



**XVI Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej „Arte Culinaria Italiana”
10-12 marca 2023 roku
Green Mountain Hotel ***** Karpacz
Konkurs dla profesjonalistów**

Sprawy ogólne

- 1.1. **Organizatorem** konkursu jest **Giancarlo Russo**. **Współorganizatorem** konkursu jest **Hotel Green Mountain ***** w Karpaczu**.
- 1.2. **Patronat Merytoryczny** nad konkursem objęła **Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego oraz Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej**.
- 1.3. Wsparcia i pomocy merytorycznej udzieliły stowarzyszenia kucharskie: **Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni, Polska Akademia Sztuki Kulinarnej i Greckie Stowarzyszenie Kucharzy Poland Branch Office**.
- 1.4. **Sponsorem Strategicznym** konkursu jest marka **MAKRO**
- 1.5. **Sponsorami Głównymi** konkursu są marki : **PERINO, SOKOŁÓW, FINE DINE** oraz **RM GASTRO- Partner Techniczny**
- 1.6. Konkurs odbędzie się w dniach 10-12.03. 2023 roku:
 - 10 marca 2023 roku o godzinie 20:00 w Hotelu Green Mountain – sala konferencyjna - odprawa ekip startujących z Jury
 - 11 marca 2023 roku o godzinie 9:30 oficjalne rozpoczęcie konkursu – restauracja w Hotelu Green Mountain
 - 11 marca 2023 roku od godziny 10:00 do godziny 15:00 – zmagania konkursowe w restauracji w Hotelu Green Mountain
- 1.7. Celem głównym konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu dań kuchni włoskiej : pierwszego dania konkursowego – makaron lub ravioli marki Perino, drugiego dania konkursowego – danie mięsne – rostbef wołowy bez kości SNS marki Sokołów oraz z wykorzystaniem innych dowolnych produktów włoskich zachowując zasady kulinarne obowiązujące w kuchni włoskiej.

Zasady uczestnictwa

2.1. W konkursie może uczestniczyć 12 ekip kucharzy w składzie dwuosobowym. Uczestnikami konkursu mogą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie bez względu na zajmowane stanowisko i wiek. Bardzo mile widziane będą ekipy z udziałem kobiet. Ekipa reprezentuje macierzysty zakład pracy tj. restauracje i restauracje hotelowe. Wszyscy uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.

2.2. W przypadku większej ilości zgłoszeń jakie przewidują zasady regulaminowe, jury selekcyjne dokona wstępnej selekcji uczestników, na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy i wybierze 12 ekip kucharskich, które wystąpią w konkursie finałowym.

2.3. Wszystkie zgłoszenia należy przysyłać nie później niż do dnia 17 lutego 2023 roku (piątek) na adres e-mail : konkurs@giancarlo.pl DW : szulba@tlen.pl

Zgłoszenie należy przysyłać na druku zgłoszeniowym wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonanych potraw (wersje edycyjne typu AI, PSD, CDR, PDF lub popularne JPG w dużej rozdzielczości).

Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i mailem, pełną nazwą zakładu zgłaszającego swojego uczestnika oraz wszystkie wymagane dane w zgłoszeniu.

Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Druk zgłoszenia dostępny jest na stronach patronów internetowych m.in. :

www.kucharze.pl , www.gastrona.pl, www.poradnikrestauratora.pl, www.przegląd-gastronomiczny.pl, www.e-restauracje.com, www.szef-kuchni.com.pl, www.papaja.pl, www.newsgastro.pl

Aktualizacje informacji konkursowych oraz program imprezy będą opublikowane na FP konkursowym : www.facebook.com/arteculinariaitalianapl/

2.4. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w konkursie finałowym każdy z uczestników otrzyma do dnia 20 lutego 2023 roku (poniedziałek).

2.5 .W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 02 marca 2023 roku (czwartek) uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy jury selekcyjne wybierze ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy to zostaną bezzwłocznie poinformowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

2.6. W sprawach merytorycznych dotyczących regulaminu prosimy o kontakt z Przewodniczącym Jury Panem Krzysztofem Szulborskim na adres : szulba@tlen.pl .

Warunki organizacyjne

3.1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.2.1 i pkt.2.2).

Organizator pokrywa koszty noclegu i wyżywienia dla ekip (10/11.03.23 i 11/12.03.23) w Hotelu Green Mountain ***** w Karpaczu.

Wyżywienie: kolacja (10.03.23) , obiad (11.03.23), kolacja galowa (11.03.23), śniadania hotelowe (11.03.23 i 12.03.23) w Hotelu Green Mountain ***** i /lub Restauracji Albero w Karpaczu.

3.2. Ekipy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez **Sponsora Głównego i Partnera Technicznego firmę RM GASTRO** w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych.

- zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym wymiary 1000 x 600 x 850 – 1 szt/stanowisko
- stół przyścienny z półką wymiary 1400 x 600 x 850 – 1 szt/stanowisko
- nadstawka grzewcza – wymiary 1900 x 350 x 600 – 1 szt/stanowisko
- płyty indukcyjne – 1 pole - 2 szt /stanowisko
- odstawny troll – 1 szt/stanowisko
- piec konwekcyjno-parowy (z możliwością użycia GN 1/1)- 1 szt /stanowisko
- Szafa grzewcza – holdomat – do podgrzewania talerzy – 1 szt/ 2 stanowiska

3.3. Każda z ekip startujących może przywieźć podstawowy sprzęt drobny potrzebny do przygotowania potraw konkursowych.

3.4. Ekipy prezentują dania wyłącznie na porcelanie dostarczonej przez **Sponsora Głównego – firmę FINE DINE Profesional Tabletop & Bar**

Talerz do makaronu i talerz do drugiego dania

3.5. Każdy z kucharzy otrzyma prawidłowy strój kucharski : kitel kucharski i zapaskę sponsorowaną przez **Złotego Sponsora - firmę CHEMAN**

Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim podczas konkursu i Gali Zwycięzców.

3.6. 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.

Ponadto kandydaci zobowiązani są do pisemnego złożenia oświadczenia, iż posiadają aktualną książeczkę sanepidowską z aktualnymi badaniami, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź technika filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji :uwiecznianie dowolna techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach. **Oświadczenie należy złożyć razem z przesłanym formularzem zgłoszenia.**

Zasady 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. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwalifikowane.

4.2. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

- **EKIPA nr. I, II, III, IV – od 10:00 do 11:30** (przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- **EKIPA nr. V, VI, VII, VIII – od 11:45 do 13:15** (przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- **EKIPA nr. IX, X, XI, XII – od 13:30 do 15:00**

4.3. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.

4.4. Menu powinno składać się z dwóch dań:

- pierwsze danie (primo piatto) – makaron - obowiązkowe użycie świeżego makaronu marki Perino - do wyboru makarony i ravioli: paccheri, pappardelle, rigatoni, chiche, ravioloni czarne z krewetkami oraz użycie dowolnych składników
- drugie danie (secondo piatto) – danie mięsne – obowiązkowe użycie rostbef wołowy bez kości SNS marki Sokołów - oraz użycie dowolnych składników

4.5. Produkty potrzebne do przygotowania dań konkursowych, z wyjątkiem makaronów marki Perino w ilości 1 kg wybranego makaronu lub ravioli oraz 2,5 kg rostbef wołowy bez kości SNS – 1 szt w całości marki Sokołów , każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie.

4.6. Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.

4.7. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki o ile będą użyte, muszą być w postaci surowej .

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

4.9. Każda ekipa przygotowuje dania dla Jury Profesjonalnego (Degustacyjne i Techniczne) i dania na stół prezentacyjny.

4.10. Każda ekipa przygotowuje 7 talerzy z pierwszym daniem , 7 talerzy z drugim daniem .

4.11. Dania prezentacyjne (1 talerz z pierwszym daniem , 1 talerz z drugim daniem od każdej z ekip) pozostają na ekspozycji dla potrzeb mediów i zaproszonych Gości do zakończenia konkursu.

Sposób punktacji Jury Profesjonalnego

5.1. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez organizatora jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich.

Jury Profesjonalne Degustacyjne ocenia:

- kreatywność i estetykę podania (max 15 punktów)
- odpowiedni dobór składników w daniu (max 15 punktów)
- odpowiednio użyty surowiec od sponsora (max 20 punktów)
- smak (max 50 punktów)

Każdy członek Jury Profesjonalnego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

Jury Profesjonalne Techniczne ocenia:

- przygotowanie stanowiska pracy (max 5 punktów)
- odpowiednio użyty surowiec od sponsora (max 20 punktów)
- czystość pracy na stanowisku pracy (max 10 punktów)
- profesjonalny sposób wykonywania pracy (max 10 punktów)
- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 5 punktów)

Każdy członek Jury Technicznego może maksymalnie przyznać 50 punktów.

5.2. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 7 pierwszych dań i 7 drugich dań na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 90 minut. Gotowe talerze z daniami należy podawać według odpowiedniej kolejności: pierwszy makaron lub ravioli, drugi danie mięsne - w trakcie trwania czasu konkursowego (w dowolnym momencie) po wcześniejszym zgłoszeniu jurorowi technicznemu.

5.3. Każde 5 minut spóźnienia równe jest 15 pkt. karnym odjętym od sumy ogólnej punktacji Jury Profesjonalnego Technicznego, które odejmuje Przewodniczący Jury (1 min. = 3 pkt. od sumy punktów Jurorów Profesjonalnych Technicznych).

5.4. Po przekroczeniu regulaminowego czasu ponad 15 minut, Jury Profesjonalne Techniczne przerywa pracę ekipy i ocenia ją w stopniu w jakim jest przygotowana.

5.5. Decyzja Jury Profesjonalnego ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.

Nagrody konkursowe

6.1. **Jury Profesjonalne** przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów za które zostaną przekazane nagrody :

I miejsce:

Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat
Puchar Stowarzyszenia Kucharzy Polskich
Medal Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni
Nagroda główna pieniężna w wysokości 3000 zł
Nagroda pieniężna w wysokości 1000 zł od Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej
Nagrody rzeczowe od sponsorów

II miejsce:

Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat
Medal Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni
Nagroda główna pieniężna w wysokości 2000 zł
Nagrody rzeczowe od sponsorów

III miejsce:

Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat
Medal Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni
Nagroda główna pieniężna w wysokości 1000 zł
Nagrody rzeczowe od sponsorów

6.2. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy oraz drobne upominki od sponsorów.

Odwołanie konkursu . Siła wyższa.

7.1. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu bez podania przyczyn.

7.2. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z regulaminu jeśli jest ono następstwem zdarzeń pozostających poza jego kontrolą i za które nie ponosi odpowiedzialności, w tym w szczególności: wojny, epidemii, powodzi, zalania, pożarów, aktów terroru, strajków, awarii satelity lub jego systemów naziemnych, awarii systemów komputerowych, wodociągowych i kanalizacyjnych, klimatyzacyjnych, ciepłych lub innych przejawów siły wyższej.

7.3. Jeżeli Konkurs nie zostanie odwołany, wskutek wystąpienia nieprzewidzianych okoliczności zdarzenia losowego , to nastąpi przesunięcie terminu odbycia konkursu przy zachowaniu wszelkich jego pozostałych parametrów (przedmiot konkursu, zasady organizacji, miejsce odbycia, ilość dni trwania konkursu). Jednakże termin na który zostanie przesunięty konkurs nie może być dłuższy niż do dnia 30 listopada 2023 roku .