

Regulamin konkursu

„Kulinarne Odkrycia Ameryki 2021” zwany dalej „Konkuresem”

§ 1. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem konkursu, jest Dział Rolny Ambasady USA w Warszawie we współpracy z Klubem Szefów Kuchni oraz Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni i Cukierni.
2. Konkurs adresowany jest do kucharzy lub uczniów szkół gastronomicznych, którzy do dnia zgłoszenia udziału w Konkursie ukończyli 18 lat, ale do dnia 25 maja 2021 nie ukończą 24 roku życia, zwanych dalej „Uczestnikami”.
3. Wszystkie podane godziny dotyczą strefy czasowej CET).

§ 2. Warunki Uczestnictwa w Konkursie. Etapy Konkursu

1. **Etap I Konkursu.** Zgłoszenie udziału w Konkursie – do dnia **12 maja 2021** do godziny 23:59 CET.

Aby wziąć udział w Konkursie Uczestnik powinien:

- 1) Prawidłowo wypełnić Formularz Zgłoszeniowy dostępny na stronie internetowej konkursu www.kulinarneodkryciaameryki.pl poprzez podanie w nim: imion i nazwiska, daty urodzenia, adresu zamieszkania, telefonu i adresu email, nazwy i adresu miejsca pracy/szkoły, do której uczęszcza oraz adresu do wysyłki produktów (**na który zostaną wysłane produkty obowiązkowe konkursu**).
- 2) Termin zgłoszenia udziału w Konkursie upływa **12 maja 2021** do godziny 23:59 CET. O zakwalifikowaniu Uczestnika decyduje kolejność zgłoszeń do wyczerpania limitu miejsc.
- 3) Udział w Konkursie jest równoznaczny ze zgodą na przetwarzanie danych osobowych przez Organizatorów Konkursu w celu przeprowadzenia Konkursu. Uczestnik wyraża zgodę na wykorzystanie materiałów konkursowych i pokonkursowych oraz zgodę na wykorzystania wizerunku dla potrzeb publikacji dotyczących konkursu.

2. **Etap II Konkursu.** Do dnia 17 maja 2021 godz. 16:00 CET - wysłać samodzielnie opracowany przepis na:

a) Przekąskę przygotowaną z łososia lub mintaja. Dodatkowo premiowane będzie użycie obu ryb w przygotowaniu przekąski. Przekąska może być serwowana ciepła lub zimna.

Należy dołączyć dwa zdjęcia przygotowanej przekąski, wykonane techniką cyfrową.

Należy przygotować przepis na trzy osoby.

b) Danie główne z użyciem jako składnika głównego amerykańskiej wołowiny :

- Stek z antrykotu Black Angus USA USDA Choice (rib eye steak)

lub

- Medaliony wołowe z ligawy Black Angus USA USDA Choice (eye round steak)

Ważne: stek nie powinien zostać zmielony ani pokrojony, ale wyserwowany w formie porcji.

Należy dołączyć dwa zdjęcia przygotowanego dania głównego, wykonane techniką cyfrową.

Należy przygotować przepis na 3 osoby.

c) Opracowane przepisy wraz z gramaturą składników i zdjęciami dań należy przesłać organizatorowi do dnia **17 maja 2021 roku do godziny 16:00** CET na adres email:

kulinarneodkryciaameryki@slowguide.pl z dopiskiem w tytule „Konkurs dla młodych Kucharzy - Kulinarne Odkrycia Ameryki”.

d) **Ważne – przepisy/receptury należy przygotować z największą starannością.** Przepisy wraz ze zdjęciami należy wysłać w jednym mailu. W razie problemów technicznych należy skontaktować się z numerem telefonu +48 600 12 10 16. Wysyłając pakiet opracowanych dań i zdjęć Uczestnik przyjmuje do wiadomości że może zostać wytypowany do udziału w finale który będzie miał miejsce **25 maja 2021** w Instytucie Kulinarным Selgros TransGourmet w Warszawie.

e) Poprzez wypełnienie i wysłanie Formularza Zgłoszeniowego i Formularzy Przygotowania Przepisu, Zespół wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na warunkach określonych w niniejszym Regulaminie.

3. Etap III Konkursu. Wybór finalistów konkursu.

a) Spośród wszystkich zgłoszeń udziału w Konkursie spełniających warunki określone w paragrafie 2, Jury wyznaczone przez Organizatora wybierze 3 (trzech) Uczestników - autorów przepisów uznanych przez ww. Jury za najciekawsze pod względem formy i treści. Uczestnicy ci wezmą udział w finałowym, trzecim etapie konkursu.

b) Lista Uczestników, którzy zostaną zakwalifikowani do udziału w Finale zostanie zamieszczona na stronie www konkursu (www.kulinarneodkryciaameryki.pl) do dnia **19 maja 2021 roku**. Ponadto ww. Uczestnicy zostaną powiadomieni o zakwalifikowaniu do udziału w Finale telefonicznie lub mailowo, zgodnie z danymi podanymi w Formularzu Zgłoszeniowym.

c) Etap III/Finał Konkursu odbędzie się **25 maja 2021** w Instytucie Kulinarным Selgros TransGourmet w Warszawie. Szczegóły godzinowego harmonogramu oraz szczegółowy plan stanowisk pracy zostaną przesłane osobno.

d) Każde stanowisko robocze wyposażone jest w 2 kuchenki indukcyjne, zlew jednodokomorowy, chłodziarkę podblatową, zamrażarkę oraz blat roboczy. Do dyspozycji każdego Uczestnika pozostanie jeden piec konwekcyjno – parowy.

e) Stanowiska robocze są wyposażone w naczynia GN różnych formatów, garnki, patelnie oraz niezbędny podstawowy sprzęt roboczy jak: wałki, łyżki, łopatki, deski oraz noże. Do dyspozycji zawodników są także urządzenia sous vide oraz roboty kitchen Aid z podstawowymi przystawkami oraz ręczny blender.

§ 3. Plan organizacyjny III - finałowego etapu konkursu

1. Każdy Uczestnik zobowiązany jest do wzięcia udziału w odprawie przedkonkursowej, która odbędzie się w dniu 25 maja o godzinie 10:30 CET.

2. Pierwszy Uczestnik rozpocznie konkurs o godzinie 11:45 i następni kolejno o 12:00 i 12:15. Zakończenie konkursu planowane jest na 14:15. Ogłoszenie zwycięzcy i ceremonia wręczenia nagród nastąpi do godziny 15:30. Tuż po zakończeniu startów komisja sędziowska przeprowadzi odprawę pokonkursową z Uczestnikami.

3. Podczas odprawy wylosowane zostaną numery startowe i omówione zostaną szczegółowo kryteria oceny.

- a) Uczestnicy startować będą w odstępach 15 minutowych.
- b) Uczestnicy mają do dyspozycji 2 godziny (120 minut) na przygotowanie i zaprezentowanie dań konkursowych. Przekąska powinna zostać podana i zaprezentowana w czasie od 40 minut do 50 minut od rozpoczęcia pracy na stanowisku.
- c) Danie główne należy podać i zaprezentować od 110 minuty do 120 minuty trwania konkursu.
- d) Po zakończeniu konkursu Uczestnik ma obowiązek uporządkować swoje stanowisko pracy.
- e) Kryteria oceny Dań/Uczestników – prawidłowe procesy technologiczne, higiena pracy oraz: smak, zapach, wygląd i kreatywność dań i ich poszczególnych elementów oraz dbałość o surowce.
- f) Wszystkie elementy dania oraz elementy dekoracyjne powinny zostać przygotowane w czasie konkursu.

4. Organizator zapewni czapkę oraz fartuch przedni dla każdego Uczestnika. Uczestnik jest zobowiązany do uczestnictwa w stroju kucharskim (tj. bluza kucharska, spodnie kucharskie oraz zakryte obuwie).

5. Oceny technicznej pracy Uczestników oraz degustacyjnej dokona wybrana przez Organizatora komisja sędziowska oraz sekretarz konkursu.

6. Ocenie podlegać będzie przygotowanie stanowiska pracy, poprawność procesów technologicznych, higiena pracy oraz właściwe używanie surowców. Dodatkowo premiowana będzie dbałość o niemarnowanie surowców.

7. Stanowiska pracy zostaną wyposażone w środki ochrony osobistej oraz czystościowe niezbędne do pracy Uczestników.

§ 4. Odwołania

1. Wszystkie nie zawarte w w/w regulaminie elementy można ustalać na bieżąco z Organizatorem.
2. Werdykt komisji sędziowskiej jest ostateczny i nie podlega odwołaniom.
3. Za prawidłowy przebieg konkursu odpowiada Organizator konkursu w osobach sędziów, sekretarza oraz osób współorganizujących konkurs.