



REGULAMIN VIII MIĘDZYNARODOWYCH MISTRZOSTW EUROPY W PRZYRZĄDZANIU POTRAW Z KARPIA

Rozdział I Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady, organizację i porządek VIII Mistrzostw Europy w Przyrządzaniu Potraw z Karpia, zwanych dalej Mistrzostwami.
2. Organizatorem Mistrzostw jest Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj”.
3. Mistrzostwa organizowane są przy wsparciu i pomocy merytorycznej Europejskiego Stowarzyszenia Euro-Toques Polska oraz Stowarzyszenia Beskidzkie Smaki.
4. Honorowy patronat nad Konkursem w ramach XI Regionalnych Dni Rybactwa objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w ramach którego organizowane są VIII Międzynarodowe Mistrzostwa Europy w Przyrządzaniu Potraw z Karpia.
5. Celem Mistrzostw jest:
 - zintegrowanie środowiska we wspólnych działaniach na rzecz promocji karpia,
 - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy kulinarnej oraz wykorzystanie karpia w kuchni,
 - promocja i prezentacja potraw z karpia,
 - wyłonienie najlepszych kucharzy w przygotowaniu i podawaniu dań z karpia,
 - wymiana informacji i doświadczeń.
6. Konkurs odbędzie się w dniu 22 września 2013 r. na Skoczowskim Rynku.

Rozdział II Zasady uczestnictwa

1. W Mistrzostwach uczestniczyć będzie maksymalnie 8 ekip kucharzy w składzie dwuosobowym wyłonionych spośród nadesłanych zgłoszeń.
2. Uczestnikami Mistrzostw mogą być wyłącznie kucharze pracujący aktualnie w zawodzie (bez względu na zajmowane stanowisko i wiek).
3. Członkowie ekipy startującej w Mistrzostwach mogą pracować w różnych zakładach pracy.
4. Zgłoszenie potrawy należy przysyłać na druku zgłoszenia, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.
5. Wszystkie zgłoszenia należy dostarczyć do biura Stowarzyszenia Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj” (ul. Mickiewicza 9, 43-430 Skoczów) lub zeskanowane przesłać: faksem pod numer: 33 487 49 55; drogą elektroniczną na e-mail: kulinaria@zabikraj.pl w terminie do **9 września 2013 r.**



6. Organizator po otrzymaniu od ekip kucharzy arkusza zgłoszeniowego potwierdzi jego dostarczenie Wysyłającemu Zgłoszenie w ciągu dwóch dni roboczych.

7. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w Mistrzostwach zostanie przesłana drogą elektroniczną do kapitanów zakwalifikowanych ekip kucharzskich. Ponadto lista ekip kucharzskich zakwalifikowanych do Mistrzostw zamieszczona będzie na stronie www.zabikraj.pl do **13 września 2013 r.**

8. Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego regulamin oraz zobowiązują się uszanować wszelkie postanowienia Kapituły.

Rozdział III **Zasady konkursu**

1. Przedmiotem Mistrzostw jest przygotowanie dania głównego, zwanego dalej daniem konkursowym.

2. Podstawowym produktem do przygotowania dania konkursowego Mistrzostw jest karp.

3. Regulamin zabrania używania innych elementów rybnych.

4. Mistrzostwa składają się z dwóch etapów:

- **I etap** - Kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur) – do udziału dopuszczone jest maksymalnie 8 ekip,
- **II etap** - Konkurs Kulinaryny.

5. O zakwalifikowaniu ekipy kucharzskiej do Mistrzostw decyduje jury.

6. Każda receptura nadesłana na druku zgłoszenia musi zawierać:

- nazwę potrawy,
- wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 1 porcji,
- opis wykonania.

7. Każda ekipa startująca w Mistrzostwach jest zobowiązana do zorganizowania we własnym zakresie i na koszt własny wszystkich produktów (za wyjątkiem karpia, który zostanie dostarczony przez organizatora) użytych do przygotowania dań i jak i drobnego sprzętu niezbędnego do ich wykonania i zaserwowania potraw.

8. Organizator Mistrzostw zapewnia:

- nocleg dla dwuosobowych ekip startujących z zagranicy w Mistrzostwach,
- stół roboczy ze zlewem i ujęciem wody,
- stół odstawczy,
- piec konwekcyjno-parowy,
- kuchenkę elektryczną dwupunktową,
- stół prezentacyjny.



9. Pozostały sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych tj. garnki, patelnie, drobny sprzęt kuchenny i grillowy, deski do krojenia itp. każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie i na własny koszt.
10. Ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska i czapka kucharska).
11. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.
12. Każda ze startujących ekip kucharskich przygotowuje 5 porcji dania konkursowego (4 dania dla jury degustacyjnego, 1 danie do ekspozycji).
13. Potrawy będą oceniane zgodnie z międzynarodowymi arkuszami ocen.
14. Potrawy oceniać będzie Jury, którego skład ustalą organizatorzy Mistrzostw.
15. Zabrania się:
 - używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytownica, kuchenka indukcyjna itp.),
 - stosowania sztucznych dekoracji,
 - przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
 - stosowania gotowych sosów (fond, majonez i ketchup - dopuszczalne jako podstawa),
 - stosowania gotowych farszów,
 - stosowania wcześniej przygotowanej ryby.
16. Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.
17. Dopuszcza się stosowanie dowolnych dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych oraz zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - warzywa i owoce - umyte, obrane, nie krojone,
 - grzyby - umyte, blanszowane, nie krojone,
 - ziemniaki / cebula - obrane, nie krojone,
 - ciasto podstawowe - neutralny smak.
18. Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na Mistrzostwa i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.

Rozdział IV **Warunki organizacyjne**

1. Ilość ekip startujących w Mistrzostwach jest ściśle określona tj. maksymalnie 8 ekip.
2. Organizator Mistrzostw nie zwraca kosztów podróży , dodatkowych surowców oraz nie zapewnia wyżywienia dla ekip.
3. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce oraz nagrodę dla ekipy kucharskiej, za zajęcie I, II i III miejsca na podstawie łącznej ilości punktów:
 - Miejsce I - tytuł Mistrza Europy 2013 w Przyrządzaniu Potraw z Karpia – nagroda bono o wartości 1 000 zł,



- Miejsce II - nagroda bon o wartości 600 zł,
- Miejsce III - nagroda bon o wartości 400 zł.

4. Każda ekipa otrzyma pamiątkowy dyplom.

Rozdział V **Sposób punktacji jury**

1. Nad prawidłowością przebiegu Mistrzostw czuwać będzie jury w składzie:

- Przewodniczący jury,
- Komisja techniczna (2 osoby),
- Profesjonalna Komisja degustacyjna (4 osób).

2. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy jury:

2.1. Jury techniczne - dwuosobowe:

- max 5 punktów - przygotowanie stanowiska pracy,
- max 5 punktów - zużyty surowiec,
- max 5 punktów - czystość pracy,
- max 10 punktów - profesjonalizm pracy,
- max 5 punktów - wygląd stanowiska po pracy.

Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 30 punktów.

2.2. Jury degustacyjne - czteroosobowe:

- max 15 punktów - wygląd i aranżacje,
- max 15 punktów - dobór składników,
- max 40 punktów – smak.

Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów.

3. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = 5 punktów.

4. Przekroczenie czasu o 15 minut skutkuje przerwaniem pracy ekipy i ocenę dania w stanie nieskończonym.

Rozdział VI **Postanowienia końcowe**

1. Odprawa jury i ekip kucharskich startujących w Mistrzostwach oraz losowanie numerów startowych odbędzie się 22 września 2013 roku na Skoczowskim Rynku o godz. 9:45.

2. Obecność ekip startujących oraz jury na odprawie jest obowiązkowa.

3. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

4. Ekipy będą wpuszczane na stanowiska startowe 15 min. przed wylosowaną godziną.

5. Pierwsze trzy ekipy kucharskie startują o godz. 10:15.



6. Koordynatorem Mistrzostw z ramienia Organizatorów i osobą upoważnioną do kontaktu z zawodnikami jest Dorota Bathelt – kulinaria@zabikraj.pl.

7. Przystąpienie do Mistrzostw jest równoznaczne z wyrażeniem przez uczestnika zgody na nieodpłatne wykorzystywanie przez organizatora konkursu przepisu na danie konkursowe w szczególności w zakresie:

- a) utwralenie i zwielokrotnianie jakąkolwiek techniką, w tym m. in. drukiem, cyfrowo,
- b) wykonania nieograniczonej ilości publikacji i materiałów promocyjnych (brozur, ulotek itp.),
- c) wprowadzania do pamięci komputera, sieci multimedialnej oraz komputerowej (w szczególności Internetu),
- d) swobodnego zamieszczania i zezwalania na zamieszczanie w bazach danych, zbiorach, wystawach, wykazach itp.,
- e) rozpowszechnianie w publikacjach wydawanych przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Rybacka „Żabi Kraj” oraz na stronie www.zabikraj.pl,
- f) publiczne wystawianie.

8. Uczestnik wyraża zgodę na nieodpłatne zamieszczanie prac konkursowych na stronach internetowych, wystawach oraz w innych materiałach promocyjnych.

9. Organizator Mistrzostw zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Mistrzostw w tym zdjęć osób i potraw.

10. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Mistrzostw bez podania przyczyny.

11. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Mistrzostw bez podania przyczyny.

12. Szczegółowy harmonogram Mistrzostw podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.

13. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany w powyższym Regulaminie, informacje o ewentualnych zmianach zostaną zamieszczone na stronie www.zabikraj.pl.

Kontakt w sprawie konkursu kulinarnego:

Dorota Bathelt

tel. 797 410 134

33 478 79 55 wew. 607

e-mail: kulinaria@zabikraj.pl