

Regulamin konkursu kulinarnego - XV POTYCZKI KULINARNE !

Zapraszamy kucharzy z całej Polski do wzięcia udziału w XV Potyczkach Kulinarnych.

Konkurs odbędzie się dnia **25.04.2018 r. w hotelu Primavera w Jastrzębiej Górze.**

Tematem konkursu jest dzikie ptactwo. (Organizator zapewnia składniki oraz produkt główny- dzikie ptactwo).

Potyczki Kulinarne przez lata zdobyły statut konkursu ogólnopolskiego. - zgłoszenia do udziału w konkursie należy przestać do **31.03.2018 r.**, na adres *email* **dariusz.gwiazda@primaveraspa.pl** - zwycięzców konkursów wyłoni profesjonalne jury. Oficjalne ogłoszenie wyników nastąpi po konkursie w **dniu 25.04.18 r. o godz. 21:00** w hotelu **Primavera** – sala bankietowa.

Organizator e-mailem potwierdzi udział w konkursie wybranych kucharzy, na podstawie nadesłanych ogłoszeń, Informacja pojawi się 01.04.2018 r.

Informacje dotyczące regulaminu znajdują się na stronie **www.papaja.pl** -oraz **www.poradnikresturatora.com.pl**

Organizator zapewnia fartuch – zapasę, natomiast bluzę kucharską należy mieć własną - 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** - metoda obróbki termicznej dowolna - każdy uczestnik ma 10 min. Na przygotowanie stanowiska, ten czas nie jest liczony jako praca nad konkursowym daniem - jury ocenia przygotowanie do pracy, organizację podczas pracy oraz stanowisko po jej zakończeniu - każdy kucharz przygotowuje pozostałe surowce we własnym zakresie - jury po zakończeniu konkursu może przekazać swoje uwagi zainteresowanym kucharzom.

Do dyspozycji będą produkty głównych sponsorów, które należy wykorzystać w daniach konkursowych: **Bonduelle, Bidfood Farutex, Nestle.**

ZASADY KONKURSU

Wykonanie dania głównego od podstaw w ciągu 1 godziny i 30 minut

Dania główne

- należy przygotować 6 porcji - 5 porcji będzie oceniane przez profesjonalne jury - 1 porcja zostanie wyeksponowana - do konkursu zostają zgłoszeni kucharze pracujący na co dzień w lokalach gastronomicznych, bez względu na rodzaj lokalu i lata praktyki w zawodzie - ilość miejsc jest ograniczona – 12 kandydatów - organizator zastrzega sobie prawo do wyboru uczestników konkursu - rozpoczęcie konkursu po zakończeniu odprawy o godz. 09:00 w hotelu Primavera – sala konferencyjna - kolejność startu zostanie wylosowana przed konkursem w czasie odprawy z jury dnia 25.04.2018 r. o godz. 08:00 w salach konferencyjnych, gdzie odbędzie się konkurs - stanowisko konkursowe wyposażone będzie w następujący sprzęt: piec konwekcyjno- parowy, kuchenkę indukcyjną, stół roboczy ze zlewem oraz blender - organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć - decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna

Dopuszcza się następująco przygotowane produkty:

1. świeże warzywa i owoce obrane, nie krojone
2. ciasto podstawowe nieprzetworzone 3. grzyby – oczyszczone, blanszowane, nie krojone

Zabrania się stosowania:

1. gotowych farszów
2. przygotowanych wcześniej dodatków i dekoracji

3. przygotowanych wcześniej mięs, tylko obróbka wstępna i zamarynowanie, warzyw, ciasto podstawa i fund podstawa.