



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

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2018 V edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorami V edycji Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“ (dalej zwanego "Konkursem") odbywającego się w ramach „XIX Jarmarku Galicyjskiego - Smaki Roztocza” - Narol 2018 jest Województwo Podkarpackie, Miasto i Gmina Narol oraz Gminny Ośrodek Kultury w Narolu.
2. Konkurs organizowany jest przy wsparciu i pomocy Partnerów Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, Regionalną Dyрекcyję Lasów Państwowych w Krośnie oraz Nadleśnictwa Narol.
3. Celem głównym Konkursu jest promocja produktów naturalnych, aktywizacja społeczna oraz budowanie świadomości w środowisku lokalnym dotyczącej walorów produktów naturalnych pod nazwą „Dary Lasów”. Propagując zdrową żywność przy wykorzystaniu produktów regionalnych producentów, zakłada się wsparcie rozwoju społeczno – gospodarczego na obszarach wiejskich. 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 naturalne produkty pochodzące od producentów regionalnych, które w trakcie procesu przetwarzania przyczynią się do popularyzacji tradycyjnych przepisów, służących wytworzeniu tradycyjnych dań we współczesnej aranżacji.
Produkt użyty w ramach Konkursu, wpisuje się w Program Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020 w realizowanej operacji pn. „XIX Jarmark Galicyjski – Smaki Roztocza”, realizowany przez Gminny Ośrodek Kultury w Narolu.
4. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu dań kulinarnych w autorskiej aranżacji zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami.
5. Konkurs ma zasięg ogólnopolski.
6. Konkurs ma charakter imprezy otwartej.
7. **Konkurs nominowany jest Kulinarnego Pucharu Polski 2018.**
8. Konkurs odbędzie się w dniu **14 lipca 2018 roku** na terenie rynku przed Ratuszem w Narolu.
9. Odprawa z Jury i uczestnikami odbędzie się w dniu **14 lipca 2018 roku** (przed rozpoczęciem zmagień Konkursowych na terenie Ośrodka Kultury w Narolu).
10. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie Jury w składzie:
 - Koordynator Konkursu
 - Przewodniczący Jury
 - V-c przewodniczący Jury
 - Sekretarz Jury
 - Profesjonalne Jury Degustacyjne
 - Jury techniczne
 - Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie)

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy profesjonalnych.
2. W Konkursie bierze udział do **9 dwuosobowych zespołów kucharskich** (szef + kucharz pomocniczy) wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.
3. W Konkursie biorą udział wyłącznie profesjonalści, tj. pełnoletni kucharze (bez względu na wiek i zajmowane stanowisko) pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do KPP 2018 przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.



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

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2018 V edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

4. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.
Dopuszcza się uczestniczenie w Festiwalu dwuosobowych ekip kucharskich spoza granic Polski.
5. **Nominację do finału KPP 2018 otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w RP w momencie przystąpienia do Konkursu.**
6. Na czas trwania Konkursu Jury i uczestników obowiązuje **galowy strój kucharski** (bluza kucharska, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
7. **W trakcie uroczystości zakończenia Konkursu oraz wręczenia nagród Jury i wszyscy uczestnicy Festiwalu zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.**
8. Członkowie ekipy startującej w Konkursie **nie muszą** reprezentować jednego zakładu pracy.
9. Zgłoszenia do Konkursu należy przysyłać **obowiązkowo** na konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na branżowych stronach internetowych.
10. Wszystkie zgłoszenia konkursowe należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia **30 czerwca 2018 roku** na adres: szczygielski.piotr@interia.pl.
11. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z Piotrem Szczygielskim na adres: szczygielski.piotr@interia.pl lub gok@narol.pl (z dopiskiem Konkurs 2018).
12. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu podana zostanie do publicznej wiadomości do **dnia 02 lipca 2018 roku**.
13. **Zakwalifikowane ekipy kucharskie zobowiązane są do potwierdzenia swojego udziału w Konkursu (drogą elektroniczną na adres: szczygielski.piotr@interia.pl)**
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 produkty naturalne promujące „Dary lasów”:
 - **Polędwica z sarniny „Dary lasów”**
 - **Grzyby kurki „Dary lasów”**
 - **Dowolny Fond w paście CHEF Nestlé Professional**
6. Obowiązkowymi produktami do przygotowania deseru są produkty naturalne promujące „Dary lasów”:
 - **Jagoda leśna**
 - **Miód wielokwiatowy**
7. O zakwalifikowaniu drużyny do Konkursu decyduje Kapituła Konkursu.
8. **Każdy uczestnik Konkursu lub jego zakład pracy pokrywa koszty przejazdu oraz produktów dodatkowych użytych do wykonania dania konkursowego.**
9. 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**



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

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2018 V edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

- Opis wykonania dań
 - Informacje o źródłowym pochodzeniu receptur
10. Organizator Konkursu 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)
 - Schładzarka szokowa – 1 szt./na 3 stanowiska
 - Marynowarka ultradźwiękowa 1 szt./ na 3 stanowiska
 - 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).*
11. Organizator Konkursu (po wcześniejszym zgłoszeniu przez uczestników Festiwalu listy zapotrzebowania produktów, nie później niż do dnia **05 lipca 2018 roku**) zabezpieczy główne składniki niezbędne do przygotowania dań konkursowych.
- Na każdym stanowisku konkursowym:
- Polędwica z sarniny - 2,00 kg
 - Grzyby kurki - 1,00 kg
 - Jagoda leśna - 1,00 kg
 - Naturalny miód wielokwiatowy - 0,50 litra
- 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. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać przekąskę.
16. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać danie główne.
17. **Czas pracy każdej ze startujących ekip kucharskich wynosi 90 minut (jest to czas liczony od chwili startu, do momentu opuszczenia stanowiska konkursowego).**
18. Dania konkursowe do oceny Jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw **danie główne potem deser.**
19. Zgodnie z wytycznymi KPP prawidłowe gramatury dań konkursowych (składnik główny dania):
- około 210-250 g - Danie główne
 - około 100-120 g - Deser
20. 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 urzędzenia na inne.*
 - **Stosowania sztucznych dekoracji.**
 - **Stosowania niejadalnych produktów wchodzących w składników dań konkursowych.**
 - **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, nie dotyczy).



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

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2018 V edycja Konkursu Kulinarного „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

- Stosowania gotowych farszów.
 - Stosowania wcześniej uformowanego lub wyciorcowanego mięsa.
 - Stosowanie produktów wcześniej uformowanych lub wyciorcowanych.
 - 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*).
21. 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
 - **Fond w paście CHEF Nestlé Professional**
 - **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.20/1)

IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.1).
2. Integralną częścią Regulaminu V edycji Konkursu Kulinarного „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“ jest Regulamin Kulinarного Pucharu Polski 2018.
3. Na odprawie zawodników, podczas Konkursu i na odprawie po konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarного Pucharu Polski.
W Konkursu, jako obserwator udział może wziąć Ambasador Kulinarного Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarного 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.6 i pkt.II.7).
7. **Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg wyłącznie dla dwóch uczestników Konkursu w dniach 13/14/15 lipca 2018 roku.**
8. **Organizator zapewnia w dniach wyżywienie oraz nocleg przedstawicielowi Kulinarного Pucharu Polski 2018 i Jury oceniającemu Konkurs w dniach 13/14/15 lipca 2018 roku.**
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 Kulinarного Pucharu Polski 2018 i zostanie im nadany tytuł „Galicyjski Kucharz Roku 2018“.**
12. Wyniki Konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości i zamieszczone w mediach.



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

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2018 V edycja Konkursu Kulinarnego „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

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 z dnia 10 maja 2018r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2018 r. poz.1000).
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 Festiwalu 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 2018
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

V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Dania konkursowe są oceniane wyłącznie przez Jury Profesjonalne, 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 dokonują dwa odrębne składy sędziowskie.
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**
 - **Obserwator z ramienia Kulinarnego Pucharu Polski**
 - **Ambasador Kulinarnego Pucharu Polski (opcjonalnie)**
 - **Przewodniczący Jury**
 - **V-c przewodniczący Jury**
 - **Sekretarz Jury**
 - **Profesjonalne Jury Degustacyjne**
 - **Jury techniczne**
 - **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 Kulinarnego Pucharu Polski) dokonuje tylko i wyłącznie niezależny Juror - Sekretarz Konkursu.**



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

JARMARK GALICYJSKI - SMAKI ROZTOCZA - NAROL 2018 V edycja Konkursu Kulinarного „Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro“

8. Nominacja do Kulinarного Pucharu Polski 2018 opiera się wyłącznie o ocenę Jury Profesjonalnego i Jury 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 Konkursu, jak również osoba, która posiada już nominację do Kulinarного Pucharu Polski 2018 (nie dotyczy jury VIP).
11. W Jury Konkursu **nie może** zasiadać przedstawiciel Firmy będącej organizatorem, współorganizatorem lub sponsorem Konkursu (*nie dotyczy jury VIP*).
12. **Skala ocen dań konkursowych** (łącznie max.180 pkt./team):

OD OCENY JURY DEGUSTACYJNEGO BĘDĄ ODJĘTE OCENY SKRAJNE

a) OCENE DEGUSTACYJNA - max. 120 pkt.

• PREZENTACJA POTRAWY – max. 30 pkt.

- proporcjonalność dania
- odpowiednia gramatura
- estetyczny wygląd, kolorystyka
- kreatywność

• SMAK POTRAWY – max. 60 pkt.

- smak i zestawienie smakowe składników
- aromat potrawy
- odpowiednia temperatura potrawy i talerza
- tekstura poszczególnych elementów potrawy

• TECHNIKI KULINARNE – max. 30 pkt.

- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

b) OCENE TECHNICZNA - max. 60 pkt.

• MISE EN PLACE – max. 30 pkt.

- prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego
- przygotowanie stanowiska pracy
- czystość pracy, higiena
- zużycie produktu, gospodarka odpadami
- umiejętności organizacyjne

• PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 30 pkt.

- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

c) CZAS PRACY

- za każdą minutę spóźnienia - z puli punktów - odejmuje 1 pkt. **tylko Przewodniczący Jury**
1minut = (-) 1 punkt
- po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana

13. Dodatkowo każde danie konkursowe oceniać może **Jury smakoszy VIP** (opcjonalnie):

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

Skala ocen i szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.