



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2017 IV edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorami IV edycji Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“ (dalej zwanego "Konkuresem") odbywającego się w ramach Jarmarku Galicyjskiego - Smaki Roztocza - Narol 2017 jest Województwo Podkarpackie, Miasto i Gmina Narol oraz Gminny Ośrodek Kultury w Narolu.
2. Konkurs organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej **Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni** oraz **Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej**.
3. **Celem głównym Konkursu jest budowanie świadomości społeczności lokalnej dotyczącej produktu lokalnego oraz promocji polskiej wsi w kraju oraz wsparcie terenów wiejskich i producentów lokalnych poprzez zakup i wykorzystanie produktów lokalnych.** Realizowanie Konkursu przyczynia się do promocji regionu Roztocza, wykorzystując potencjał dziedzictwa kulinarnego regionu oraz kultywowanie tradycji kulinarnych wśród społeczności lokalnej i ogółu społeczeństwa, odkrywanie, poznawanie i prezentowanie kulinarnych tradycji Galicji.
Podstawą prac w Konkursie są produkty i surowce tradycyjne i lokalne, które przyczynią się do identyfikacji i wpisania dań i receptur na listę produktów tradycyjnych.
Produkt użyty w ramach Konkursu, wpisuje się w Program Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020 w realizowanej operacji pn. „Kulinarnym szlakiem Galicji – promocja smaków regionu”, realizowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Narolu.
4. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu dań kulinarnych w autorskiej aranżacji w zgodzie z obowiązującymi światowymi trendami.
5. Konkurs ma zasięg ogólnopolski.
6. **Konkurs nominowany jest w 2017 roku do Kulinarного Pucharu Polski.**
7. Konkurs odbędzie się w dniu **08 lipca 2017 roku** na terenie Ośrodka Kultury w Narolu.
8. Odprawa z Jury i uczestnikami odbędzie się w dniu **08 lipca 2017 roku** (przed rozpoczęciem zmagania Konkursowych na terenie Ośrodka Kultury w Narolu).
9. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie Jury w składzie:
 - Koordynator Konkursu
 - Przewodniczący Jury
 - V-c przewodniczący Jury
 - Sekretarz Jury
 - Strażnik Czasu
 - Profesjonalna Komisja Degustacyjna
 - Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie)

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. W Konkursie bierze udział do **9 dwuosobowych zespołów kucharskich** (szef + kucharz pomocniczy) wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń z Polski.
2. W Konkursie biorą udział wyłącznie profesjonaliści, tj. pełnoletni kucharze (bez względu na wiek i zajmowane stanowisko) pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do KPP 2017 przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.
3. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.
4. Nominację do KPP 2017 otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w RP w momencie przystąpienia do Konkursu.
5. Na czas Konkursu zawodników i Jury obowiązuje **galowy strój kucharski** (bluza kucharska, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2017

IV edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

6. W trakcie uroczystości zakończenia Konkursu oraz wręczenia nagród Jury i wszyscy uczestnicy Konkursu zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.
7. Członkowie ekipy startującej w Konkursie **nie muszą** reprezentować jednego zakładu pracy.
8. Zgłoszenia do Konkursu należy przysyłać **obowiązkowo** na Konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na branżowych stronach internetowych.
9. Wszystkie zgłoszenia Konkursowe należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia **10 czerwca 2017 roku** na adres: szczygielski.piotr@interia.pl.
10. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Piotrem Szczygielskim na adres: szczygielski.piotr@interia.pl lub gok@narol.pl (z dopiskiem Konkurs 2017).
11. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia **17 czerwca 2017 roku**.
12. **Zakwalifikowane ekipy kucharskie zobowiązane są do potwierdzenia swojego udziału w Konkursie (drogą elektroniczną na adres: szczygielski.piotr@interia.pl) w terminie do dnia 24 czerwca 2017 roku. Brak potwierdzenia uczestnictwa w Konkursie w wyznaczonym czasie, skutkować będzie dyskwalifikacją i zastąpienie ekipy ekipą rezerwową.**

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.**
3. Każda ze startujących ekip przygotowuje **6 porcji dania głównego**.
4. Każda ze startujących ekip przygotowuje **6 porcji deseru**.
5. Obowiązkowymi produktami do przygotowania dania głównego są:
 - Pstrąg (roztoczański)
 - Olej rzepakowy (święteczny roztoczański)
6. Obowiązkowymi produktami do przygotowania deseru są:
 - Truskawki (odmiany Sengana)
 - Ser wiejski typu ricotta (zwykła)
 - Naturalny miód wielokwiatowy
7. O zakwalifikowaniu drużyny do Konkursu decyduje Kapituła Konkursu.
8. Każda nadesłana receptura musi zawierać:
 - Nazwę ekipy kucharskiej (opcjonalnie) i/lub nazwę reprezentowanej firmy
 - Dane osobowe uczestników Konkursu
 - Nazwę potrawy
 - Zdjęcie potrawy
 - Wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi **na 10 porcji**
 - Opis wykonania dań
 - Informacje o źródłowym pochodzeniu receptur
9. Organizator Konkursowym zapewnia:
 - Piec konwekcyjno-parowy + GN-y – 1 szt./na stanowisko
 - Kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (jednostrefową) – 2 szt./na stanowisko
 - Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym – 2 szt./na stanowisko
 - Stół roboczy – 1 szt./na stanowisko
 - Pakowarka próżniowa - 1 szt./na 3 stanowiska (worki uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie)
 - Cyrkulator sous vide – 1 szt./na stanowisko
 - Dodatkowe gniazda prądu - 3 szt./na stanowisko
 - Stół prezentacyjny - 1 szt.

Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), porcelanę do prezentacji potraw, drobny sprzęt kuchenny, itp. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2017

IV edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

10. Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pracy pokrywa koszty przejazdu oraz produktów dodatkowych użytych do wykonania dania konkursowego.
11. Organizator Konkursu (po wcześniejszym zgłoszeniu przez uczestników Konkursu listy zapotrzebowania produktów, nie później niż do dnia **24 czerwca 2017 roku**) zabezpieczy w formie bufetu niezbędne do przygotowania dań Konkursowych produkty obowiązkowe tj.:
 - **Pstrąg patroszony (z głową) - 6 sztuk** (ok. 300 – 350 g/szt.)
 - **Naturalny miód wielokwiatowy - 0,5 litra**
 - **Ser wiejski - zagrodowy - typu ricotta (zwykła) - 1 kg**
 - **Olej rzepakowy (święteczny roztoczański) - 0,5 litra**
 - **Truskawki (odmiany Sengana) - 1 kg** (bez szypulek)**Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).**
12. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie przez uczestników produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
13. Ekipy kucharskie będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności, co 15 minut.
14. **Każda ze startujących ekip kucharskich dysponuje dodatkowym czasem 15 minut (przed startem) na przygotowanie stanowiska konkursowego.**
15. **Czas pracy każdej ze startujących ekip kucharskich wynosi 90 minut** (jest to czas liczony od chwili startu, do momentu opuszczenia stanowiska konkursowego).
16. Dania konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw **danie główne**, a w drugiej kolejności **deser**.
17. Zgodnie z wytycznymi KPP prawidłowe gramatury dań konkursowych (składnik główny dania):
 - Około 080-090 g - Przekąska ciepła
 - Około 150-160 g - Danie główne
 - Około 100-120 g - Deser
18. Zabrania się:
 - **Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej** (np. frytownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, thermomix, schładzarka itp.). Użycie *innego źródła energii cieplnej, aniżeli to, które jest na wyposażeniu stanowiska Konkursowego, może nastąpić tylko i wyłącznie na zasadzie zamiany urządzenia na inne.*
 - **Stosowania sztucznych dekoracji.**
 - **Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków** (Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym)
 - **Stosowania gotowych sosów** (fond, majonez i ketchup - dopuszczalne, jako podstawa).
 - **Stosowania gotowych farszów.**
 - **Stosowania wcześniej uformowanego lub wyciorowanego mięsa.**
 - **Stosowanie produktów wcześniej uformowanych lub wyciorowanych.**
 - **Stosowanie produktów wcześniej zażelowanych lub panierowanych.**
 - **Stosowania wcześniej rozdrobnionych produktów** (Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu).
 - **Stosowania wcześniej zamarynowanych produktów** (Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu).
 - **Stosowanie produktów poddanych wcześniejszej obróbce cieplnej** (Wyjątek stanowią produkty wędzone dopuszczone do handlu ogólnego).
19. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - **Warzywa i owoce** - umyte, obrane, niekrojone
 - **Grzyby** - umyte, blanszowane, niekrojone
 - **Ziemniaki / cebula** - obrane, niekrojone
 - **Ryby** - oczyszczone, niefiletowane
 - **Owoce morza** - oczyszczone (jeśli istnieje potrzeba, bez muszli)
 - **Mięso** - odkostnione, obrane z błon, niezamarynowane
 - **Ciasto podstawowe** - neutralny smak



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2017

IV edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

- Demi-glace - neutralny smak
- **Użycie ciekłego azotu** - jako jednej z technik kulinarnych
- **Użycie cyrkulatora (Sous Vide)** - jako jednej z technik kulinarnych
- **Użycie dodatkowych źródeł energii cieplnej** - przy rezygnacji z użycia jednej z kuchenek indukcyjnych lub pieca konwekcyjno-parowego (zgodnie z pkt.III.18/1)

IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.1).
2. Integralną częścią Regulaminu IV edycji Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“ jest Regulamin Kulinarnego Pucharu Polski 2017.
3. Na odprawie zawodników, podczas Konkursu i na odprawie sędziowskiej po Konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarnego Pucharu Polski.
W Konkursie, jako obserwator udział może wziąć Ambasador Kulinarnego Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarnego Pucharu Polski.
4. Wszyscy sędziowie muszą być obecni przez cały czas rozgrywania Konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.
5. Decyzje Kapituły Konkursu i składu sędziowskiego są ostateczne i niepodważalne.
6. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt.II.5).
7. **Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników Konkursu w dniach 07/08/09 lipca 2017 roku.**
8. **Organizator zapewnia dniach 02/03/04 czerwca 2017 roku wyżywienie oraz nocleg przedstawicielowi Kulinarnego Pucharu Polski 2017 i Jury oceniającemu Konkurs.**
9. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.
10. **Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone publicznie w dniu Konkursu.**
11. **Zwycięzcy Konkursu otrzymają nominację do Kulinarnego Pucharu Polski 2017 i zostanie im nadany tytuł „Galicyjski Kucharz Roku 2017“.**
12. Wyniki Konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości i zamieszczone w mediach.
13. Kopie arkuszy ocen wraz z raportem pokonkursowym, zawierającym liczbę zgłoszonych i startujących drużyn, listę Jurorów, przekazywane są przedstawicielowi Kulinarnego Pucharu Polski w terminie do 1 miesiąca po zakończeniu Konkursu Nominowanego
14. **Każda praca wykonana przez uczestnika Konkursu winna być pracą autorską, przygotowaną specjalnie na dany Konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.**
15. 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.
16. 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.
17. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
18. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
19. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu i Organizatorzy Kulinarnego Pucharu Polski.
20. **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 2017
21. **Organizator zastrzega sobie prawo odwołania członka jury w przypadku, gdy:**
 - Juror będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - Praca jurora będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2017

IV edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Dania Konkursowe są oceniane wyłącznie przez Jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi **zawodowi kucharze**, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego.
2. Oceny degustacyjnej i technicznej dokonuje jednocześnie ten sam skład sędziowski.
3. Danie podlegające ocenie Profesjonalnego Jury Degustacyjne musi być w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
4. W celu usprawnienia prawidłowego przebiegu Konkursu Organizator wyznacza osobę będącą **Koordynatorem Konkursu**.
5. Nad prawidłowością punktacji czuwają:
 - **Koordynator Konkursu**
 - **Obserwatorem z ramienia Kulinarного Pucharu Polski**
 - **Przewodniczący jury Ambasador Kulinarного Pucharu Polski (opcjonalnie)**
 - **V-c przewodniczący jury**
 - **Sekretarz jury**
 - **Strażnik czasu**
 - **Profesjonalna Komisja degustacyjna**
 - **Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie)**
6. Wyznaczony Sekretarz Konkursu wraz z Przewodniczącym Jury nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelni podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
7. Sumowania oceny Jury (wraz z Obserwatorem z ramienia Kulinarного Pucharu Polski) dokonuje tylko i wyłącznie niezależny Juror - Sekretarz Konkursu.
8. Nominacja do Kulinarного Pucharu Polski 2017 opiera się wyłącznie o ocenę jury profesjonalnego i technicznego.
9. Dania Konkursowe oceniane przez Jury powinny być oznaczone alfanumerycznie lub w inny sposób tak, aby Jury oceniało prezentowane dania, a nie uczestników Konkursu.
10. W Jury Konkursu **nie może** zasiadać przedstawiciel Firmy, której drużyna startuje w tym Konkursie, jak również osoba, która posiada już nominację do Kulinarного Pucharu Polski 2017.
11. W Jury Konkursu **nie może** zasiadać przedstawiciel Firmy będącej organizatorem, współorganizatorem lub sponsorem Konkursu (*nie dotyczy jury VIP*).
12. Skala ocen dań Konkursowych:
 - a) **OCENA DEGUSTACYJNA - max. 80 pkt.**
 - **PREZENTACJA POTRAWY – max. 20 pkt.**
 - Proporcjonalność dania
 - Odpowiednia gramatura
 - Estetyczny wygląd, kolorystyka
 - Kreatywność
 - **SMAK POTRAWY – max. 60 pkt.**
 - Smak i zestawienie smakowe składników
 - Aromat potrawy
 - Odpowiednia temperatura potrawy (*wyjątek stanowią Konkursy plenerowe*)
 - Odpowiednia temperatura talerza (*wyjątek stanowią Konkursy plenerowe*)
 - Tekstura poszczególnych elementów potrawy
 - b) **OCENA TECHNICZNA - max. 40 pkt.**
 - **MISE EN PLACE – max. 20 pkt.**
 - Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego (*wyjątek stanowią Konkursy plenerowe*)
 - Przygotowanie stanowiska pracy
 - Czystość pracy, higiena
 - Zużycie produktu, gospodarka odpadami
 - Umiejętności organizacyjne



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2017
IV edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

• **PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 20 pkt.**

- *Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych*

c) **STRAŻNIK CZASU – nadzoruje i koordynuje czas pracy na stanowiskach Konkursowych**

- *Za każdą minutę spóźnienia odejmowany będzie z puli technicznej 1 pkt [1 minuta = (-) 1 punkt]*

- *Po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana*

Punkty karne (za przekroczenie czasu) - odejmowane będą z puli oceny technicznej tylko u jednego jurora (Przewodniczącego jury)

13. Dodatkowo każde danie Konkursowe oceniać będzie **Jury smakoszy VIP** :

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

Szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.