

ORGANIZATORZY:



SPONSORZY:



**Konkurs Sztuki Kulinarnej
„Dania Rybne w tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2012”
Ogólnopolski Turniej Szkół Gastronomicznych**

Warszawa 7 grudzień 2012

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Organizatorem konkursu jest Grupa Dora Metal i Zespół Szkół Gastronomicznych im. Eugeniusza Pijanowskiego, przy wsparciu i pomocy merytorycznej Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 7 grudnia 2012 roku w Centrum Techniki Kulinarnej przy ul. Racjonalizacji 5 w Warszawie.
- 1.3. Celem głównym konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu zakąski o charakterze wigilijnym z wykorzystaniem **śledzi** oraz wykwintnych dań zasadniczych z wykorzystaniem **dorsza**.
- 1.4. Sponsorem głównym konkursu jest **Grupa Dora Metal** - największy polski producent urządzeń gastronomicznych i mebli technologicznych ze stali nierdzewnej.

Sponsorami konkursu są:

Limito – dystrybutor ryb i owoców morza

Janex – dystrybutor wyrobów mięsnych i wędliniarskich;

Apro Trade – Akademia Kawy;

Gastro Wypożyczalnia – wypożyczalnia sprzętu gastronomicznego;

CAJDEX – (grzyby i owoce leśne)

Santa Maria Poland – najwyższej jakości przyprawy oraz produkty z segmentu kuchni świata.

Agencja Rynku Rolnego

Kuchnie świata

FANEX – zajmuje się produkcją sosów, ketchupów, majonezów, musztard, dressingów, paluszków, marynat

Tedmar – projektowanie i wykonanie ubrań roboczych.

Multivac – oferuje szeroką gamę urządzeń dla gastronomii oraz przemysłu spożywczego

Metsa Tissue - to wiodący na światowym rynku producentem papierów do gotowania oraz pieczenia

Dawtona - jest marką obejmującą bardzo szeroki asortyment różnego rodzaju przetworów warzywnych i owocowych

Tom-Gast – dystrybutor kompleksowego wyposażenia gastronomicznego

2. Zasady uczestnictwa

W konkursie może wziąć udział maksymalnie 21 szkół. W przypadku większej ilości zgłoszeń, Kapituła konkursu, składająca się z uznanych szefów kuchni, dokona wyboru drużyn do dnia 20 listopada na podstawie przesłanych normatywów surowcowych i zdjęć potraw.

- 2.1. W konkursie każdą ze Szkół reprezentuje jeden dwuosobowy zespół, który jest zgłoszony przez Dyrekcję danej Szkoły.
- 2.2. Warunkiem uczestniczenia w konkursie jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora formularza zgłoszeniowego, oraz dokładnie opisanych receptur potraw dla 5 porcji oraz ich zdjęć.
- 2.3. Zgłoszenia przesyłamy do dnia 16 listopada 2012 r. na adres Pana Pawła Szelerskiego e-mail; ctk@dora-metal.pl , tel. kom. 606 108 277
- 2.4. Wszystkie zakwalifikowane zespoły zostaną poinformowane mailowo oraz zostaną wpisane na listę finalistów konkursu.

3. Warunki organizacyjne

- 3.1. Uczestnicy konkursu rejestrują się w CTK w godzinach od 9.00 do 9.30 i losują kolejność startu.
- 3.2. Każdy uczeń powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie.
- 3.3. Każdy uczestnik konkursu będzie miał do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy w Centrum Techniki Kulinarnej. Sprzęt specjalistyczny uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
- 3.4. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do sporządzenia:

zakąski z wykorzystaniem ŚLEDZI (8 filetów: 4 w occie i 4 w oleju), świeżej cykorii i jabłka **5 porcji**

wykwintnego dania zasadniczego z wykorzystaniem dorsza (2 sztuk), orzechów laskowych, mrożonego zielonego groszku **5 porcji**

Organizator zapewnia dostarczenie do przygotowania zakąski:
płatów śledziowych w oleju i w occie,
świeżą cykorię
jabłka

oraz do wykwintnego dania zasadniczego:
dorsza,
orzechów laskowych,
mrożonego zielonego groszku.

Ponadto uczestnicy będą mieli do dyspozycji podstawowe artykuły spożywcze i przyprawy zgodnie z listą stanowiącą załącznik do regulaminu, która zostanie opublikowana po 1 listopada 2012r.

Nie wolno stosować przygotowanych wcześniej uformowanych półproduktów oraz przygotowanych wcześniej dekoracji.

3.5. Konkurs składa się z dwóch etapów:

- I etap - konkurencja techniczna – filetowanie ryby: **dorsz**
- II etap - sporządzanie zakąski o charakterze wigilijnym oraz dania zasadniczego.

3.7. Porcelanę – talerze okrągłe o średnicy 31 cm do ekspozycji potraw zabezpiecza organizator.

3.8. Jury przyzna trzy pierwsze miejsca na podstawie łącznej sumy punktów uzyskanych przez uczestnika w dwóch etapach konkursu.

3.9. Jury – przewodniczący – szef kuchni
członek jury – szef kuchni
członek jury – szef kuchni
członek jury – szef kuchni
członek jury – szef kuchni

!!!Sponsorzy gwarantują atrakcyjne nagrody!!!

W czasie konkursu, w Sali wystawowej będą odbywały się pokazy i szkolenia.

4. Zasady Konkursu

- 4.1.** Uczestnicy konkursu rozpoczną swoje prace konkursowe w trzech turach po siedem drużyn.
- 4.2.** Etap I – zadanie techniczne (filetowanie ryby) - 15 minut.
Etap II – przygotowanie potraw od momentu wejścia na stanowisko do opuszczenia stanowiska - 1 godzina i 30 minut.

Szczegółowy program konkursu

10:00 - 10.10 przygotowanie uczestników z zespołów 1 - 7 na stanowiskach
10.10 - 10.25 zadanie techniczne
10.25 - 11.55 przygotowanie dań konkursowych

11.55 - 12.05 przygotowanie uczestników z zespołów 8 - 14 na stanowiskach
12.05 - 12.20 zadanie techniczne
12.20 - 13.50 przygotowanie dań konkursowych

13.50 - 14.00 przygotowanie uczestników z zespołów 15 - 21 na stanowiskach
14.00 – 14.15 zadanie techniczne
14.15 - 15.45 przygotowanie dań konkursowych

!!!Po upływie czasu konkursu potrawy zostaną ocenione w zastanej postaci!!!

4.4. Każdy uczestnik przygotowuje 5 porcji zakąski z użyciem **śledzi, cykorii i jabłek** oraz dań zasadniczych sporządzonych z wykorzystaniem **dorsza, orzechów laskowych i mrożonego zielonego groszku.**

4.5. Każda drużyna przekazuje cztery porcje dań ekipie jurorów, jeden zestaw pozostaje na stole prezentacyjnym.

4.6. Ogłoszenie wyników około godziny 16.15.

5. Sposób punktacji jury profesjonalnego

5.1. Jury ocenia:

- ⤴ technika filetowania (max. 20 punktów)
- ⤴ przygotowanie mis en place (max. 5 punktów)
- ⤴ przygotowanie i czystość na stanowisku pracy (max. 5 punktów)
- ⤴ profesjonalny sposób wykonywania pracy (max. 10 punktów)
- ⤴ wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max. 5 punktów)
- ⤴ kreatywność i estetykę podania (max. 10 punktów)
- ⤴ smak (max. 45 punktów)

Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 100 punktów.

5.2. Suma punktów wszystkich jurorów uzyskanych w dwóch etapach utworzy klasyfikację indywidualną.