *estetyczny wygląd, kolorystyka*
    - *kreatywność*
  - **SMAK POTRAWY – max. 60 pkt.**
    - *smak i zestawienie smakowe składników*
    - *aromat potrawy*
    - *odpowiednia temperatura potrawy i talerza*
    - *tekstura poszczególnych elementów potrawy*
  - **TECHNIKI KULINARNE – max. 30 pkt.**
    - *prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych*
- b) **OCENE TECHNICZNA - max. 60 pkt.**
  - **MISE EN PLACE – max. 30 pkt.**
    - *prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego*
    - *przygotowanie stanowiska pracy*
    - *czystość pracy, higiena*
    - *zużycie produktu, gospodarka odpadami*

- *umiejętności organizacyjne*

• **PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 30 pkt.**

- *prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych*

**Czas pracy:** - za każdą 1 minutę spóźnienia, Przewodniczący jury odejmie z puli punktów 1 punkt karny; - po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.

**Prawidłowe gramatury dań konkursowych:**

1. Przekąska ciepła około 80-90g
2. Deser około 100-120g
3. Danie główne 150-160g

7. Dodatkowo dania Konkursowe oceniać będzie **Jury smakoszy VIP** – ocena nie wliczana do punktacji Kulinarnego Pucharu Polaki :

- 0-10 pkt. - Doznania wizualne (aranżacja dania);
- 0-10 pkt. - doznania smakowe;

Szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.