



kulinary
talent

— konkurs Roberta Sowy —

**VII KONKURS SZTUKI KULINARNEJ ROBERTA SOWY
„Kulinary Talent 2015”
EuroGastro
Warszawa, 26 marca 2015 roku**

REGULAMIN KONKURSU

1. Sprawy ogólne:

- 1.1. Organizatorem konkursu jest Robert Sowa i MT Targi Polska, przy wsparciu i pomocy merytorycznej Fundacji Klubu Szefów Kuchni oraz Ready PR Events&More.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 26 marca 2015 roku w Centrum Targowo-Kongresowym MT Polska przy ul. Marsa 56 w Warszawie.
- 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. W tym roku tematem konkursu, a jednocześnie produktami **OBYWIAZKOWYMI** będą:
 - ✓ antrykot z sezonowanej wołowiny 1,5 kg, bez kości (zapewnia organizator) do przygotowania dania głównego
 - ✓ warzywa i owoce Hortex – szpinak liście, brokuły różyczki, fasola szparagowa żółta cała, marchewka mini (cała), truskawki lub wiśnie (zapewnia organizator)
 - ✓ przyprawy marki Prymat - każdy ze startujących zapewnia we własnym zakresie
 - ✓ Czekolada Arabesqua

2. Zasady uczestnictwa:

- 2.1. W konkursie mogą uczestniczyć tylko uczniowie szkół gastronomicznych lub kucharze, którzy nie ukończyli 23 roku życia (najstarszy rocznik 1992).
- 2.2. Konkurs rozegrany zostanie w kategorii **indywidualnej**, czyli zgłoszenia dokonuje jedna osoba, przesyłając wypełniony arkusz zgłoszeniowy oraz formularz z recepturą pracy konkursowej i zdjęcie potrawy na adres: konkurs@sowarobert.pl
- 2.3. Wszystkie sprawy merytoryczne prosimy kierować do:
Robert Wojnarowski
e-mail: robert.wojnarowski@hotmail.com
tel. 695 774 377
- 2.4. Wszystkie zgłoszenia muszą zawierać czytelnie wypełniony arkusz zgłoszeniowy, dokładnie napisaną recepturę i przepis (dla 7 osób), zdjęcie potrawy, a także obowiązkowo **rekomendację szefa kuchni, który gwarantuje swoim nazwiskiem i podpisem wysoki poziom przygotowania swojego ucznia/kucharza (prosimy o czytelne podanie imienia i nazwiska szefa rekomendującego)**.
- 2.5. Wszyscy chętni do wzięcia udziału w konkursie mogą nadsyłać zgłoszenia do dnia 2 marca 2015 roku.
- 2.6. Wszystkie osoby zakwalifikowane do konkursu (12 osób) otrzymają odpowiedź do dnia 13 marca br.



kulinary talent

— konkurs Roberta Sowy —

3. Warunki organizacyjne:

3.1. Organizator zapewnia obowiązkowe produkty do przygotowania potraw konkursowych:

- ✓ antrykot z sezonowanej wołowiny (1,5 kg) do przygotowania dania głównego
- ✓ warzywa i owoce Hortex – szpinak liście, brokuły różyczki, fasola szparagowa żółta cała, marchewka mini (cała), truskawki lub wiśnie
- ✓ czekolada Arabesqua

Wszystkie pozostałe składniki potrzebne do przygotowania potraw, każdy z uczestników zapewnia we własnym zakresie.

3.2. Wszyscy uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymają od organizatora stroje kucharskie – czapkę kucharską, bluzę z logo Studia Kulinarnego oraz imieniem i nazwiskiem uczestnika, a ponadto zapaskę z logami firm sponsorujących konkurs.

3.3. Każdy z uczestników zobowiązany jest do wcześniejszego przesłania rozmiaru bluzy kucharskiej.

3.4. Wszyscy uczestnicy są zobowiązani do wystąpienia w kompletnym ubraniu kucharskim dostarczonym przez organizatora.

3.5. Organizator zapewnia dla wszystkich uczestników zakwaterowanie wraz z kolacją po odprawie o godz. 18.30 w dniu 25.03.2015 i śniadaniem w dniu 26.03.2015.

3.6. Organizator zapewnia stanowiska pracy przygotowane dla każdego uczestnika i wyposażone w: piec konwekcyjno-parowy, płytę indukcyjną 2-strefową, stół roboczy z lodówką pod-blatową, zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym oraz metrowy stół roboczy.

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

3.8. Każdy ze startujących kucharzy prezentuje gotowe dania konkursowe na talerzach, które zapewni Organizator.

3.9. Dopuszczalne jest przywiezienie gotowych elementów dekoracyjnych i innych produktów poddanych obróbce wstępnej - zgodnie ze sztuką kulinarną oraz każdy może dodatkowo wykorzystać inne swoje urządzenia (w ilości nieograniczonej) niezbędne do przygotowania potrawy konkursowej.

4. Zasady Konkursu:

4.1 Uczestnicy konkursu rozpoczną swoje prace konkursowe według kolejności wylosowanej na odprawie, która odbędzie się w dniu 25 marca br. o godzinie 18.30 w hotelu Trylogia w Zielonce.

4.2 Uczestnicy konkursu wystąpią według następującego harmonogramu czasowego:

- uczestnicy z numerami 1, 2, 3 od godz. 11:00 do godz. 11:30
- uczestnicy z numerami 4, 5, 6 od godz. 11:45 do godz. 12:15
- uczestnicy z numerami 7, 8, 9 od godz. 12:30 do godz. 13:00
- uczestnicy z numerami 10, 11, 12 od godz. 13:15 do godz. 13:45

4.3. Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mają 30 minut oraz dodatkowe 15 minut na rozstawienie drobnego sprzętu i produktów.

4.4. Każdy uczestnik przygotowuje 7 porcji dania głównego z wykorzystaniem produktów konkursowych.

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



kulinary talent

— konkurs Roberta Sowy —

4.6. Każdy uczestnik powinien być przygotowany do werbalnego opisu dania przed komisją degustacyjną (dotyczy to sposobu przygotowania dania, jak również pochodzenia produktów wykorzystanych podczas gotowania).

5. Sposób punktacji i jury:

5.1. Jury oceniające konkurs to 6-osobowe jury, w skład którego wchodzić będą 2-ch renomowanych szefów kuchni oraz 4 osoby będące wybitnymi smakoszami - znanymi z programów TV, radia i prasy.

5.2. Szefowie kuchni oceniać będą 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. Dwuosobowe jury smakoszy oceniać będą 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. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy uczestnictwa i nagrody ufundowane przez sponsorów.

5.6. Uczestnicy, którzy zajmą pierwsze trzy miejsca otrzymają statuetki „**Kulinary Talent 2015**” oraz wartościowe nagrody ufundowane przez sponsorów.

5.7 Uczestnicy wyrażają zgodę na udostępnienie receptur swoich potraw oraz zdjęć potraw do celów promocyjnych i marketingowych Studia Kulinarnego Roberta Sowy oraz Sponsorów.