

REGULAMIN WIELKOPOLSKI KUCHARZ ROKU 2022

KONKURS IM. RAFAŁA JELEWSKIEGO

1.1 Organizatorem konkursu jest Kapituła Konkursu w składzie Joanna Ochniak, Dominik Brodziak, Barbara Surma i Tomasz Purol oraz FPMS – Doradztwo Unijne Joanna Ochniak, os. Władysława Jagiełły 26/21, 60 – 694 Poznań, NIP 554 139 07 36

1.2 Konkurs odbędzie się w dniu **08 czerwca 2022 (środa)** w **OSTOI CHOBIENICE** k. Zbąszyna

1.3 Celem konkursu jest odkrywanie, poznawanie i zaprezentowanie kulinarnych tradycji Wielkopolski we współczesnej aranżacji, zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami.

II. Warunki uczestnictwa

2.1 W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych, zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji z całej Wielkopolski oraz kucharze urodzeni w Wielkopolsce, a pracujący w zakładach gastronomicznych w kraju i za granicą

2.2 Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.

2.3 Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej

2.4 Uczestnicy konkursu powinni być pełnoletni

2.5 Uczestnik startuje w konkursie w pojedynkę bez asystenta

2.6 Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie pisemnej drogą email na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonywanej potrawy i przesłane na adres:

2.7 Termin nadsyłania zgłoszeń na adres e-mail: zgloszenie@konkursykulinarne.pl, upływa **29 kwietnia 2022**. Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do organizatora konkursu. Ogłoszenie o zakwalifikowaniu się do konkursu najpóźniej w dniu 5 maja 2022.

2.8 Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i adresem e-mail oraz pełną nazwę zakładu zgłaszającego uczestnika. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Ponadto kandydaci zobowiązani są do złożenia oświadczenia o wyrażeniu zgody na publikację ich wizerunku uwieńczonych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych

przez siebie potraw, uwiecznionych dowolną techniką, rozpowszechnianych we wszelkiego rodzaju mediach

2.9 Komisja powołana przez organizatora dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie, zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu do dnia **5 maja 2022**. W przypadku braku możliwości uczestnictwa w konkursie, komisja wybiera zawodnika rezerwowego spośród kandydatów zgłoszonych pierwotnie do konkursu, którzy zostaną niezwłocznie o tym poinformowani.

III. Zasady organizacyjne

3.1 Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pracy pokrywa koszty przejazdu, noclegu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego.

3.2 Organizator zapewnia stanowiska do pracy przygotowane dla każdego zawodnika i wyposażone: piec konwekcyjno-parowy, kuchenki indukcyjne 2 szt., stół roboczy, zlewozmywak i lodówkę oraz talerze, chłodnie do przechowywania produktów od dnia poprzedzającego dzień startu w konkursie.

3.3 Drobną sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy uczestnik przywozi we własnym zakresie

3.4 Wszyscy uczestnicy konkursu występują w strojach kucharskich (biała bluza kucharska, czarne spodnie, czarne buty, czapka kucharska) bluzy kucharskie, zapaski i czapki zostaną przekazane uczestnikom przez organizatora na odprawie zawodników

IV. Reguły przeprowadzenia konkursu

4.1. Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów

4.2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu **08 czerwca 2022 od godziny 9:30**

4.3. Z uwagi na zagrożenie epidemiologiczne w związku z COVID-19 każdy uczestnik konkursu musi posiadać maseczkę zakrywającą usta i nos. Nie dotyczy osób cierpiących na astmę bądź inne przewlekłe niewydolności oddechowe. Nadto z przyczyn nieleżących po stronie Organizatora (w szczególności na ewentualne obostrzenia związane z epidemią covid-19), Organizator będzie uprawniony do zmiany terminu konkursu lub jego odwołanie.

4.4 Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołane przez Organizatora, profesjonalne jury degustacyjne składające się z wybitnych mistrzów kucharstwa i autorytety

kulinarne w składzie 6 jurorów degustacyjnych w tym Przewodniczący oraz 2 jurorów technicznych. Skład jury zostanie opublikowany minimum na tydzień przed dniem konkursu.

4.5. Każdy z jurorów oceniający prace konkursowe będzie zobowiązany do zapoznania się oraz podpisania Kodeksu Etycznego Jurora Konkursu

4.6. Jury przyznaje **max 100 punktów za walory** degustacyjne potrawy i **max 60 punktów** za pracę na stanowisku i technikę wykonania potrawy, łącznie 160 punktów, obowiązuje punktacja KPP 2022.

4.7. Jury konkursu Wielkopolski Kucharz Roku, ocenia danie główne i na podstawie tej oceny przyznaje tytuł Wielkopolski Kucharz Roku 2022 oraz nominację do finału XX Kulinarne Pucharu Polski 2022, o ile laureat nie zdobył tej nominacji w jakimkolwiek wcześniejszym konkursie. W takim wypadku nominacja przechodzi automatycznie na laureata 2 miejsca w konkursie.

4.8. Podczas konkursu uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu konkursu tj. 08 czerwca 2022, przed konkursem o godz. 08:30 w Herbaciarni na terenie Ostoi Chobienice

4.9. Każdy uczestnik otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów.

4.10. Każdy uczestnik musi wykonać potrawę w formie dania głównego w ilości 7 porcji o gramaturze w przedziale 160 – 180 g. oraz sałatki w ilości 4 porcji.

4.11 Każdy uczestnik musi wykonać danie główne z użyciem: **pstrąg patroszony oraz jesiotr filet z Gospodarstwa Rybackiego Zielenica, olej z Manufaktury Łagowski do wyboru smak : porowy, wędzone warzywa, suszone pomidory lub czosnek i szpinak** oraz sałatkę z użyciem: **jabłka oraz Pepitki z czerwonej soczewicy i marchewki marki Bonduelle**
Pozostałe składniki w gestii uczestnika.

4.12. Zawodnicy zakwalifikowani do finału konkursu otrzymają składniki obowiązkowe do treningów i startu w konkursie od Organizatora w ilości ograniczonej, ustalonej przez Organizatora.

4.13. Czas przygotowania dania konkursowego od momentu wejścia na stanowisko do momentu ustawienia 7 gotowych talerzy dania głównego oraz 4 misek sałatki nie może przekroczyć 1 godziny i 30 minut, (plus 10 minut na rozłożenie produktów, nie liczone do czasu regulaminowego i 10 minut na ocenę mise en place przez jury techniczne – również nie doliczane do czasu przeznaczonego na wykonanie zadania)

4.14. Po przekroczeniu regulaminowego czasu zostaną naliczone punkty karne 1 punkt za 1 minutę opóźnienia, ale maksymalnie - 15 punktów. Po 15 minutach opóźnienia praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, jaki została przygotowana.

4.15. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, warzywa, grzyby, mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nieuformowane. Prosimy tak komponować swoje dania, aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy. Jury dopuszcza użycie produktów przetworzonych i konserwowych wykonanych samodzielnie i po udokumentowaniu procesu obróbki.

4.16. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji

4.17. Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna

4.18. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca

4.19. Organizator konkursu zastrzega sobie, również prawo do powołania jury selekcyjnego, jeżeli ilość chętnych do wzięcia udziału w konkursie przekroczy 12 uczestników

4.20 Po zakończeniu startów wszystkich zawodników odbędzie się odprawa pokonkursowa z jurorami. O godzinie odprawy pokonkursowej i jej miejscu zawodnicy zostaną poinformowani podczas odprawy porannej. **Obecność obowiązkowa.**

4.21. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone na uroczystej „Gali Motylkowej” o godz. 20:00 w budynku Stodoła

4.22. W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim (czysta bluza kucharska, czarne spodnie, eleganckie czarne buty, koszula)

V. Nagrody

5.1 Dyplom oraz Puchar Wielkopolskiego Kucharza Rok 2022 uhonorowany przez Prezydenta Miasta Poznania pana Jacka Jaśkowiaka

5.2 Nominacja do finału Kulinarного Pucharu Polski 2022

5.3 Staże w kuchniach lokali gastronomicznych, w których szefują członkowie jury.

5.4 Dwutygodniowy staż w kuchni pięciogwiazdkowym hotelu Heron Live w Gródku nad Dunajcem

5.5. Nagrody pieniężne i rzeczowe od sponsorów

5.6 Specjalny Puchar dla uczestnika, który uzyska największą liczbę punktów za Smak Potrawy ufundowany przez Wojewodę Województwa Wielkopolskiego pana Michała Zielińskiego.

VI. Kontakt

6.1 W sprawach zgłoszeń i organizacyjnych dotyczących konkursu - Joanna Ochniak tel. 697 076 562 , e-mail: wkr_konkurs@wp.pl

6.2 W sprawach merytorycznych dotyczących przygotowania dań konkursowych – Dominik Brodziak tel. 512873086, e-mail: dbrodziak@hotelepark.pl

