

REGULAMIN WIELKOPOLSKI KUCHARZ ROKU 2025 KONKURS IM. RAFAŁA JELEWSKIEGO

§1. ORGANIZATOR, MIEJSCE I CEL KONKURSU

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 **17 czerwca 2025 (wtorek) w Villa Natura Dolsk k. Śremu**

1.3 Celem konkursu jest odkrywanie, poznawanie i zaprezentowanie kulinarnych tradycji Wielkopolski we współczesnej aranżacji, zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami, a także motywowanie szefów kuchni, kucharzy i uczniów do poszerzania wiedzy i umiejętności zawodowych, pasji i talentu.

§2. WARUNKI UCZESTNICTWA

2.1 W konkursie mogą uczestniczyć kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych, zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji z całej Polski oraz kucharze pracujący w zakładach gastronomicznych poza granicami naszego kraju.

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 Uczestnik startuje w konkursie indywidualnie.

2.5 Uczestnicy konkursu powinni być pełnoletni bez ograniczenia wieku.

2.6 Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie pisemnej drogą email na załączonym formularzu wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonywanych potraw i przesłane na adres: wkr_konkurs@wp.pl.

2.7 Termin nadsyłania zgłoszeń na adres e-mail: wkr_konkurs@wp.pl, upływa **30 kwietnia 2025 o godzinie 23:59**. Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do organizatora konkursu. Ogłoszenie o zakwalifikowaniu się do konkursu zostanie opublikowane najpóźniej w dniu 5 maja 2025.

2.8 Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko zawodnika wraz z numerem telefonu, adresem e-mail, pełną nazwą zakładu zgłaszającego uczestnika. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Ponadto kandydaci zobowiązani są do złożenia podpisu pod oświadczeniem o wyrażeniu zgody na publikację ich wizerunku uwiecznionych 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 2025**. W przypadku braku możliwości uczestnictwa w konkursie, komisja wybierze zawodnika rezerwowego spośród kandydatów zgłoszonych pierwotnie do konkursu, którzy zostaną niezwłocznie o tym poinformowani.

2.10 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do powołania jury selekcyjnego, jeżeli ilość chętnych do wzięcia udziału w konkursie przekroczy 9 uczestników.

§3. 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, chłodzię i mroźnię do przechowywania produktów od dnia poprzedzającego dzień startu w konkursie, szokówkę i pakowarkę wacum wspólną dla wszystkich zawodników.

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, pełne buty, skarpety zakrywające kostki, czapka kucharska) bluzy kucharskie, zapaski i czapki zostaną przekazane uczestnikom przez organizatora na odprawie zawodników. Zarówno uczestnika jak i asystenta obowiązuje zakaz noszenia wszelkiego rodzaju biżuterii, zegarków i innych ozdób. Włosy powinny być związane i ukryte pod czapką lub siatką, a ewentualny zarost maksymalnie 2 – dniowy.

3.5 Organizator zastrzega sobie prawo do zdyskwalifikowania uczestnika konkursu lub całego zespołu w przypadku, gdy:

- a) uczestnik jest pod wpływem alkoholu lub środków odurzających,
- b) którykolwiek z uczestników konkursu naruszy regulamin.

§4. REGULY 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 **17 czerwca 2025 od godziny 9:00 q namiocie na terenie obiektu Villa Natura, poprzedzone odprawą przed konkursową z jurorami.**

4.3. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołane przez Organizatora, profesjonalne jury składające się z wybitnych mistrzów kucharstwa i autorytety kulinarne z kraju i z zagranicy.

4.4. Każdy z jurorów oceniających prace konkursowe będzie zobowiązany do zapoznania się oraz przestrzegania Kodeksu Etycznego Jurora Konkursu.

4.5 Jury Konkursu

Skład jury zapraszany jest przez organizatora i przewiduje maksymalnie 9 członków, w tym:

- 6 członków Jury degustacyjnego wraz z Przewodniczącym Jury
- 2 członków Jury technicznego
- Sekretarza Konkursu

4.6. Kryteria ocen

- Jury degustacyjnego przyzna punkty w następujących kategoriach:
 - 1) Mise en place 0 - 5 pkt.
 - 2) Higiena i organizacja pracy, HACCP 0 - 10 pkt.
 - 3) Właściwe wykorzystanie składników i technik kulinarnych 0 - 20 pkt.
 - 4) Serwis 0 – 5 pkt.

- 5) Prezentacja potrawy 0 -10 pkt.
 - 6) Smak 50 pkt.
- Maksymalna suma punktów 100 pkt.

Składowe oceny:

Przystawka 100 pkt.

Danie główne 100 pkt.

Końcowa ocena $200/2 = 100$ pkt.

- Jury techniczne przyzna punkty w następujących kategoriach:
 1. Mise en place 0 – 5 pkt.
 2. Higiena i organizacja pracy, HACCP, zero waste 0 - 10 pkt.
 3. Właściwe wykorzystanie składników i technik kulinarnych 0 – 20 pkt.
 4. Serwis, czystość stanowiska konkursowego po zakończeniu pracy 15 pkt.

Końcowa ocena 50 pkt. x 2 jurorów = 100 pkt.

4.7. Decyzja jury zaakceptowana przez Przewodniczącego jury jest ostateczna i niepodważalna. W sytuacjach spornych lub w przypadku uzyskania przez dwie lub więcej zespołów takiego samego wyniku ostateczną i niepodważalną decyzję, po konsultacji z pozostałymi członkami Jury podejmuje Przewodniczący Jury.

4.8. Podczas konkursu uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu konkursu tj. 17 czerwca 2025 (wtorek), przed konkursem o godz. 08:00 w Sali szkoleniowej na terenie Villi Natura

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 amuse bouche bezglutenowy, wegański, przygotowany na ciepło podany na zimno w ilości 7 porcji.

4.11. Każdy uczestnik musi wykonać: OK

- danie główne z użyciem: **wiejskiej kaczki, maliny oraz ciasta makaronowego**
- amuse bouche z użyciem: dowolnego produktu **marki Bezgluten oraz marki Alpro, a także orzecha laskowego**
- Pozostałe składniki w gestii uczestnika.

4.12. Każdy z uczestników przed startem powinien przekazać jury portfolio swoich konkursowych potraw zawierający nazwę, zdjęcie i recepturę w ilości 9 sztuk.

4.13. Czas przygotowania dania konkursowego od momentu wejścia na stanowisko do momentu ustawienia 7 gotowych talerzy dania głównego oraz 7 talerzy amuse bouche nie może przekroczyć 2 godzin (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 przeznaczanego na wykonanie zadania).

4.14. Po przekroczeniu regulaminowego czasu zostaną naliczone punkty karne 2 punkty za 1 minutę opóźnienia, ale maksymalnie - 10 minut. Po 10 minutach opóźnienia praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, jaki została przygotowana. Punkty karne za przekroczony czas odejmuje od całości Przewodniczący jury.

4.15. Wszystkie składniki użyte do przygotowania dań konkursowych powinny być odważone i zapakowane w pojemniki wielokrotnego użytku.

4.16. Dopuszcza się:

- przyniesienie owoców i warzyw obranych, umytych, ale niepokrojonych,
- użycie przygotowanych wcześniej, niezredukowanych i nieprzyprawionych wywarów,
- użycie puree owocowych i warzywnych, niezredukowanych i niedoprawionych,
- użycie soków owocowych i warzywnych, niezredukowanych i niedoprawionych,
- użycie gotowych, zagniecionych, ale nieuformowanych i nieupieczonych ciast,
- użycie liofilizowanych i suszonych owoców i warzyw,
- użycie aromatyzowanych syropów,
- użycie gotowych pudrów, aromatyzowanych soli i cukrów,
- użycie wcześniej oczyszczonego, ale nieuformowanego i niepokrojonego elementu ryby lub mięsa,
- użycie skorupiaków bez głowy i pancerza/muszli, ale niepoddanych żadnej obróbce termicznej.

4.17. Zabrania się:

- stosowanie produktów wcześniej wyporcjowanych oraz uformowanych,
- stosowania gotowych sosów i farszów,
- stosowania sztucznych dekoracji,
- stosowania wcześniej rozdrobnionych produktów,
- stosowanie produktów poddanych wcześniejszej obróbce termicznej,
- stosowania niejadalnych produktów wchodzących w skład dań konkursowych,
- przygotowywania wcześniej dekoracji i elementów dekoracyjnych.

4.18. Podczas całego startu, w kuchni konkursowej zabrania się używania przyrządów i naczyń wykonanych ze szkła i innych materiałów, których uszkodzenie spowodowałoby zanieczyszczenie przygotowywanej potrawy.

4.19. W kuchni konkursowej zawodnicy zobowiązani są do przestrzegania i stosowania ogólnych zasad HACCP oraz filozofii zero waste i zrównoważonej gastronomii.

4.20. Szczegółowe wskazówki dla uczestnika opublikowane zostaną na stronie www.konkursykulinarne.pl

4.21. 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.**

4.22. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone na uroczystej „Gali Motylkowej” o godz. 20:00 w ogrodzie przy Sali Bankietowej

4.23. 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, bez fartucha). Po ogłoszeniu ceremonii wręczenia nagród należy zdjąć bluzę kucharską i obowiązuje strój elegancki.

§5. NAGRODY

5.1. Tytuł oraz Puchar Wielkopolskiego Kucharza Rok 2025 uhonorowany przez Prezydenta Miasta Poznania pana Jacka Jaśkowiaka.

5.2. Medale i dyplomy za 1 miejsce – złoty, 2 miejsce – srebrny i 3 miejsce – brązowy. Dla pozostałych uczestników medale pamiątkowe.

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

5.4. Nagrody pieniężne i rzeczowe od sponsorów.

5.5. Specjalna nagroda dla uczestnika, który uzyska największą liczbę punktów za Smak Potrawy.

5.6. Specjalna nagroda dla najlepszego Asystenta Kucharza ufundowaną przez sponsora.

§6. REKLAMACJE

6.1. Wszelkie reklamacje związane z konkursem prosimy składać w terminie 14 dni od daty zakończenia Konkursu.

6.2. Reklamacje należy złożyć w formie pisemnej na adres siedziby Organizatora lub w formie elektronicznej na adres e-mail: wkr_konkurs@wp.pl

6.3. W treści reklamacji należy wskazać: imię i nazwisko, adres do korespondencji, adres e-mail oraz opis powodu reklamacji i zgłoszonego roszczenia. Organizator rozpatrzy reklamację w terminie 14 dni roboczych od dnia jej otrzymania. Odpowiedź zostanie wysłana w formie w jakiej wpłynęła reklamacja, chyba, że w treści reklamacji wskazano inaczej.

6.4. Postępowanie reklamacyjne jest dobrowolne, w szczególności nie wyłącza prawa uczestników do niezależnego od postępowania reklamacyjnego dochodzenia roszczeń na drodze postępowania sądowego.

§7. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

7.1. Niniejszy Regulamin dostępny będzie na stronie internetowej <https://konkursykulinarne.pl>

7.2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji konkursu bez podania przyczyny.

7.3. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany regulaminu po wcześniejszym poinformowaniu uczestników i członków jury.

7.4. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny.

7.5. Biorąc udział w Konkursie, Uczestnik potwierdza zapoznanie się z Regulaminem, spełnienie wszystkich warunków wskazanych w treści Regulaminu oraz wyraża zgodę na udział w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie.

7.6. Do wszelkich spraw nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie, zastosowanie znajdują odpowiednie przepisy prawa powszechnie obowiązującego.

7.7. Regulamin wchodzi w życie z dniem 01.02.2025 r.

§8. KONTAKT

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

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

OŚWIADCZENIE

1. Oświadczam, że zapoznałem/am się z Regulaminem Konkursu i akceptuję wszystkie zawarte w nim warunki.
2. Oświadczam, że przysługują mi nieograniczone autorskie prawa osobiste i majątkowe do zgłoszonej pracy konkursowej.
3. Oświadczam, że załączona praca jest mojego autorstwa i nie narusza praw autorskich innych osób.
4. Oświadczam, że na mocy niniejszego oświadczenia, z chwilą złożenia pracy konkursowej: wyrażam zgodę na publiczne udostępnienie dzieła bez dodatkowego wynagrodzenia przez okres przewidziany w regulaminie. Z chwilą złożenia pracy konkursowej udzielam organizatorowi nieodpłatnej licencji niewyłącznej bez ograniczenia czasowego i terytorialnego do wykorzystania w celach wydawniczo-promocyjnych. 5. Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Organizatora Konkursu oraz przedstawicieli mediów dla potrzeb związanych z Konkursem, zgodnie z Ustawą o Ochronie Danych Osobowych (Dz. U. 1997 nr 133 poz. 883).

.....
Data i czytelny podpis Uczestnika

