



REGULAMIN WIELKOPOLSKI KUCHARZ ROKU 2020

KONKURS IM. RAFAŁA JELEWSKIEGO

1. Sprawy organizacyjne

2. 1.1 Organizatorem konkursu jest Kapituła Konkursu w składzie Joanna Ochniak, Dominik Brodziak, Barbara Surma i Tomasz Purol oraz FPMS – Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, os. Władysława Jagiełły 26/21, 60 – 694 Poznań, NIP 554 139 07 36
3. 1.2 Konkurs odbędzie się w dniu **09 czerwca 2020 (wtorek)** w **GARDEN CITY** na terenie MTP w Poznaniu
4. 1.3 Celem konkursu jest odkrywanie, poznawanie i zaprezentowanie kulinarnych tradycji Wielkopolski we współczesnej aranżacji, zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami.

5.

6. II. Warunki uczestnictwa

7. 2.1 W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych, zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji z całej Wielkopolski oraz kucharze urodzeni w Wielkopolsce, a pracujący w zakładach gastronomicznych w kraju i za granicą
8. 2.2 Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.
9. 2.3 Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej
10. 2.4 Uczestnicy konkursu powinni być pełnoletni
11. 2.5 Uczestnik startuje w konkursie w pojedynkę bez asystenta

12. 2.6 Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie pisemnej drogą email na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonywanej potrawy i przesłane na adres:
13. 2.7 Termin nadsyłania zgłoszeń na adres e-mail: zgloszenie@konkursykulinarne.pl, upływa **8 maja 2020**. Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do organizatora konkursu. Ogłoszenie o zakwalifikowaniu się do konkursu najpóźniej w dniu 12 maja 2020.
14. 2.8 Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i adresem e-mail oraz pełną nazwę zakładu zgłaszającego uczestnika. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Ponadto kandydaci zobowiązani są do złożenia oświadczenia o wyrażeniu zgody na publikację ich wizerunku uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw, uwiecznionych dowolną techniką, rozpowszechnianych we wszelkiego rodzaju mediach
15. 2.9 Komisja powołana przez organizatora dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie, zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu do dnia **12 maja 2020**. W przypadku braku możliwości uczestnictwa w konkursie, komisja wybiera zawodnika rezerwowego spośród kandydatów zgłoszonych pierwotnie do konkursu, którzy zostaną niezwłocznie o tym poinformowani.
- 16.

17. III. Zasady organizacyjne

18. 3.1 Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pracy pokrywa koszty przejazdu, noclegu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego
19. 3.2 Organizator zapewnia stanowiska do pracy przygotowane dla każdego zawodnika i wyposażone: piec konwekcyjno-parowy, kuchenki indukcyjne 2 szt., stół roboczy, zlewozmywak i lodówkę oraz talerze, chłodnie do przechowywania produktów od dnia poprzedzającego dzień startu w konkursie.
20. 3.3 Drobny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy uczestnik przywozi we własnym zakresie
- 3.4 Wszyscy uczestnicy konkursu występują w strojach kucharskich (biała bluza kucharska, czarne spodnie, czarne buty, czapka kucharska) bluzy kucharskie, zapaski i czapki zostaną przekazane uczestnikom przez organizatora na odprawie zawodników

21.

22. **IV. Reguły przeprowadzenia konkursu**

23. 4.1 Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów

24. 4.2 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu **09 czerwca 2020**

25. 4.3 Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołane przez Organizatora, profesjonalne jury degustacyjne składające się z wybitnych Szefów Kuchni z Polski i zagranicy - max 5 jurorów w tym Przewodniczący oraz 2 jurorów technicznych

26. 4.4 Każdy z jurorów oceniający prace konkursowe będzie zobowiązany do zapoznania się oraz podpisania Kodeksu Etycznego Jurora Konkursu

27. 4.5 Jury przyznaje **max 100 punktów za walory** degustacyjne potrawy i **max 60 punktów** za pracę na stanowisku i technikę wykonania potrawy, łącznie 160 punktów, obowiązuje punktacja KPP 2020.

28. 4.6 Jury konkursu Wielkopolski Kucharz Roku, ocenia danie główne i na podstawie tej oceny przyznaje tytuł Wielkopolski Kucharz Roku 2020 oraz nominację do finału XX Kulinarного Pucharu Polski 2020.

29. 4.7 Podczas konkursu uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu konkursu tj. 09 czerwca 2020, przed konkursem o godz. 08:30

30. 4.8 Każdy uczestnik otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów.

31. 4.9 Każdy uczestnik musi wykonać potrawę w formie dania głównego w ilości 7 porcji o **gramaturze w przedziale 160 – 180 g.**

32. 4.10 Każdy uczestnik musi wykonać danie główne z użyciem: **pstał tęczowy, botwina lub pokrzywa oraz soczewica.** Pozostałe składniki w gestii uczestnika.

33. 4.11 Czas przygotowania dania konkursowego od momentu wejścia na stanowisko do momentu ustawienia 7 gotowych porcji nie może przekroczyć 1 godziny i 30 minut, (plus 10 minut na rozłożenie produktów, nie liczone do czasu regulaminowego i 10 minut na ocenę mise en place przez jury techniczne – również nie doliczane do czasu przeznaczonego na wykonanie zadania)

34. 4.12 HACCP

35. Zawodnik/drużyna powinien przedstawić listę kontrolną temperatur produktów spożywczych przed ich włożeniem do boksów chłodniczych i transportem na miejsce konkursu
36. Zawodnik/drużyna powinni sporządzić jeszcze raz listę kontrolną temperatur produktów spożywczych po wyjęciu ich z boksów chłodniczych zaraz po wejściu na stanowisko kuchni konkursowej
37. Protokoły powinny być zaprezentowane jury technicznemu podczas oceny mise en place i sprawdzone ponownie przez jurora za pomocą termometru laserowego – składowa oceny mise en place
38. 4.13 Po przekroczeniu regulaminowego czasu zostaną naliczone punkty karne 1 punkt za 1 minutę opóźnienia, ale maksymalnie - 15 punktów. Po 15 minutach opóźnienia praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, jaki została przygotowana.
39. 4.14 Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, warzywa, grzyby, mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nieufornowane. Prosimy tak komponować swoje dania aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy. Jury dopuszcza użycie produktów przetworzonych i konserwowych wykonanych samodzielnie i po udokumentowaniu procesu obróbki.
40. 4.15 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji
41. 4.16 Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna
42. 4.17 Zwycięzca konkursu otrzyma nominację do finału KPP 2020 i tytuł Wielkopolskiego Kucharza Roku 2020.
43. 4.18 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca
44. 4.19 Organizator konkursu zastrzega sobie, również prawo do powołania jury selekcyjnego, jeżeli ilość chętnych do wzięcia udziału w konkursie przekroczy 12 uczestników
45. 4.20 Wszystkie wyniki zostaną ogłoszone po konkursie i pokonkursowej odprawie zawodników.
46. 4.21 W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.
- 47.

V. Nagrody

48. 5.1 Dyplom oraz Puchar Wielkopolskiego Kucharza Rok 2020 uhonorowany przez Prezydenta Miasta Poznania pana Jacka Jaśkowiaka
49. 5.2 Nominacja do finału Kulinarnego Pucharu Polski 2020
50. 5.3 Staże w kuchniach lokali gastronomicznych, w których szefują członkowie jury w kraju i za granicą.
51. 5.4. Nagrody pieniężne i rzeczowe od sponsorów
52. 5.6 Specjalny Puchar dla uczestnika, który uzyska największą liczbę punktów za Smak Potrawy
- 53.
54. **VI. Kontakt**
55. 6.1 W sprawach zgłoszeń i organizacyjnych dotyczących konkursu - Joanna Ochniak tel. 697 076 562 , e-mail: wkr_konkurs@wp.pl
56. 6.2 W sprawach merytorycznych dotyczących przygotowania dan konkursowych – Dominik Brodziak tel. 513 067 958, e-mail: dbrodziak@hotelepark.pl