

pogromcy



szparagów

III KONKURS KULINARNY

POGROMCY

SZPARAGÓW

RESTAURACJA ZA MUREM W POZNANIU

28 KWIETNIA 2020

REGULAMIN KONKURSU

Warunki uczestnictwa

1. W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych, zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji i cateringu z całej Polski.
2. Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej
3. Uczestnicy konkursu powinni być pełnoletni.
4. Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane e-mailem wraz z recepturą, opisem oraz z wyraźnym kolorowym zdjęciem wykonanej potrawy i przesłane na adres: konkursy.kulinarne.polska@gmail.com.
UWAGA! – Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu **13.04.2020 r.**
Natomiast odpowiedzi będą odesłane do dnia **15.04.2020 r.**
5. 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 swojego uczestnika. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego Regulaminu, z którym Kandydaci na Uczestników mogą zapoznać się także na stronie internetowej Organizatora (www.zamurem.pl). Ponadto Kandydaci zobowiązani są do złożenia oświadczenia, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji: uwiecznianie dowolną techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach.
6. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji **12 drużyn i 2 drużyny rezerwowe** na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie zostaną powiadomione o zakwalifikowaniu do konkursu do dnia 15.04.2020 r.
7. W przypadku odstąpienia od konkursu którejś drużyny organizator powiadamia uczestników z listy rezerwowej o udziale w konkursie do 2 dni przed rozpoczęciem konkursu.
8. Drużyny z listy rezerwowej muszą być w pełni przygotowane do udziału w konkursie i mimo nie wystąpienia są świadomi poniesionych z tym kosztów.

Zasady organizacyjne

1. Drużyny startujące w konkursie kulinarnym z 2 różnych restauracji powinny ustalić pod jaką nazwą wezmą udział w konkursie.
2. Odprawa obowiązkowa uczestników konkursu odbędzie się w sali głównej o godzinie 8.30, 28 kwietnia.
3. Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pokrywa koszty przejazdu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego i ewentualnego noclegu.
4. Organizator zapewnia dla każdej drużyny produkty które powinny być użyte w Danii Głównym i Deserze.
5. Produktem obowiązkowym do użycia będzie:
6. - Śmietanka +mascarpone-(tiramisu), dostępne w firmie DEBIC do deseru
- Szafir ser 20-miesięczny Spomlek – Skarby Serowara
- Masło Debic
- Pstrąg z Zielenicy łososiowy surowy
7. Drobną sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy zespół uczestniczący w konkursie przywozi ze sobą np: rondelki, patelnie, termomix, cyrkulator.
8. Wszyscy uczestnicy konkursu występują w standardowych strojach kucharskich: bluza, kucharska, czapka, zapaska, spodnie kucharskie czarne. Pomocnik otrzymuje zapaskę.
9. Ocenie będą podlegały: techniki kulinarne, estetyka, smak, umiejętność wykorzystania całego produktu, organizacja stanowiska pracy, oraz DYSCYPLINA.
10. Konkurs będzie odbywał się w Apartamenty Restauracja Za Murem, ul. Fabianowo 39, w Poznaniu i jest imprezą otwartą.
11. Organizator wyposaży stanowiska pracy w środki czystości i materiały higieniczne.
12. Stanowiska będą wyposażone w:
 - 3 piece konwekcyjno-parowe
 - każde stanowisko będzie miało stół ze zlewem i dostępem do wody
 - 1 szokówka na trzy stanowiska
 - 1 zmywarka
 - po 2 indukcje na stanowisku.

Reguły przeprowadzania konkursu

1. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs
2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 28.04.2020 r.
3. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez Organizatora jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich: technicznym oraz degustacyjnym . Każdy juror techniczny i degustacyjny może przyznać max 10 punktów.
4. Każda ekipa konkursowa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.
5. Głównym produktem na konkursie kulinarnym będą Szparagi. Każda dwuosobowa ekipa musi wykonać potrawę w formie dania głównego i deseru na 9 talerzach dostarczonych przez Organizatora (wygląd zostanie przedstawiony w oddzielnym anekcie): 6 talerzy idzie do sędziów głównych i 1 talerz wybrany przez sędziów technicznych idzie do zdjęcia i na wagę oraz 2 do degustacji dla widzów.

6. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne podane w formie degustacyjnej nie przekraczającej - Danie główne - 220g/240g i Deser 120g/150g.
7. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 9 przygotowanych porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać **90 minut** wraz z serwisem. Niedotrzymanie podanego czasu pociągnie za sobą konieczność naliczenia punktów karnych, a ekipie przekraczającej regulaminowy czas pracy ponad **15 minut** zostanie ona przerwana a potrawa zostanie oceniona w stopniu, jakim została przygotowana.
8. Występ każdej ekipy powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki kulinarnej, jak również finezji, lekkości i perfekcji wykonania.
9. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nieuformowane. Dopuszczalne jest zastosowanie wcześniej przygotowanego demi glace własnej produkcji.
10. Wszyscy uczestnicy po zakończeniu konkursu będą proszeni do sali jury degustacyjnego na podsumowanie przebiegu konkursu
11. Decyzja jury ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.
12. Wszystkie drużyny otrzymują dyplomy i upominki. Zwycięzcy konkursu otrzymują puchary za każdą kategorię, która jest oceniana oddzielnie oraz dyplomy i upominki (lista nagród zostanie przedstawiona na FB). Pogromca Szparagów (suma punktów obu kategorii) otrzymuje Puchar Przechodni, który musi zwrócić przed IV edycją konkursu. Zyskuje jednocześnie prawo startu bez eliminacji w IV edycji konkursy Pogromcy Szparagów pod warunkiem zgłoszenia swojego udziału wraz z recepturą dań i zdjęciami.
13. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
14. Wyniki zostaną ogłoszone w dniu 28.04.2020 r. po zakończeniu konkursu w Apartamenty i Restauracja Za Murem. W ogłoszenia konkursu wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim pod czas Gali wręczenia nagród..
15. Nie dostosowanie się do powyższego regulaminu będzie skutkowało dyskwalifikacją i odebraniem prawa do udziału w konkursie kulinarnym

Organizatorzy konkursu

Poznańska Spiżarnia Biesiadników
Apartamenty Restauracja Za Murem Poznań
Stallas
de'GUSTATOR PR