

XIV Festiwal Kuchni Greckiej

Dnia 29 marca 2019 roku
XIV Festiwal Kuchni Greckiej
na XXIII Międzynarodowych Targach Gastronomicznych
EuroGastro w Warszawie.



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



1. Ogólne sprawy organizacyjne

- 1.1 Organizatorem Konkursu Kulinarnego jest **Theofilos Vafidis** i przy wsparciu merytorycznym **Chef's Club of Greece – Poland Branch Office** i **MT Targi Polska**.
- 1.2 Konkurs odbędzie się 29 marca 2019 roku podczas XXIII Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro 2019 w Ptak Warsaw Expo, Aleja Katowicka 62, 05-830 Nadarzyn.
- 1.3 Celem konkursu jest promowanie młodych utalentowanych kucharzy, udokumentowanie ich wiedzy zawodowej oraz promocja produktów i kuchni greckiej.

2. Warunki uczestnictwa

- 2.1 W konkursie mogą uczestniczyć kucharze pracujący w restauracjach lub restauracjach przyhotelowych.
- 2.2 Konkurs jest organizowany w formule indywidualnej, czyli w konkursie uczestniczą pojedyncze osoby.

- 2.3 Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięć konkursowych.
- 2.4 Uczestnicy mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.5 Zgłoszenie uczestnika do konkursu powinno być dokonane na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym i wyraźnym zdjęciem wykonanego dania głównego oraz deseru, przesłane drogą elektroniczną na adres event@vafidis.pl w formacie PDF. Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić czytelnie drukowanymi literami lub elektronicznie, tak aby zawierał imię i nazwisko uczestnika wraz z numerem telefonu i adresem E-mail, oraz pełną nazwę i pieczętkę zakładu pracy i osobę delegującą.
- UWAGA ! – termin nadsyłania zgłoszeń upływa z dniem 11.03.2019 roku.**
- 2.6 Liczba osób dopuszczonych do konkursu jest ściśle określona i nie powinna przekroczyć 12 zgłoszeń, dlatego w przypadku większej ilości zgłoszeń o udziale w Konkursie Kulinarnym zadecyduje jury selekcyjne.
- 2.7 Uczestnicy zgłoszeni do konkursu otrzymają odpowiedź telefoniczną i e-mailową o zakwalifikowaniu się do konkursu dnia 13 marca 2019 roku.
- 2.8 Organizator zapewnia uczestnikom zakwaterowanie na czas trwania konkursu (nie dotyczy mieszkańców Warszawy). Każdy uczestnik sam organizuje i pokrywa koszty transportu.

Zasady organizacyjne

3.1 Organizator zapewnia wszystkim uczestnikom obowiązkowe produkty:

- Filet z indyka firmy Janex
- Okra mrożona cała- Oerlemans
- Bakłażan świeży
- Por świeży
- Grecka oliwa z oliwek Extra Virgin
- **DO PRZYGOTOWANIA DESERU:**Firma Criollo Sp.z o.o. przedstawia praliny Luxury autorstwa Marcin Paździor do 14 edycji Festiwalu Kuchni Greckiej- opis pralin dostępny w załączniku.

W celu przygotowania zgłoszenia konkursowego, każdy uczestnik chcący wziąć udział w konkursie zobowiązany jest podać adres restauracji do dnia **20.02.2019** celem przesłania 5 próbek pralin do przygotowania deseru, z których uczestnik wybiera 3 obowiązkowe praliny, które zaznacza w załączniku oraz przesyła wraz ze zgłoszeniem do organizatora konkursu.

- 3.2 Wszystkie produkty oprócz wymienionych w pkt.3.1 uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.
- 3.3 Drobnny sprzęt potrzebny do wykonania dań konkursowych oraz niezbędną zastawę (oprócz talerzy) do podania uczestnicy przywożą ze sobą.
- 3.4 Sprzęt AGD, który będzie potrzebny do przygotowania dania konkursowego uczestnicy mają obowiązek zgłosić w formularzu, a następnie przywieść ze sobą (regulamin wyklucza metodę sous vide).
- 3.5 Uczestnicy mają obowiązek korzystania podczas konkursu z pieca konwekcyjno parowego Convoterm i talerzy Organizatora.

IV Reguły przeprowadzenia konkursu

- 4.1 Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.
- 4.2 Każdy uczestnik ma za zadanie przygotować danie główne oraz deser z wykorzystaniem produktów obowiązkowych pkt. 3.1 podane: danie główne na 7 talerzach Organizatora, deser z dedykowanych pralin na 4 talerzach organizatora
- 4.3 Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia wszystkich siedmiu porcji na ladzie ekspozycyjnej nie może przekroczyć 1 godzinę i 15 minut.
- 4.4 Niedotrzymanie podanego czasu pracy pociąga za sobą odpowiednie punkty karne, a uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 15 minut zostanie praca przerwana i oceniona w stopniu jakim została przygotowana.
- 4.5 Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 10 minut.
- 4.6 Na stanowiska pracy wchodzi jednocześnie po 3 uczestników, według wylosowanej kolejności na odprawie uczestników w dniu 28 kwietnia 2019 roku.
- 4.7 Odprawa (z kolacją) jest obowiązkowa, odbędzie się 28 kwietnia 2019 roku o godzinie 20:00 w hotelu Radisson Blu Sobieski, plac Artura Zawiszy 1, 02-025 Warszawa, na

odprawie nastąpi losowanie stanowisk i kolejności udziału w Konkursie (dozwolony strój casual-bez stroju kucharskiego). Podczas konkursu obowiązuje strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie). Brak nakrycia głowy na oraz ubiór casual dyskwalifikuje uczestnika z konkursu.

- 4.8 Każde stanowisko pracy będzie wyposażone w: 2 stoły robocze, zlewozmywak jednokomorowy z wodą bieżącą, 2 płyty indukcyjne, piec konwekcyjno parowy Convoterm oraz lodówkę do wspólnego korzystania.
- 4.9 Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością zaproszoną na konkurs, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy.
- 4.10 Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki muszą być w postaci surowej (prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów przetworzonych przez przemysł spożywczy).
- 4.11 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
- 4.12 Ocenie podlegać będą wykonywane dania oraz deser: jury profesjonalne degustacyjne- kreatywność i estetyka podania, odpowiedni dobór składników w daniu, smak i aromat. Jury profesjonalne techniczne oceniać będzie przygotowanie stanowiska pracy, odpowiednio użytych surowców, czystość pracy na stanowisku pracy, profesjonalny sposób wykonania pracy, wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy

V Założenia dodatkowe

- 5.1 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do robienia i publikacji zdjęć dań konkursowych niezależnie od zajętego przez uczestników miejsca.
- 5.2 Wszystkie dania konkursowe powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz estetycznie podane.
- 5.3 Dania konkursowe oceniać będzie profesjonalne międzynarodowe Jury, które przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów .
- 5.4 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się 29 kwietnia 2019 roku podczas Uroczystej Gali w hotelu Radisson Blu Sobieski, plac Atrura Zawiszy 1, 02-025 w Warszawie o godz. 20:00.

5.5 Główną nagrodą w konkursie jest wyjazd na tygodniowy pobyt w Grecji dla 2-ch osób ufundowany przez **Biuro Podróży Mouzenidis Travel www.mouzenidis.pl**, za zajęcie drugiego miejsca w konkursie uczestnik otrzyma wyjazd do fabryki **Convoterm w Niemczech**.

5.6 Każdy uczestnik otrzyma pamiątkowy dyplom oraz upominki ufundowane przez Sponsorów.

5.7 Podczas wręczenia nagród na Uroczystej Gali obowiązkowy jest strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie).

Wszystkie informacje nie objęte regulaminem, proszę kierować do:

- sprawy merytoryczne: Theofilos Vafidis e-mail: teo@vafidis.pl
tel. kom. 608 688 677
- sprawy organizacyjne: Łukasz Warych e-mail: event@vafidis.pl
tel. kom. 608 689 097, 790 807 055