

REGULAMIN WIELKOPOLSKI KUCHARZ ROKU 2023

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 **06 czerwca 2023 (wtorek) w HOTELU POZNAŃSKI w Luboniu k. Poznania ul. Krańcowa 4**

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 profesjonalni kucharze z dowolnych zakładów gastronomicznych, zarówno hotelarskich jak i pojedynczych restauracji **z całej Polski oraz kucharze urodzeni w Wielkopolsce, a pracujący w zakładach gastronomicznych 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: **wkr_konkurs@wp.pl**

2.7 Termin nadsyłania zgłoszeń na adres e-mail: wkr_konkurs@wp.pl, upływa **25 kwietnia 2023 o godzinie 23:59**. Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do organizatora konkursu. Ogłoszenie o zakwalifikowaniu się do konkursu najpóźniej w dniu 30 kwietnia 2023.

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 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 **30 kwietnia 2023**. 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, płyty indukcyjne 2 szt., stół roboczy, zlewozmywak i lodówkę oraz talerze, chłodnie do przechowywania produktów od dnia poprzedzającego dzień startu w konkursie.

3.3 Drobny 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 oraz 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 **06 czerwca 2023 od godziny 9:30**

4.3. Z przyczyn nieleżących po stronie Organizatora, Organizator będzie uprawniony do zmiany terminu konkursu lub jego odwołanie.

4.4 Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołane przez Organizatora profesjonalne jury degustacyjne i techniczne 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, obowiązującą punktacją KPP 2023.

4.7. Jury konkursu Wielkopolski Kucharz Roku, ocenia danie główne i na podstawie tej oceny przyznaje tytuł Wielkopolski Kucharz Roku 2023 oraz nominację do finału XXI Kulinarного Pucharu Polski 2023, 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. 06 czerwca 2023, przed konkursem o godz. 08:30 w Sali Sołacz na terenie hotelu Poznański.

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 wegańskiej w ilości 4 porcji.

4.11. Każdy uczestnik musi wykonać danie główne z użyciem następujących produktów obowiązkowych: **podroby (dowolny element), jajko oraz szczaw**, a także **sałatkę wegańską z użyciem: owoców i warzyw sezonowych**.

Pozostałe składniki w gestii uczestnika.

4.12. Organizator zapewni uczestnikom potrzebną ilość równych talerzy i misek do serwowania konkursowych potraw. Specyfikację obowiązującą w konkursie zastawy stołowej uczestnicy otrzymają drogą e-mailową po zakwalifikowaniu się do finału konkursu.

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 takim stopniu w jakim 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 Przewodniczącego jury dotycząca wyników konkursu podjęta po odprawie pokonkursowej całego składu sędziów oraz sekretarza 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 9 uczestników

4.20 Po zakończeniu startów wszystkich zawodników o godz. 16:00 odbędzie się odprawa pokonkursowa w Sali Sołacz z Przewodniczącym oraz pozostałym składem członków jury.

O ewentualnej zmianie godziny odprawy pokonkursowej i jej miejsca zawodnicy zostaną poinformowani podczas odprawy porannej. **Obecność obowiązkowa.**

4.21. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone na uroczystej „Gali Motylkowej” o godz. 20:00 w ogrodzie przyległym do hotelu Poznański

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 2023 uhonorowany przez Prezydenta Miasta Poznania pana Jacka Jaśkowiaka

5.2 Nominacja do finału Kulinarного Pucharu Polski 2023

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

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

VII. Postanowienia końcowe

- 7.1 Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie nienaruszających podstawowych zasad konkursu Wielkopolski Kucharz Roku. O zmianach uczestnicy zostaną powiadomieni drogą e-mailową, na adresy wskazane w zgłoszeniu oraz zostaną opublikowane na oficjalnej stronie internetowej konkursu www.konkursykulinarne.pl. Uczestnik może odstąpić od umowy (uczestnictwa w Konkursie) w terminie 7 dni od dnia otrzymania informacji o wprowadzonych zmianach, nie później jednak niż 7 dni do dnia rozpoczęcia konkursu.
- 7.2 Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem regulują przepisy powszechnie obowiązującego prawa polskiego.

