



XVI POTYCZKI KULINARNE

Zapraszamy kucharzy z całej Polski na XVI Potyczki Kulinarne. Konkurs odbędzie się 26.04.2019 r. w Primavera Jastrzębia Góra.

Potyczki Kulinarne przez lata zdobyły statut konkursu ogólnopolskiego i nominacje do KPP (Kulinary Puchar Polski 2019).

INFORMACJE OGÓLNE

- 1. Tematem konkursu będzie Dorsz Bałtycki oraz Policzki z Dorsza .*
- 2. Organizator zapewnia produkt główny - główny składnik – Dorsza Bałtyckiego oraz Policzki z dorsza, Pepitki Bonduelle .*
- 3. Zgłoszenie do udziału w konkursie należy przesłać do 31.03.19. Formularz zgłoszeniowy znajduje się w załączniku 1.*
- 4. Organizator e-mailem potwierdzi udział w konkursie wybranych kucharzy, na podstawie nadesłanych zgłoszeń*
 - informacje dotyczące regulaminu na www.papaja.pl*
 - przyjęcia zgłoszeń dariusz.gwiazda@primaveraspa.pl .*
- 5. Zwycięzców konkursu wyłoni jury profesjonalistów:*
 - oficjalne ogłoszenie wyników nastąpi po konkursie w dniu 26.04.19 r. o godz. 20:00 w Primavera Jastrzębia Góra \ sala bankietowa*
 - z ramienia KPP zaproszony będzie obserwator nominujący konkursy do KPP.*
- 6. Organizator zapewnia fartuch-zapaskę, bluzę kucharską należy mieć własną.*
- 7. Uczestnicy konkursu powinni posiadać niezbędny drobny sprzęt do wykonania potraw konkursowych wraz z garnkami i patelniami indukcyjnymi, drobny sprzęt elektryczny*
- 8. Porcelanę zapewnia Organizator.*

9. Do dyspozycji będą wyeksponowane produkty: ziola świeże, warzywa, kwiatki jadalne , owoce egzotyczne oraz produkty głównych sponsorów (więcej inf. udzieli Organizator).

10. Metoda obróbki termicznej dowolna.

11. Każdy uczestnik ma 10 min. na przygotowanie stanowiska, ten czas nie jest liczony jako praca nad konkursowym daniem.

12. Jury ocenia przygotowanie do pracy, organizację podczas pracy oraz stanowisko po jej zakończeniu

13. Każdy kucharz przygotowuje pozostałe surowce we własnym zakresie

14. Jury po zakończeniu konkursu może przekazać swoje uwagi zainteresowanym kucharzom

ZASADY KONKURSU

Wykonanie od podstaw w ciągu 1 godziny i 30 minut dania głównego

1. Przygotować należy 6 porcji:

- 5 porcji będzie oceniane przez jury profesjonalne

- 1 porcja zostanie wyeksponowana.

2. Do konkursu zostają zgłoszeni kucharze pracujący na co dzień w lokalach gastronomicznych, bez względu na rodzaj lokalu i lata praktyki w zawodzie.

3. Ilość miejsc jest ograniczona do 12 kandydatów.

4. Organizator zastrzega sobie prawo wyboru uczestników konkursu.

5. Rozpoczęcie konkursu po zakończeniu odprawy o godzinie 09:00 w Primavera w Sali konferencyjnej.

6. Kolejność startu zostanie wylosowana przed konkursem w czasie odprawy z jury dnia 26.04.2019 r. o godz. 08:00 w salach konferencyjnych gdzie odbędzie się konkurs.

7. Stanowisko konkursowe wyposażone jest w następujący sprzęt: piec konwekcyjno-parowy, kuchenkę indukcyjną, stół roboczy ze zlewem, Blender ,

- organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć

- decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna

8. Dopuszcza się następująco przygotowane produkty:

- świeże warzywa i owoce obrane, nie krojone

- ciasto podstawowe nie przetworzone

- grzyby - oczyszczone, blanszowane, nie krojone

- wywar podstawowy

- gotowy filet

- zamarynowana ryba

9. Zabrania się stosowania:

- gotowych farszów
- przygotowanych wcześniej dodatków i dekoracji
- wcześniejszej obróbki cieplnej ryby

Organizator Konkursu Dariusz Gwiazda

Kontakt: dariusz.gwiazda@primaveraspa.pl

ZAŁĄCZNIK 1

FORMULARZ ZGŁOSZENIA

Imię i nazwisko.....

Adres i miejsce pracy.....

.....

.....

Data urodzenia.....

Telefon.....



zdjęcie uczestnika

Kariera zawodowa