

# IV KULINARNY PUCHAR ŚLĄSKA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

KATOWICE, 12 marca 2018

## *Regulamin Konkursu*

### **A. ORGANIZATOR**

1. Organizatorem **Kulinarnego Pucharu Śląska Szkół Gastronomicznych**, zwanym dalej **Organizatorem** jest: WEINDICH Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii, z siedzibą w Chorzowie, 41-503 Chorzów, ul. Adamieckiego 8 identyfikujący się numerami: NIP 627-10-14-023, KRS 0000147440 oraz REGON 272819628.
2. Przedstawicielem Organizatora oraz osobą kontaktową jest: Piotr Jaworski, tel. +48 32 746 91 30, +48 696 073 866, e-mail: p.jaworski@weindich.pl

### **B. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

3. Regulamin Kulinarnego Pucharu Śląska Szkół Gastronomicznych, zwanego dalej **KPŚSzG** określa zasady, porządek i zasady uczestnictwa oraz jest wiążący dla Uczestników i Organizatorów.
4. Udział w KPŚSzG jest dobrowolny.
5. KPŚSzG odbywa się przy wsparciu merytorycznym Śląskiego Cechu Gastronomii.
6. KPŚSzG organizuje się w celu:
  - zintegrowanie środowiska kulinarnego we wspólnych działaniach na rzecz rozwoju młodych talentów kulinarnych
  - wyłonienie najlepszych uczniów szkół gastronomicznych
  - wymiana informacji i doświadczeń między Uczestnikami i Organizatorami KPŚSzG
  - promocja tradycyjnej kuchni śląskiej oraz jej nowoczesnej odsłony
7. KPŚSzG skierowany jest dla wszystkich typów szkół gastronomicznych działających na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
8. KPŚSzG odbywa się w dwóch etapach:
  - Etap I – eliminacje
  - Etap II – finał
9. Powołuję się do działania **Radę Konkursową**, która za zadanie ma czuwać nad przebiegiem konkursu, respektowaniem Regulaminu oraz podejmowaniem decyzji w sytuacjach nieopisanych w Regulaminie. Rada konkursowa działać będzie w składzie: Szymon Szlendak (Przewodniczący), Piotr Jaworski, Sebastian Humski, Tomasz Nowak oraz Paweł Kaczmarczyk.

### **C. ZGŁOSZENIA DO KONKURSU**

10. **Uczestnikiem** KPŚSzG uznaje się aktualnego ucznia szkoły gastronomicznej zgłoszonej do KPŚSzG.
11. Warunkiem przystąpienia do Etapu I KPŚSzG jest przesłanie przez szkołę gastronomiczną **formularza zgłoszeniowego** stanowiącego Załącznik nr 1 niniejszego Regulaminu.
12. Wypełniony formularz zgłoszeniowy należy przesłać drogą mailową na adres **sz.szlendak@gmail.com** w terminie do **16 lutego 2018r.** do godziny 23:59
13. Organizator zobowiązuje odesłać informację zwrotną potwierdzającą wpłynięcie formularza zgłoszeniowego w ciągu 2 dni roboczych od daty jego wysłania.
14. Organizator nie będzie rozpatrywał zgłoszeń, które wysłane zostały po terminie wskazanym w pkt. 12. Wiążąca jest faktyczna data i godzina wysłania wiadomości wskazana w e-mailu.
15. W przypadku wysłania niekompletnego formularza zgłoszeniowego istnieje możliwość uzupełnienia brakujących danych z zachowaniem terminu wskazanego w pkt. 12.
16. Do KPŚSzG szkoła gastronomiczna zgłasza **drużynę składającą się z dwóch Uczestników**.

17. Jedna szkoła gastronomiczna może zgłosić do KPŚSzG nie więcej niż dwie drużyny. Przez pojęcie „jedna szkoła gastronomiczna” rozumie się również zespoły szkół.

#### D. ELIMINACJE DO KPŚSzG

18. Etap I zwany dalej **eliminacjami** polegać będzie na:

- przygotowaniu przez drużynę przystawki zimnej wykorzystując dowolne produkty oraz techniki kulinarne
- przygotowaniu przez drużynę deseru wykorzystując dowolne produkty oraz techniki kulinarne

19. Dania eliminacyjne nie mogą być dokładnym powtórzeniem dań z innych konkursów kulinarnych, książek i publikacji branżowych natomiast powinny być zainspirowane tradycyjną kuchnią śląską w autorskiej aranżacji Uczestników.

20. Drużyny przygotowują dania eliminacyjne we własnym zakresie tj. we własnej kuchni, z użyciem własnego sprzętu oraz produktów.

21. Organizator nie pokrywa kosztów przygotowania dań eliminacyjnych.

22. Drużyny opisują przygotowanie dań eliminacyjnych z formularzu zgłoszeniowym oraz załączają zdjęcia obu potraw w należytej jakości graficznej.

23. Rada Konkursowa dokona oceny dań eliminacyjnych według arkusza stanowiącego Załącznik nr 2 niniejszego Regulaminu oraz prześle wyniki końcowe do wiadomości zespołów w terminie do **20 lutego 2018r.**

24. Oceny Rady Konkursowej są ostateczne i niepodważalne.

#### E. FINAŁ KPŚSzG

25. W Etapie II, zwanym dalej **finale** weźmie udział sześć najlepszych drużyn biorących udział w eliminacjach.

26. Każdy z uczestników finału uzyskuje tytuł finalisty Kulinarного Pucharu Śląska Szkół Gastronomicznych 2018 i może się nim posługiwać.

27. W finale drużyny biorą udział w takim samym składzie osobowym jak w eliminacjach.

28. W przypadku udokumentowanych przypadków losowych i za zgodą Rady Programowej istnieje możliwość zmiany jednego z członków drużyny. W przypadku niezdolności do udziału obu członków drużyny zostaje ona zdyskwalifikowana a w jej miejsce powołuje się kolejną drużynę z eliminacji.

29. Ewentualną zmianę zawodnika należy zgłosić nie później niż 7 marca do godziny 23:59.

30. Opiekun drużyny wskazany w formularzu zgłoszeniowym nie ma prawa wstępu na stanowiska konkursowe oraz zaplecze kuchenne i ma obowiązek przebywać w strefie dla publiczności podczas trwania konkursu.

31. Finał odbędzie się **12 marca 2018** w godzinach 8:30 – 16:30 w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach, plac Sławika i Antalla 1.

32. Organizator przygotowuje sześć jednakowych stanowisk konkursowych, zaplecze kuchenne, szatnię oraz magazyn towaru, zwany dalej **spiżarnią** oraz sześć jednakowych skrzyń, w których znajdować się będą składniki obowiązkowe w daniu głównym (tzw. black box)

33. Dokładny spis sprzętu dostępnego na stanowiskach konkursowych (Załącznik nr 5) oraz lista produktów znajdujących się w spiżarni (Załącznik nr 6) zostanie wysłany do drużyn razem z informacją o zakwalifikowaniu się do finału.

34. Sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, nie wymieniony w Załączniku nr 5 zespoły zapewniają sobie we własnym zakresie oraz na swój koszt.

35. Podczas finału zespoły będą przygotowywać dania wykorzystując produkty znajdujące się w spiżarni oraz obowiązkowo jeden produkt z tzw. „**black box**” Zabrania się używania własnych surowców, półproduktów oraz gotowych elementów dań.

36. W spiżarni znajdować się będą produkty spożywcze nawiązujące do tradycji kuchni śląskiej ale przede wszystkich sezonowe.

37. Każdy zespół będzie miał za zadanie przygotować 7 porcji dania głównego.
38. Serwowanie dań konkursowych odbywać się będzie na talerzach przygotowanych przez organizatora. Opis oraz zdjęcie talerzy zostanie wysłany do drużyn razem z informacją o zakwalifikowaniu się do finału.
39. Czas na przygotowanie dania konkursowego to 90 minut. Możliwe jest przekroczenie dopuszczalnego czasu, jednak nie dłużej niż o 10 minut i wiązać się to będzie z naliczeniem punktów ujemnych. Po 100 minutach danie będzie podlegało ocenie w takim stanie w jakim zostanie zabrane ze stanowisk konkursowych.
40. Kapitan zespołu po zakończonej pracy ma za zadanie zaprezentować danie konkursowe swojego zespołu przed Jury. Prezentacja będzie podlegała ocenie.
41. Na stanowiskach konkursowych obecni będą Asystenci Techniczni, którzy odpowiedzialni będą za wydawanie produktów ze spiżarni, rozplombowanie „black boxów”, kontrolowanie czasu oraz pomoc w obsłudze sprzętu należącego do Organizatora. Asystent techniczny nie ocenia pracy na stanowisku ani przygotowanych dań konkursowych.
42. Jury Profesjonalne składające się z Szefów Kuchni oceniać będzie pracę na stanowisku oraz dania konkursowe.
43. Jury VIP oceniać będzie wyłącznie dania konkursowe.
44. Jury Profesjonalne oraz VIP dokona oceny na arkuszach, które stanowią Załącznik nr 3 niniejszego Regulaminu. Wzór arkusza zostanie wysłany do wiadomości zespołów razem z informacją o zakwalifikowaniu się do finału.
45. Przed startem czasu 90 minut zostanie przeprowadzona konkurencja techniczna trwająca 10 minut. Każdy z zespołów będzie miał za zadanie oczyścić oraz wyporcjować wylosowany element półtuszy wołowej lub wieprzowej oraz pokroić marchewkę w kształt, który wylosuje przed rozpoczęciem konkurencji technicznej. Oba zadania będą oceniane i punktowane przez Jury Profesjonalne a punkty dodane zostaną do ogólnej sumy punktów.
46. Przed rozpoczęciem finału odbędzie się odprawa Jury oraz zespołów. Podczas odprawy omówione zostaną zasady rozgrywania finału oraz konkurencji technicznej. Przeprowadzone zostanie także losowanie stanowisk.
47. Zespoły startować będą według harmonogramu stanowiącego Załącznik nr 4 niniejszego Regulaminu.
48. Przed ogłoszeniem wyników odbędzie się odprawa końcowa. Przedstawiciele Jury omówią pracę na stanowisku oraz przygotowane dania konkursowe. Udział w odprawie końcowej jest obowiązkowy dla zespołów oraz opiekunów (nauczycieli, szefów kuchni).
49. Oceny Jury są ostateczne i niepodważalne.
50. Ogłoszenie wyników będzie miało charakter uroczysty.

## F. NAGRODY

51. Każdy zespół otrzyma pamiątkowy dyplom potwierdzający udział w konkursie.
52. Zespoły, które po ocenie Jury zajmą miejsca I, II i III otrzymają nagrody w postaci drobnego sprzętu gastronomicznego oraz **bony na zakup sprzętu gastronomicznego** w wysokości kolejno: 3000 PLN, 2000 PLN oraz 1000 PLN.
53. Bony wykorzystać można w sklepie firmowym Weindich przy ul. Adamieckiego 8 w Chorzowie do dnia 31 października 2018r. Fundator nagród zapewnia profesjonalną konsultację dotyczącą wyboru sprzętu i jego obsługi.
54. Kwota niewykorzystana we wskazanym terminie nie podlega zwrotowi.

## G. PRAWA AUTORSKIE

55. Każdy Uczestnik zgłaszający się do KPŚSzG poprzez podpisanie formularza zgłoszeniowego wyraża zgodę na nieodpłatne i bezterminowe:
  - wykorzystanie wizerunku Uczestnika do celów informacyjnych oraz marketingowych w mediach społecznościowych oraz na stronach internetowych Organizatora i podmiotów z nim współpracujących

- wykorzystanie wizerunku Uczestnika w materiałach promocyjnych oraz publikacjach związanych z KPŚSzG
- wykorzystanie przepisów, nazw oraz zdjęć potraw konkursowych do celów informacyjnych oraz marketingowych w mediach społecznościowych oraz na stronach internetowych Organizatora i podmiotów z nim współpracujących
- wykorzystanie przepisów, nazw oraz zdjęć potraw konkursowych w materiałach promocyjnych oraz publikacjach związanych z KPŚSzG
- prezentowanie gotowych potraw konkursowych podczas finału KPŚSzG w miejscu do tego wyznaczonym

#### **H. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

56. Regulamin obowiązuje od 16 stycznia 2018r. do zakończenia KPŚSzG.
57. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich i wyniki z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu KPŚSzG.
58. Organizator nie zapewnia transportu ani noclegów dla Uczestników. Nie pokrywa również kosztów transportu i noclegu.
59. Organizator ma prawo zmienić brzmienie regulaminu, w szczególności w kwestii terminów rozgrywania poszczególnych etapów bez podania przyczyny jednak zobowiązuję się do poinformowania o tym fakcie wszystkie zainteresowane strony.
60. Skład Jury Profesjonalnego, Jury VIP oraz Asystentów Technicznych zostanie ogłoszony przed rozpoczęciem finału KPŚSzG jednak nie później niż przed rozpoczęciem odprawy.