**KULINARNY TALENT 2020 - REGULAMIN KONKURSU**

**1. Sprawy ogólne**

1.1. Organizatorem konkursu jest mistrz kulinarny Robert Sowa i MT Targi Polska.

1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 26 marca 2020 roku w Ptak Warsaw Expo, hala F (al. Katowicka 62, Nadarzyn k/ Warszawy), podczas 24. Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro oraz 13. Międzynarodowych Targów Wyposażenia Obiektów Noclegowych WorldHotel.

1.3. Celem głównym konkursu jest wykazanie się umiejętnością przygotowania ciekawych dań, które powinny być oryginalne pod względem smaku, a jednocześnie eleganckie i wykwintne oraz muszą zawierać wszystkie określone w regulaminie produkty obowiązkowe.

1.4. Tematem konkursu, a jednocześnie produktami obowiązkowymi są:

* Tuszka Kurczak Sielski Super Drób <zapewnia Organizator>;
* Minimum 3 przyprawy z portfolio marki Prymat <pełna lista przypraw dostępna na stronie: <http://prymat.pl/produkty> <każdy ze startujących zapewnia we własnym zakresie>;
* Smalec gęsi marki Agro-Top <zapewnia Organizator>
* produkty marki Bonduelle Food Service <zapewnia Organizator>

-ryże warzywne (do wyboru smaki: brokuł, kalafior, marchewka) - produkt mrożony

-bataty krojone home made - produkt mrożony

-duet cukinii w ćwiartkach home made - produkt mrożony

-pepitki ( do wyboru smaki: cieciorka&kukurydza, czerwona soczewica&marchewka, groch łuskany&cukinia - produkt suchy

Finaliści muszą użyć minimum jednego produktu z serii ryże warzywne i minimum jednego z reszty w/w produktów ( do wyboru: bataty krojone home made, duet cukinii w ćwiartkach home made, pepitki 1 smak)

* Napar z wybranej herbaty Herbapol Linia Premium: czarna, Earl Grey, malinowa, miętowa, zielona, zielona z jaśminem lub Linia Breakfast: owoce leśne, pokrzywa z pigwą <zapewnia Organizator>;

**2. Zasady uczestnictwa**

2.1. W konkursie mogą uczestniczyć uczniowie szkół gastronomicznych i młodzi kucharze, którzy nie ukończyli 25 roku życia.

2.2. Konkurs rozgrywany jest w kategorii indywidualnej, co oznacza, że zgłoszenia dokonuje jedna osoba.

2.3. Finalista zobowiązany jest przesłać uzupełniony formularz zgłoszeniowy (plik: KT 2020\_formularz zgłoszeniowy) do 6 marca br. oraz recepturę dania konkursowego (plik: KT 2020\_receptura pracy konkursowej) wraz ze zdjęciem dania do dnia 10 marca br. na adres: karolina@sowarobert.pl.

2.4. Wszystkie sprawy merytoryczne dot. przygotowania dań prosimy kierować do jurora technicznego konkursu - Roberta Wojnarowskiego <e-mail: robert.wojnarowski@hotmail.com | tel. + 48 695 774 377>

2.4. Receptura pracy konkursowej musi zawierać dokładnie rozpisaną ilość składników potrzebnych do przygotowania dania dla 4 i 8 osób, szczegółowy opis sposobu przygotowania dania oraz zdjęcie potrawy.

**3. Sprawy organizacyjne**

3.1. Organizator zapewni uczestnikom poniższe produkty obowiązkowe do przygotowania potraw konkursowych:

* Tuszka Kurczaka Sielskiego Super Drob – po 5 sztuk
* Smalec gęsi firmy Agro-Top, ilość zgodnie z recepturą
* Produkty konkursowe marki Bonduelle, zgodnie z recepturą
* Herbaty Herbapol Linii Premium/ Breakfast do przygotowania naparu

3.2. Pozostałe składniki potrzebne do przygotowania dania konkursowego, za wyjątkiem wymienionych w pkt. 3.1. każdy z uczestników zapewnia we własnym zakresie.

3.3. Wszyscy uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymają od Organizatora stroje kucharskie przygotowane przez firmę ChemaN - bluzę z logotypami sponsorów Konkursu oraz imieniem i nazwiskiem uczestnika, czapkę kucharską oraz fartuch kucharski z logami Mecenasów Konkursu. Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w kompletnym stroju kucharskim dostarczonym przez Organizatora.

3.4. Organizator zapewnia dla wszystkich uczestników zakwaterowanie wraz z kolacją po odprawie, która odbędzie się w dniu 25 marca br. o godz. 19.00 i śniadaniem w dniu 26 marca 2020 roku. Dokładną agendę wraz ze wskazówkami dojazdu i harmonogramem uczestnicy i opiekunowie otrzymają najpóźniej do dnia 15 marca br.

3.5. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdego uczestnika i wyposażone w: piec konwekcyjno-parowy Convotherm, płytę indukcyjną 2-strefową Garland, frytownicę, stół roboczy i zlewozmywak jednokomorowy z zimną wodą. Na zapleczu znajdować się będzie zmywarka firmy Winterhalter.

3.6. Każdy z uczestników zobowiązany jest do przywiezienia ze sobą sprzętu niezbędnego do przygotowania potrawy konkursowej (garnki, patelnie, noże, deski, drobny sprzęt, itp.).

3.7. Każdy ze startujących zaprezentuje swoje danie konkursowe na eko talerzach, które zapewni partner konkursu Bagstar < Talerz z trzciny cukrowej okrągły biały ozdobny rant, śr.27xh.,8cm,

Kod produktu: VF40520 Talerz premium z serii Accueil

3.8. Dopuszczalne jest przywiezienie gotowych elementów dekoracyjnych i innych produktów poddanych obróbce wstępnej, zgodnie ze sztuką kulinarną. Wszelkie wątpliwości należy konsultować z jurorem technicznym konkursu Robertem Wojnarowskim <e-mail: robert.wojnarowski@hotmail.com | tel. + 48 695 774 377>.

**4. Zasady konkursu**

4.1 Uczestnicy konkursu przygotowywać będą dania konkursowe według kolejności wylosowanej na odprawie, która odbędzie się w dniu 25 marca br. podczas przed konkursowej odprawy

4.2 Podczas konkursu uczestnicy wystąpią według następującego harmonogramu czasowego:

- uczestnicy z numerami 1, 2, 3 od godz. 11:00 do godz. 11:40

- uczestnicy z numerami 4, 5, 6 od godz. 12:00 do godz. 12:40

- uczestnicy z numerami 7, 8, 9 od godz. 13:00 do godz. 13:40

- uczestnicy z numerami 10, 11, 12 od godz. 14.00 do godz. 14.40

4.3. Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mają 40 minut oraz dodatkowe 20 minut na rozstawienie drobnego sprzętu i produktów.

4.4. Każdy uczestnik przygotowuje podczas finału konkursu 8 porcji dania głównego z wykorzystaniem wszystkich obowiązkowych produktów konkursowych.

4.5. Z ośmiu przygotowanych porcji dania jedna trafia na stół ekspozycyjny, a pozostałe do degustacji dla jury technicznego i degustacyjnego.

4.6. Każdy uczestnik powinien być przygotowany do werbalnego opisu dania przed komisją degustacyjną (dotyczy to użytych składników, sposobu przygotowania dania, jak również kompozycji smakowych).

**5. Sposób punktacji i jury**

5.1. Jury oceniające konkurs to dwie minimum 4-osobowe grupy jurorskie – jury profesjonalne, w skład którego wchodzić będą doświadczeni szefowie kuchni oraz jury degustacyjne gwiazd, w którym zasiądą znani i lubiani aktorzy, muzycy, dziennikarze…

5.2. Szefowie kuchni oceniać będą dania według następującej punktacji:

* Mis en place i odpowiednie techniki kulinarne (max. 90 punktów)
* Kreatywność i estetykę podania (max. 30 punktów)
* Smak i odpowiedni dobór składników (max. 60 punktów)

Każdy z szefów kuchni może maksymalnie przyznać 180 punktów.

5.3. Jury smakoszy oceniać będzie według następującej punktacji:

* Proporcje oraz odpowiedni dobór składników (max. 20 punktów)
* Wygląd potrawy oraz kreatywność (max. 30 punktów)
* Smak i aromat (max. 50 punktów)

Każdy członek jury smakoszy może przyznać maksymalnie 100 punktów.

5.4. Suma punktów wszystkich jurorów technicznych i degustacyjnych utworzy klasyfikację konkursu.

5.5. Uczestnicy, którzy zajmą pierwsze trzy miejsca otrzymają statuetki „Kulinarny Talent 2020” oraz dyplomy i nagrody ufundowane przez sponsorów.

5.6. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają pamiątki uczestnictwa oraz nagrody ufundowane przez sponsorów.

**6. Wykorzystanie wizerunku/ prawa autorskie**

6.1. Uczestnicy konkursu i ich opiekunowie wyrażają zgodę i udzielają nieodpłatnie zezwolenia na rzecz Organizatora konkursu oraz Mecenasów/ Sponsorów/ Partnerów i patronów medialnych wydarzenia na utrwalanie i publikację swojego wizerunku jego rozpowszechnianie poprzez zamieszczenie na stronach internetowych, w materiałach drukowanych, prezentacjach wyświetlanych na telebimach i komputerach jako ilustracji do relacji/ informacji/ prezentacji z imprezy. Wizerunek nie może być rozpowszechniany w zestawieniu z informacjami lub komentarzami stawiającymi uczestników i opiekunów w negatywnym świetle.

6.2. Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na nieodpłatne przeniesienie na Organizatora konkursu oraz mecenasów/ partnerów/ sponsorów autorskich praw majątkowych do przepisów i zdjęć potraw stworzonych na potrzeby konkursu oraz ich publikowania na stronach internetowych, w materiałach drukowanych, prezentacjach wyświetlanych na telebimach i komputerach jako ilustracji do relacji/ informacji/ prezentacji z imprezy.

6.3. Uczestnicy i ich opiekunowie w momencie przesłania zgłoszenia akceptują niniejszy regulamin i wszystkie jego postanowienia.

**Załączniki:**

1. KT 2020\_formularz zgłoszeniowy

2. KT 2020\_receptura pracy konkursowej

3. Opisy produktów obowiązkowych i talerza do prezentacji dań konkursowych.