

REGULAMIN

II TURNIEJU KULINARNEGO PRIMA ZDROWIE

Organizator:

Primavera Jastrzębia Góra ul. Rozewska 40/42 84-104 Jastrzębia Góra

I etap konkursu - eliminacje

II etap konkursu – 25. 04. 2019.

1) Założenia ogólne:

a) Celem konkursu jest:

- propagowanie idei zdrowej kuchni
- zachęcanie do rozwijania umiejętności z zakresu zdrowego gotowania
- rozbudzanie wrażliwości estetycznej i kulinarnej kreatywności
- podnoszenie poziomu efektywności kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią
- wyłonienie nowych talentów kulinarnych Polski Północnej

b) Tematem konkursu jest: ZDROWIE

Produktem głównym obowiązkowym jest: **RYBA MORSKA**

2) Warunki uczestnictwa:

a) Konkurs przeznaczony jest dla uczniów klas zasadniczych zawodowych i technikum o profilu gastronomicznym/kulinarnym

b) uczniów do konkursu zgłasza nauczyciel zawodu

c) warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie: „Karty zgłoszeniowej” (załącznik nr 1) oraz „Receptury” - opisu technologicznego z wyraźnym zdjęciem wykonanej potrawy konkursowej na adres PRIMAZDROWIE@PRIMAVERASPA.PL w terminie do 19 marca 2019 roku.

Uwaga: WSZYSTKIE NADESŁANE MATERIAŁY MUSZĄ BYĆ W PLIKU FORMATU WORD (doc, docx).

3) Przebieg konkursu:

Konkurs podzielony jest na dwa etapy:

I etap - eliminacje – wypełnienie zgłoszenia eliminacyjnego i przesłanie do 19 kwietnia. Wszystkie drużyny zostaną poinformowane o wynikach 20.04.2019. Selekcję będą przeprowadzali nasi Szefowie Kuchni. Do finału zakwalifikuje się tylko 9 dwuosobowych zespołów.

II etap - finał - wykonanie potraw konkursowych + prezentacja w dniu 25. 04. 2019 w Kryształowej Sali Konferencyjnej Primavera.

4) Obowiązujące zasady:

a) Drużyna konkursowa składa się z dwóch uczestników. Wszyscy członkowie zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół.

b) W dniu konkursu odbędzie się instruktaż wstępny dla uczestników.

c) Drużyny powinny posiadać aktualne książeczki zdrowia.

d) Do wykonania prac konkursowych, drużyny będą miały udostępnione stanowiska gastronomiczne.

e) Organizator zapewnia następujące urządzenia i sprzęt potrzebny do wykonania zadań

konkursowych: stół roboczy ze zlewem, piec konwekcyjno – parowy , kuchenkę indukcyjną.

Uczestnicy konkursu powinni posiadać niezbędny drobny sprzęt do wykonania potraw konkursowych wraz z garnkami i patelniami indukcyjnymi oraz drobny sprzęt elektryczny – organizator zapewnia porcelanę, którą udostępnia firma Dajar HoReCa.

f) Uczestnicy finału mają za zadanie:

- wykonać samodzielnie **DANIE GŁÓWNE** w ilości 6 porcji:

- pięć porcji do oceny przez jury

- jedna porcja do prezentacji na stół konkursowy

g) Danie powinno nawiązywać do tematu konkursu.

h) Wielkość porcji jak przy menu degustacyjnym.

i) Czas na wykonanie prac konkursowych wynosi 90 minut.

j) Wykonane prace konkursowe będzie oceniać jury konkursu finałowego.

k) Dopuszcza się następująco przygotowane produkty:

- świeże warzywa i owoce obrane, nie krojone

- ciasto podstawowe nieprzetworzone

- grzyby – oczyszczone, blanszowane, nie krojone

l) Zabrania się stosowania:

- gotowych farszów

- przygotowanych wcześniej dodatków i dekoracji

- przygotowanych wcześniej mięs, tylko obróbka wstępna i zamarynowanie, warzyw, ciasto

podstawa i fund podstawa

m) Wszystkie przygotowane wyroby powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz czysto i elegancko zaprezentowane.

n) Uczestnicy konkursu kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 10 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy.

o) Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji przepisów i fotografii prac konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.

5) Terminarz konkursu:

- a)** Finał 25 kwietnia 2019 r - rozpoczęcie o godzinie 9:00.
- b)** Zespoły będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

6) Postanowienia końcowe:

- a)** W skład komisji konkursowej wchodzi szefowie kuchni z renomowanych restauracji, partnerzy i firmy sponsorujące konkurs.
- b)** Komisja konkursowa zapewnia prawidłowy przebieg konkursu oraz obiektywizm oceniania jego wyniku.
- c)** Za organizację i przebieg konkursu odpowiada organizator.
- d)** Wyniki konkursu zatwierdzone przez komisję zostaną ogłoszone tego samego dnia tj. 25.04.2019 podczas uroczystego wręczenia nagród i oficjalnego zakończenia II Turnieju Kulinarneho Prima Zdrowie.
- e)** Laureaci pierwszych 3 miejsc zostaną nagrodzeni nagrodami rzeczowymi o wartości 1000 zł (I miejsce), 750 zł (II miejsce) oraz 500 zł (III miejsce). Dodatkowo laureaci I miejsca otrzymają voucher na pobyt weekendowy dla 2 osób w Primavera Jastrzębia Góra oraz 3-dniowe warsztaty kulinarne z Szefem Kuchni Primavera Jastrzębia Góra.
- f)** Zgłoszenia należy nadsyłać na adres e-mail: PRIMAZDROWIE@PRIMAVERASPA.PL.
- g)** Dodatkowe informacje można uzyskać pod numerem telefonu: 604 937 952 u koordynatora organizacji II Turnieju Kulinarneho – Magdaleny Stankowskiej-Łaszcz.