



**XVII Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej „Arte Culinaria Italiana”
15-17 marca 2024 roku
Hotel Robert’s Port Lake Resort & SPA **** Mikołajki
Konkurs dla profesjonalistów**

Sprawy ogólne

1.1. **Organizatorem** konkursu jest **Giancarlo Russo**. **Współorganizatorem** konkursu jest **Hotel Robert’s Port Lake Resort & SPA w Mikołajkach**.

1.2. **Patronat Honorowy** nad konkursem objęła **Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego**.

1.3 **Patronat Merytoryczny** nad konkursem objęły : **Associazione Italiana Cuochi, Italian Association of Chefs Poland, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni , Stowarzyszenie Euro Touques Polska i Greckie Stowarzyszenie Kucharzy Poland Branch Office**.

1.4. **Sponsorem Strategicznym** konkursu jest marka **MAKRO**

1.5. **Sponsorami Głównymi** konkursu są marki : **DONNA ELISA PASTIFICIO ARTIGIANALE IN CERVIA, SOKOŁÓW** oraz **RM GASTRO i WINTERHALTER - Partnerzy Techniczni**

1.6. Konkurs odbędzie się w dniach 15-17.03. 2024 roku:

- 15 marca 2024 roku o godzinie 18:00 w Hotelu Robert’s Port – sala konferencyjna - odprawa ekip startujących z Jury
- 16 marca 2024 roku o godzinie 9:30 oficjalne rozpoczęcie konkursu – Restauracja w Centrum konferencyjnym poziom 0
- 16 marca 2024 roku od godziny 10:00 do godziny 16:30 – zmagania konkursowe w Restauracja w Centrum Konferencyjnym poziom 0

1.7. **Celem głównym** konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu dań kuchni włoskiej : pierwszego dania konkursowego – makaronu marki **Donna Elisa** z wykorzystaniem łososia Supreme marki **MOWI** , drugiego dania konkursowego – danie mięsne – rolada wołowa z kulki wołowej zrazowa górna marki **Sokołów** i z wykorzystaniem przynajmniej jednego z produktów marki **Makro** (pieprz zielony marynowany oraz passata BIO Makro Chef) oraz innych dowolnych produktów 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 23 lutego 2024 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 będzie na stronach patronów internetowych m.in. :

www.kucharze.pl , www.poradnikrestauratora.pl, www.przegląd-gastronomiczny.pl, www.e-restauracje.com, www.szef-kuchni.com.pl, www.papaja.pl, www.horecanet.pl, www.restaurant-management.pl, lub od Organizatora (na kontakt konkurs@giancarlo.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 26 lutego 2024 roku (poniedziałek).

2.5 .W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 07 marca 2024 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. Nocleg: (15/16.03.24 i 16/17.03.24) w Hotelu Robert's Port **** w Mikołajkach.

Wyżywienie: kolacja (15.03.24), obiad (16.03.24), kolacja galowa (16.03.24), śniadania hotelowe (16.03.24 i 17.03.24) w Hotelu Robert's Port **** w Mikołajkach.

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 – 1,3 kW
- płyty indukcyjne – 1 pole - 2 szt /stanowisko – 3,5 kW x 2
- wózek kelnerski – 1 szt./stanowisko
- piec konwekcyjno-parowy (z możliwością użycia GN 1/1)- 1 szt /stanowisko – 10,9 kW
- szafa grzewcza – podgrzewacz talerzy – wymiary 400 x 420 x 860- 1 szt/ 2 stanowiska- 0,75 kW x 2

3.3. Ekipy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez **Sponsora Złotego** markę **HEINZELMANN** w urządzenia do przygotowania dań konkursowych:

- Chef- X Heinzelmänn – 1 szt / stanowisko
- Smoker Heinzelmänn- 1 szt/ stanowisko

3.4. Każda z ekip startujących przywozi garnki oraz podstawowy drobny sprzęt potrzebny do przygotowania potraw konkursowych.

3.5. Ekipy prezentują dania wyłącznie na porcelanie dostarczonej przez Organizatora lub Sponsora .

3.6. Każdy z kucharzy otrzyma prawidłowy strój kucharski : kitel kucharski i zapaskę sponsorowaną przez **Złotego Sponsora - firmę ChemaN** oraz czapkę kucharską z nadrukiem **Głównego Sponsora – firmy Winterhalter** .

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

3.7. 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 dowolną techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach. **Oświadczenie należy złożyć razem z przesłanym formularzem zgłoszenia.**

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

Zasady Konkursu

4.1.Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za prace przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne.

4.2.Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

- **EKIPA nr. I, II, III, IV – od 10:00 do 12:00** (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 12:15 do 14:15** (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 14:30 do 16:30**

4.3.Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 120 minut.

4.4.Menu powinno składać się z dwóch dań:

- pierwsze danie (primo piatto) – makaron - obowiązkowe użycie makaronu marki Donna Elisa oraz łososia Supreme marki MOWI - do wyboru makarony : pappardelle, spaghetti chitarra, spaghetti chitarra z atramentem kałamarnicy, garganelli, garganelli pomidorowe, garganelli szpinakowe oraz użycie dowolnych składników
- drugie danie (secondo piatto) – danie mięsne – obowiązkowe użycie kulki wołowej zrazowa górna na roladę wołową marki Sokołów oraz użycie dowolnych składników
- do każdego dania - obowiązkowe użycie przynajmniej jednego z produktów Makro : pieprz zielony marynowany oraz passata BIO Makro Chef.

4.5.Produkty potrzebne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie , z WYJĄTKIEM : makaronów marki Donna Elisa w ilości 1 kg wybranego makaronu , łososia MOWI Supreme (9004ASC) 1,5 kg- 1 szt, kulki wołowej zrazowa górna 1,5 kg - 1 szt w całości marki Sokołów oraz pieprzu zielonego marynowanego i passaty BIO marki Makro Chef w dowolnej ilości.

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 8 talerzy z pierwszym daniem ,8 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)
- smak (max 50 punktów)

Każdy członek Jury Technicznego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

5.2. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 8 pierwszych dań i 8 drugich dań na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 120 minut. Gotowe talerze z daniami należy podawać według odpowiedniej kolejności: pierwszy makaron , 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 dyplomy konkursowe oraz m.in. nagrody :

I miejsce:

Dyplom Associazione Italiana Cuochi

Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat

Puchar i Medal Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni

Puchar Stowarzyszenia Kucharzy Polskich

Puchar Stowarzyszenia Euro Toques Polska

Nagroda pieniężna w wysokości 1000 zł

4 - dniowa wycieczka do fabryki makaronu Donna Elisa Pastificio Artgiane w Cervii we Włoszech

Smoker z timerem, filtrami oraz bonem rabatowym na zakup Chef-X od Heinzelmann

Inne nagrody rzeczowe od sponsorów

II miejsce:

Dyplom Associazione Italiana Cuochi

Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat

Puchar i Medal Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni

Puchar Stowarzyszenia Euro Toques Polska

Nagroda pieniężna w wysokości 1000 zł

Inne nagrody rzeczowe od sponsorów

III miejsce:

Dyplom Associazione Italiana Cuochi

Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat

Puchar i Medal Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni

Puchar Stowarzyszenia Euro Toques Polska

Nagroda pieniężna w wysokości 1000 zł

Inne 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 2024 roku.