



XVIII Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej „Arte Culinaria Italiana”

07-09.11.2025 roku

ARCHE Pałac i Folwark Łochów w Łochowie

Konkurs dla profesjonalistów

Sprawy ogólne

1.1. Organizatorem konkursu jest Giancarlo Russo. Współorganizatorem konkursu jest ARCHE Pałac i Folwark Łochów.

1.2. Patronat Honorowy nad konkursem objęła Fundacja Leny Grochowskiej.

1.3. Honorowy Patronat Medialny nad konkursem objęły : Poland 100 Best Restaurants 2025 oraz Poradnik Restauratora.

1.4 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, Polska Akademia Sztuki Kulinarnej i Greckie Stowarzyszenie Kucharzy Poland Branch Office.

1.5. Sponsorem Strategicznym konkursu jest marka Inspector Lounge.

1.6. Sponsorami Głównymi konkursu są marki : Donna Elisa Pastificio Artigianale in Cervia, Winterhalter, Sokołów oraz RM Gastro – Partner Techniczny.

1.7. Patronami Medialnymi konkursu są czasopisma i portale gastronomiczne : Poradnik Restauratora, Restauracja, Szef Kuchni, Świat Hoteli, Nowości Gastronomiczne, Przegląd Gastronomiczny, papaja.pl, horecanet.pl, kucharze.pl.

1.8. Konkurs odbędzie się w dniach 07-09.11.2025 roku:

- 7 listopada 2025 roku o godzinie 18:00 w Pałac i Folwark Łochów – sala konferencyjna Ceglarza (III) - odprawa ekip startujących z Jury
- 8 listopada 2025 roku o godzinie 9:00 oficjalne rozpoczęcie konkursu – sala konferencyjna Kaflarza (I,II,III)
- 8 listopada 2025 roku od godziny 9:30 do godziny 16:30 – zmagania konkursowe w sali konferencyjnej Kaflarza (I,II,III)
- 8 listopada 2025 roku o godzinie 20.00 Gala Dinner i Gala Zwycięzców – sala bankietowa Kaflarza (I,II,III)

1.9. Celem głównym konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu dań kuchni włoskiej : pierwszego dania konkursowego – makaronu- marki Donna Elisa i

drugiego dania konkursowego – dania mięsnego – rostbef sezonowany na sucho SNS Premium marki **Sokołów** , z użyciem innych dowolnych produktów zachowując zasady kulinarne obowiązujące w kuchni włoskiej.

Zasady uczestnictwa

2.1. W konkursie może uczestniczyć do 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 07 września 2025 roku (niedziela) 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 nazwę zakładu zgłaszającego swojego uczestnika oraz wszystkie wymagane dane w zgłoszeniu.

Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu.

Regulamin oraz druk zgłoszenia dostępny będzie na stronach patronów internetowych lub można uzyskać 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 09 września 2025 roku (wtorek).

2.5 .W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 29 października 2025 roku (środa) 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: (07-09.11.25) w Folwark Łochów w Łochowie. Wyżywienie: kolacja (07.11.25) , obiad (08.11.25), kolacja galowa (08.11.25), śniadania hotelowe (08.11.25 i 09.11.25) w Folwark Łochów w Łochowie.

3.2.Ekipy będą miały do dyspozycji cztery 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
- wózek kelnerski – 1 szt/stanowisko
- piec konwekcyjno-parowy (z możliwością użycia GN 1/1)- 1 szt /stanowisko
- szafa grzewcza – podgrzewacz talerzy – wymiary 400 x 420 x 860- 1 szt/ 2 stanowiska

3.3.Każda z ekip startujących przywozi garnki oraz podstawowy drobny sprzęt potrzebny do przygotowania potraw konkursowych. W przypadku innego sprzętu (roboty planetarne, blenery itp.) prosimy o informację oraz podanie mocy poboru prądu (kW).

3.4.Ekipy prezentują dania wyłącznie na porcelanie dostarczonej przez **Sponsora Złotego firmę Lubiana**.

3.5.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 i firmy RM Gastro**.

Organizator wymaga od zawodników założenia czarnych lub ciemnych długich spodni zakrywających kostki oraz pełnych ciemnych butów (nie typu adidas).

Ubiór zawodników konkursu podlega ocenie jury technicznego.

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 dowolną 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 oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne.

4.2.Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

EKIPA I – 9.30 – 11.30 EKIPA II – 9.40 – 11.40 EKIPA III – 9.50 – 11.50 EKIPA IV – 10.00 – 12.00

EKIPA V – 11.45 – 13.45 EKIPA VI – 11.55 – 13.55 EKIPA VII – 12.05-14.05 EKIPA VIII – 12.15- 14.15

EKIPA IX – 14.00 – 16.00 EKIPA X – 14.10-16.10 EKIPA XI – 14.20 – 16.20 EKIPA XII – 14.30 – 16.30

Ekipy będą wpuszczane na stanowiska w odstępach 10-minutowych.

Po zakończonym czasie konkursowym danej ekipy następuje przerwa 15 minut : na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną wchodzącą ekipę.

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 - do wyboru makarony : pappardelle, spaghetti chitarra, tagliatelle oraz użycie dowolnych składników
- drugie danie (secondo piatto) – danie mięsne – obowiązkowe użycie rostbef sezonowany na sucho SNS Premium marki Sokołów oraz użycie dowolnych składników

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 (100 g/porcję), rostbef sezonowany na sucho SNS Premium w ilości 1 kg - 1 szt w całości (100 g/porcję) marki Sokołów .

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 9 talerzy z pierwszym daniem ,9 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 w tym ubiór zawodników (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 9 pierwszych dań i 9 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 po wcześniejszym zgłoszeniu jurorowi technicznemu.

Pierwsze danie powinno zostać oddane do oceny jurorów w czasie maksymalnie do 90 minut, drugie danie w pozostałym czasie po 30 minutach od wydania pierwszego dania.

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 Arte Culinaria Italiana i 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 3000 zł
Voucher na produkty od firmy Sokołów o wartości 3000 zł
Inne nagrody rzeczowe od sponsorów

II miejsce:

Dyplom Arte Culinaria Italiana i 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 2000 zł
Voucher na produkty od firmy Sokołów o wartości 2000 zł
Inne nagrody rzeczowe od sponsorów

III miejsce:

Dyplom Arte Culinaria Italiana i 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
Voucher na produkty od firmy Sokołów o wartości 1500 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 jakiekolwiek 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 2025 roku .