



Konkurs Sztuki Kulinarnej
„Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2013”
Ogólnopolski Turniej Szkół Gastronomicznych

Warszawa 6 grudzień 2013

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Organizatorem konkursu jest Grupa Dora Metal, Zespół Szkół Gastronomicznych im. Eugeniusza Pijanowskiego i Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 6 grudnia 2013 roku w Centrum Techniki Kulinarnej przy ul. Racjonalizacji 5 w Warszawie.
- 1.3. Celem głównym konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu gorącej zakąski o charakterze wigilijnym z wykorzystaniem **jesiotra** oraz wykwintnych dań zasadniczych z wykorzystaniem **udka z perliczki**, dodatkowo Zespół musi wybrać jednego Zawodnika, który wykona zadanie techniczne: **rozbiór jednej tuszki z kurczaka na elementy kulinarne podudzia ze skórą i piersi bez skóry**.
- 1.4. Sponsorem głównym konkursu jest **Grupa Dora Metal** - największy polski producent urządzeń gastronomicznych i mebli technologicznych ze stali nierdzewnej.

2. Zasady uczestnictwa

W konkursie może wziąć udział maksymalnie 16 szkół. W przypadku większej ilości zgłoszeń, Kapituła konkursu, składająca się z uznanych szefów kuchni, dokona wyboru drużyn do dnia 20 listopada na podstawie przesłanych normatywów surowcowych i zdjęć potraw.

- 2.1. W konkursie każdą ze Szkół reprezentuje jeden dwuosobowy zespół, który jest zgłoszony przez **Dyrekcję** danej **Szkoły**.
- 2.2. Warunkiem uczestniczenia jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora **formularza zgłoszeniowego**, dokładny opis receptury wraz ze zdjęciem potrawy. Zgłoszenia przesyłamy do dnia 18 listopada 2013 r. na adres Pana Pawła Szelerskiego: e-mail: ctk@dora-metal.pl, tel. kom. 606 108 277.
- 2.3. Dodatkowe informacje dotyczące konkursu proszę kierować na adres e-mailowy lidia.lojek@tlen.pl
- 2.4. Wszystkie zakwalifikowane zespoły zostaną poinformowane mailowo oraz zostaną wpisane na listę finalistów konkursu.
- 2.5. W przypadku nieukończenia 18 roku życia przez uczestnika przed terminem konkursu konieczne jest dostarczenie do organizatorów oświadczenia rodziców/ opiekunów (dostępny wraz z regulaminem u organizatorów) najpóźniej w dniu konkursu.
- 2.6. Udział w konkursie oznacza jednocześnie wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby organizatora konkursu (imię, nazwisko, nazwa szkoły) i publikację w różnej formie, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.
- 2.7. Informacje o osobach nagrodzonych oraz ich potrawach zostaną opublikowane na stronach internetowych.
- 2.8. Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży.

X

- 2.9. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
- 2.10. Prawa autorskie do prac konkursowych (receptura gastronomiczna, zdjęcia) nabywa Organizator Konkursu z chwilą ich nadesłania. Prawa te obejmują wykorzystanie całości lub części pracy oraz są nieograniczone czasowo, ilościowo i terytorialnie.

3. Warunki organizacyjne

- 3.1. Uczestnicy konkursu rejestrują się w CTK w godzinach od 9.00 do 9.30 i losują kolejność startu.
- 3.2. Każdy uczeń powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie.
- 3.3. Każdy uczestnik konkursu będzie miał do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy w Centrum Techniki Kulinarnej. Sprzęt specjalistyczny uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
- 3.4. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do sporządzenia:

gorącej zakąski z wykorzystaniem JESIOTRA (JEDEN FILET – 0,5kg)- 4 porcji
GRZYBÓW LEŚNYCH (BOROWIK MROŻONY), BOBU

wykwintnego dania zasadniczego z wykorzystaniem UDKA PERLICZKI, 4 porcji
SYROPU KLONOWEGO, ORZECHÓW WŁOSKICH, KASZY JAGLANEJ

Zadanie techniczne:

rozbiór jednej tuszki z kurczaka na elementy kulinarne podudzia ze skórą i piersi bez skóry

Organizator zapewnia dostarczenie do przygotowania zakąski:

fileta z jesiotra
borowika (mrożonego)
bobu

oraz do wykwintnego dania zasadniczego:

udka perliczki (4sztuki)
orzechów włoskich suszonych
kaszy jaglanej

do zadania technicznego

jedną tuszkę kurczaka

Resztę surowców uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.

Nie wolno stosować przygotowanych wcześniej uformowanych półproduktów oraz przygotowanych wcześniej dekoracji.

3.5. Konkurs składa się z trzech etapów:

I etap - konkurencja techniczna – rozbiór na elementy kulinarne kurczaka.

II etap - sporządzanie zakąski o charakterze wigilijnym.

III etap - sporządzenie dania zasadniczego z wykorzystaniem udka z perliczki.

3.7. Porcelaną – talerze okrągłe o średnicy 31 cm do ekspozycji potraw zabezpiecza organizator.

3.8. Jury przyzna trzy pierwsze miejsca na podstawie łącznej sumy punktów uzyskanych przez uczestnika w dwóch etapach konkursu.

3.9. Jury – przewodniczący – szef kuchni
członek jury – szef kuchni
członek jury – szef kuchni
członek jury – szef kuchni
członek jury – szef kuchni

K

!!!Sponsorzy gwarantują atrakcyjne nagrody!!!
W trakcie trwania turnieju w Sali wystawowej będą odbywały się tematyczne pokazy i szkolenia.

4. Zasady Konkursu

4.1. Uczestnicy konkursu rozpoczną swoje prace konkursowe w dwóch turach po osiem drużyn.

Etap I – rozbiór na elementy kulinarne kurczaka (20 minut).

Etap II – przygotowanie potraw (1 godzina i 30 minut)

Szczegółowy program konkursu

10:00 - 10.10 przygotowanie uczestników z zespołów 1 - 8 na stanowiskach

10.10 - 10.30 zadanie techniczne

10.30 - 12.00 przygotowanie dań konkursowych

12.00 - 12.10 przygotowanie uczestników z zespołów 9 - 16 na stanowiskach

12.10 - 12.30 zadanie techniczne

12.30 - 14.00 przygotowanie dań konkursowych

!!!Po upływie czasu konkursu potrawy zostaną ocenione w zastanej postaci!!!

4.2. Każdy uczestnik przygotowuje 4 porcje zakąski z użyciem **jesiotra, grzybów leśnych (borowików mrożonych), bobu** oraz dań zasadniczych sporządzonych z wykorzystaniem **udka perliczki, syropu klonowego, orzechów włoskich i kaszy jaglanej.**

4.3. Każda drużyna przekazuje trzy porcje dań ekipie jurorów, jeden zestaw pozostaje na stole prezentacyjnym.

4.4. Ogłoszenie wyników około godziny 15.00

5. Sposób punktacji jury profesjonalnego

5.1. Jury ocenia:

- technikę rozbioru tuszki z kurczaka na elementy gastronomiczne (max. 20 punktów)
- przygotowanie mis en place (max. 5 punktów)
- przygotowanie i czystość na stanowisku pracy (max. 5 punktów)
- profesjonalny sposób wykonywania pracy (max. 10 punktów)
- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max. 5 punktów)
- kreatywność i estetykę podania (max. 10 punktów)
- smak (max. 45 punktów)

Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 100 punktów.

5.2. Suma punktów wszystkich jurorów uzyskanych w dwóch etapach utworzy klasyfikację końcową zespołów.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Gastronomicznych

DYREKTOR DEPARTAMENTU

RADCA PRAWNY mgr inż. Jolanta Litniewska

Rafał Marchewka
WA 6048

Radosław Rybicki

13 LIS 2013