

**Regulamin dla profesjonalistów Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego
„Lubelskie Smaki”**

I. Założenia ogólne.

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Lubelskie Smaki” (dalej „konkurs”) jest Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Artura Grottgera 4.

2. **XIV edycja Konkursu „Lubelskie Smaki 2017”**, pod hasłem „Kuchnia polska”, będzie realizowany pod patronatem Marszałka Województwa Lubelskiego oraz Stowarzyszenia Euro-Toques Polska, według zasad regulaminowych Euro-Toques International.

3. Cele główne konkursu to:

- ✓ promocja polskiej sztuki kulinarnej poprzez niezwykle smaki, charakterystyczne między innymi dla Ziemi Lubelskiej,
- ✓ kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o kulturze polskiej i tradycji kulinarnej regionu,
- ✓ doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności kucharzy,
- ✓ podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy pomiędzy firmami związanymi z gastronomią,
- ✓ promocja regionu lubelskiego.

4. Konkurs adresowany jest do profesjonalistów, czyli pracujących kucharzy z terenu Polski, bez względu na zajmowane stanowisko i wiek.

5. Konkurs odbędzie się **03.06.2017 r. (sobota)** w Targach Lublin w Lublinie. Początek rywalizacji konkursowych od godz. 14⁰⁰. (rejestracja, losowanie numerów startowych, odprawa uczestników konkursu godz. 13⁰⁰).

6. Profesjoniści startujący w Konkursie Kulinarzym tworzą zespół dwuosobowy. Członkowie zespołu startującego w Konkursie mogą pracować w różnych zakładach pracy.

7. Uczestnicy **Konkursu Kulinarnego** powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.

8. Konkurs Kulinarny będzie oceniany przez niezależny skład Jury, który wyłoni zwycięzcę w Konkursie Kulinarzym dla Profesjonalistów i przyzna tytuł „Lubelski Smak 2017” dla przygotowanej potrawy.

9. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będzie **Jury w składzie 6 osób:**

- | | |
|---------|-----------------------|
| 1. | Przewodniczący Jury - |
| 2. | Członek Jury - |
| 3. | Członek Jury - |
| 4. | Członek Jury - |

5. Członek Techniczny Jury -
6. Członek Techniczny Jury -

10. Konkurs Kulinaryny składa się z II etapów:

I. Pierwszy etap - kwalifikacje:

✓ kwalifikacje – przygotowanie i nadesłanie receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw – przekąski i dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarneho,

II. Drugi etap – część praktyczna:

✓ wykonanie po 7 porcji przekąsek i 7 porcji dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarneho.

11. Do udziału w II etapie konkursu Kulinarneho zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 6 ekip profesjonalistów na podstawie przesłanych materiałów kwalifikacyjnych opisanych w Regulaminie na podstawie Formularza zgłoszeniowego.

Kwalifikacji dokona Profesjonalne Jury opisane w punkcie 9 niniejszego Regulaminu.

12. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie Organizatora tj. w Departamencie Promocji i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Artura Grottgera 4, p. 310 oraz na stronach internetowych: www.lubelskie.pl, www.eurotoques.pl, a także www.papaja.pl, www.gastrona.pl,

Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.

13. Ogłoszenie wyników, wręczenie statuetki, dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

14. Zwycięzca - **Laureat I miejsca w Konkursie Kulinarnym „Lubelski Smak 2017”** pamiątkową statuetkę, dyplom, upominki, nagrody rzeczowe, a pozostałe ekipy uczestniczące w **Konkursie Kulinarnym** otrzymują dyplomy uczestnictwa, upominki i nagrody rzeczowe.

15. Organizator nie pokrywa kosztów przyjazdu na II etap konkursu.

II. Zasady Konkursu.

Etap I – kwalifikacja:

1. Pierwszy etap polega na przesłaniu wypełnionego i podpisanego **Formularza zgłoszenia**, zamieszczonego na stronie organizatorów, w terminie **do dnia 24.05.2017 r. (środa)** na adres e-mail: profesjonalista-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl.

2. Zgłoszenie powinno zawierać:

- ✓ dane osobowe zgłoszonych uczestników do Konkursu Kulinarneho,
- ✓ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (formularz zgłoszenia jest załącznikiem nr 1 Regulaminu),
- ✓ przygotowane receptury i opisy produkcyjne potraw zgodnych z tematem konkursu – w wersji edytowalnej oraz zdjęcie potraw o rozmiarze 1024x768 lub 1280x960 pxl,

✓ wszystkie wymagane dokumenty należy podpisać, zeskanować i wysłać na w/w adres e-mail: profesjonalista-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl.

3. W recepturze powinny zostać zastosowane następujące produkty:

Przekąska: salceson biały, musztarda.

Danie główne: polędwica ze świni rasy puławskiej, rzodkiew biała długa.

Każda receptura musi zawierać: nazwę potrawy, zdjęcie potrawy, normatywy surowcowe na 7 porcji, opis sposobu wykonania.

4. Lista zakwalifikowanych ekip zostanie podana do wiadomości publicznej na oficjalnej stronie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego tj.: www.lubelskie.pl, www.eurotoques.pl, a zakwalifikowane zespoły zostaną powiadomione indywidualnie na adres podany w formularzu zgłoszeniowym (e-mail za potwierdzeniem i telefonicznie) do **dnia 25.05.2017 r.**

Etap II – część praktyczna:

1. W konkursie uczestniczy 6 dwuosobowych ekip kucharzy wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.

2. Przewidywany plan dnia.

13.00 – 13.15 Rejestracja oraz losowanie numerów startowych uczestników Konkursu (*Targi Lublin w Lublinie*)

13.15 – 14.00 Odprawa uczestników Konkursu (*Targi Lublin w Lublinie*)

14.00 – 17.30 Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym (*Targi Lublin w Lublinie*)

18.00 – 19.00 Prezentacja i omówienie dań konkursowych, uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród (*Targi Lublin w Lublinie*)

3. Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:

- ✓ posiadanie dowodu osobistego potwierdzającego tożsamość uczestnika
- ✓ posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- ✓ posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapki.

4. Zmagania konkursowe polegają na :

- ✓ przygotowaniu 7 porcji przekąski i 7 porcji dania głównego
- ✓ wyserwowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników
- ✓ przygotowane potrawy (7 porcji) zostaną poddane ocenie Jury. Jedna porcja zostanie zaprezentowana na stole ekspozycyjnym.

5. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 90 minut.

6. Omówienie Regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o 13.00.

7. W dniu konkursu stanowiska będą do dyspozycji od godziny 14.00.

8. Drużyny startują co 10 minut po sygnale Jury.
9. Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarne go zostanie udostępnionych 5 stanowisk technologicznych każde wyposażone w: stół roboczy ze stali nierdzewnej, dwupalnikowa kuchenka indukcyjna, piec konwekcyjno-parowy, zlewozmywak.
10. Organizator zapewnia zespołom uczestniczącym w konkursie produkty do przygotowania potraw - **składniki obowiązkowe do zastosowania**.
Produkty obowiązkowe do zastosowania w Konkursie Kulinarne m przez uczestników muszą być użyte do przygotowania potraw konkursowych, lecz nie muszą być wykorzystane w całości.
11. Pozostałe produkty kulinarne wynikające z receptur, a potrzebne do przygotowania potraw oraz sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości, patelnie różnej wielkości, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatki itp. **uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie**.
12. Dokładniejsze informacje oraz schemat stanowiska zostaną przekazane zespołom, które zakwalifikują się do II etapu.
13. Uczestnicy serwują potrawy konkursowe na zastawie zapewnionej przez Organizatora.
14. W ramach konkursu uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potraw zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
15. Nie zezwala się na stosowanie:
- ✓ sztucznych dekoracji,
 - ✓ przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
 - ✓ gotowych sosów (fond, majonez, ketchup – dopuszczalne jako podstawa),
 - ✓ przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów,
 - ✓ gotowych farszów,
 - ✓ uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast.
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, nie zamarynowane.
17. Uczestnicy Konkursu Kulinarne go będą mogli zająć stanowisko konkursowe 5 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy.
18. Kryteria oceny i ilość punktów w Konkursie Kulinarne m:
- Ocena degustacyjna: łącznie 60 punktów**
- 1. Prezentacja potrawy: 20 punktów**
1. Proporcjonalność dania i odpowiednia gramatura 0-10
 2. Estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność 0-10

2. Smak potrawy: 40 punktów

1. Smak i zestawienie smakowe składników 0-25
2. Aromat potrawy 0-5
3. Odpowiednia temperatura potrawy i talerza 0-5
4. Tekstura poszczególnych elementów potrawy 0-5

Ocena techniczna: łącznie 40 punktów

1. Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: 20 punktów

1. Prezencja szefa ekipy i kucharza pomocniczego 0-5
2. Przygotowanie stanowiska pracy 0-5
3. Czystość pracy, higiena 0-5
4. Zużycie produktu, gospodarka odpadami 0-5

2. Przygotowanie zawodowe: 20 punktów

1. Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-15
2. Umiejętności organizacyjne 0-5

3. Czas pracy:

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

III. Postanowienie końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny oraz jego odwołania.
2. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
3. Każdy z uczestników przystępując do konkursu wyraża zgodę na publikację jego danych osobowych oraz wizerunku.
4. Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:

Jadwiga Januszek, sekretariat i koordynator Konkursu „Lubelskie Smaki”,
tel. (81) 41 81 499 (od 7³⁰ do 15³⁰),

Jean Bos, Prezes Euro-Toques Polska, merytoryczne doradztwo Konkursu,
tel. 509 517 227 (od 9⁰⁰ do 16⁰⁰).