



## XIV Konkurs Włoskiej Sztuki Kulinarnej „Arte Culinaria Italiana”

22-24 luty 2019

Hotel Warszawa \*\*\* SPA & RESORT Augustów

Konkurs dla profesjonalistów

Sprawy ogólne

1.1. Organizatorami konkursu są: Giancarlo Russo oraz Hotel Warszawa\*\*\* SPA & RESORT w Augustowie.



1.2. Honorowy Patronat nad konkursem objął Burmistrz miasta Augustów Pan Mirosław Karolczuk oraz Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego



AUGUSTÓW

IGHP

IZBA GOSPODARCZA  
HOTELARSTWA POLSKIEGO

1.3.Partnerem konkursu jest Bellavita Expo XXI Warsaw 2019.



1.4 Wsparcia i pomocy merytorycznej udzielają stowarzyszenia kucharskie :  
Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Greckie Stowarzyszenie Kucharzy Poland Branch Office.



1.5.Sponsorem Strategicznym konkursu jest marka



1.6. Sponsorami Głównymi konkursu są marki



winterhalter®



1.7. Konkurs odbędzie się w dniach 22-24 lutego 2019 roku:

- 22 lutego o godzinie 20:00 w Hotelu Warszawa\*\*\* SPA&RESORT – odprawa ekip startujących z Jury -sala konferencyjna Necko
- 23 lutego od godziny 10:00 do godziny 16:00 w Sali konkursowej Wigry w Hotelu Warszawa \*\*\* SPA&RESORT – zmagania konkursowe.

1.8. Celem głównym konkursu jest wykazanie się znajomością w przygotowaniu dań kuchni włoskiej : pierwszego dania- makaronu marki Perino oraz drugiego dania – mięsnego z wykorzystaniem mięsa rostbef sezonowanego na sucho marki Sokołów , z obowiązkowym wykorzystaniem dowolnego produktu z asortymentu marki Debic oraz z wykorzystaniem innych dowolnych produktów włoskich zachowując zasady kulinarne obowiązujące w kuchni włoskiej.





## 2. Zasady uczestnictwa

2.1. W konkursie może uczestniczyć 12 ekip kucharzy w składzie dwuosobowym.

Uczestnikami konkursu mogą być kucharze pracujący aktualnie w zawodzie bez względu na zajmowane stanowisko i wiek. Bardzo mile widziane będą ekipy z udziałem kobiet. Ekipy reprezentują macierzyste zakłady pracy tj. restauracje i restauracje hotelowe. Wszyscy uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu.

2.2. W przypadku większej ilości zgłoszeń jak przewidują zasady regulaminowe, jury selekcyjne dokona wstępnej selekcji uczestników, na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy i wybierze 12 ekip kucharskich, które wystąpią w konkursie finałowym.

2.3. **Wszystkie zgłoszenia należy przysłać nie później niż do dnia 31 stycznia (czwartek) 2019 roku na adres e-mail : [konkurs@giancarlo.pl](mailto:konkurs@giancarlo.pl) DW : [szulba@tlen.pl](mailto:szulba@tlen.pl) .**

Zgłoszenie należy przysłać na druku zgłoszeniowym wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonanych potraw (wersje edycyjne typu AI, PSD, CDR, PDF lub popularne JPG w dużej rozdzielczości).

Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i mailem, pełną nazwę zakładu zgłaszającego swojego uczestnika oraz wszystkie wymagane dane w zgłoszeniu.

Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu.

Druk zgłoszenia dostępny jest na stronach patronów internetowych :

[www.newsgastro.pl](http://www.newsgastro.pl) , [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl), [www.gastrona.pl](http://www.gastrona.pl)

2.4. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w konkursie finałowym każdy z uczestników otrzyma do dnia 05 lutego ( wtorek ) 2019 roku.

- 2.5. W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków ekipy zakład gastronomiczny zatrudniający ekipę może wskazać przed dniem 15 lutego (czwartek) 2019 roku uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej ekipy jury selekcyjne wybierze ekipę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy to zostaną bezzwłocznie poinformowani o zakwalifikowaniu do konkursu.
- 2.6. W sprawach merytorycznych dotyczących regulaminu prosimy o kontakt z Przewodniczącym Jury Panem Krzysztofem Szulborskim na adres : [szulba@tlen.pl](mailto:szulba@tlen.pl) .

### Warunki organizacyjne

- 3.1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.2.1 i pkt.2.2). Organizator pokrywa koszty noclegu i wyżywienia dla ekip (22/23.02.19 oraz 23/24.02.19) w Hotelu Warszawa\*\*\* SPA&RESORT [www.hotelwarszawa.pl](http://www.hotelwarszawa.pl)  
Wyżywienie: kolacja (22.02.19), obiad (23.02.19), Gala Diner (23.02.19), śniadania hotelowe (23.02.19 i 24.02.19) w Hotelu Warszawa\*\*\* SPA&RESORT.
- 3.2. Ekipy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez n/w sponsorów w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych.



- stół roboczy 1,5 m – 1 szt/stanowisko
- zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym – 1 szt/stanowisko
- szafa grzewcza – 1 szt/stanowisko
- nadstawka grzewcza – 1 szt/stanowisko
- odstawy troll – 1 szt/stanowisko
- kuchnia indukcyjna 1 pole grzewcze – 2 szt/stanowisko
- piec konwekcyjno-parowy z podstawą ( z możliwością użycia GN 1/1 ) – 1 szt/stanowisko

# winterhalter®

Stanowisko techniczno- sprzętowe:

- zmywarka - 1 szt
- 3.3. Każda z ekip startujących może przywieźć podstawowy sprzęt drobny potrzebny do przygotowania potraw konkursowych.
- 3.4. Ekipy prezentują dania wyłącznie na porcelanie dostarczonej przez sponsora firmę



Talerz do makaronu : 9032C976 Nouveau Bowl 27 cm / producent: Steelite  
<https://www.steelite.com/9032c976-spyro-nouveau-bowl-27-0cm-10-5-8-spyro.html>

Talerz do drugiego dania :9032C980 Spyro talerz płytki 30 cm / producent Steelite  
<https://us.steelite.com/9032c980-spyro-plate-30-0cm-11-3-4-spyro.html>

- 3.5. Każdy z kucharzy otrzyma prawidłowy strój kucharski : kitel kucharski i zapaskę sponsorowaną przez firmę



**Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim podczas konkursu i uroczystej Gali.**

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

Ponadto kandydaci zobowiązani są do pisemnego złożenia oświadczenia, iż wyrażają zgodę na publikację ich wizerunków uwiecznionych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw na polach eksploatacji :uwiecznianie dowolna techniką, rozpowszechnianie we wszelkiego rodzaju mediach. **Oświadczenie należy złożyć razem z przesłanym formularzem zgłoszenia.**

3.7.Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu bez podania przyczyn.

#### 4. Zasady Konkursu

4.1.Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za prace przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwiłntne.

4.2.Ekipy będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności.

- ✓ **EKIPA nr. I, II, III, IV – od 10:00 do 11:30** ( przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- ✓ **EKIPA nr. V,VI,VII,VIII – od 11:45 do 13:15** ( przerwa 15 minut na sprzątnięcie stanowiska przez ekipę opuszczającą stanowisko i rozłożenie produktów oraz sprzętu przez następną „wchodzącą” ekipę)
- ✓ **EKIPA nr. IX, X, XI, XII – od 13:30 do 15:00**

4.3.Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 90 minut.

4.4.Menu powinno składać się z dwóch dań:

- **pierwsze danie ( primo piatto ) – makaron - obowiązkowe użycie świeżego makaronu marki Perino - do wyboru makarony długie : spaghetti alla chitarra ( 2mm/2mm), tagliatelle szpinakowe ( 6 mm ), fettuccine ( 10 mm ), pappardelle pełnoziarniste ( 15 mm ) oraz makarony krótkie : gnocchetti sardi, garganelli,paccheri, fusilioni z atramentem z mątwy - oraz użycie dowolnych składników**
- **drugie danie ( secondo piatto ) – danie mięsne - obowiązkowe użycie rostbef sezonowany na sucho marki Sokołów - oraz użycie dowolnych składników**
- **przynajmniej do jednego dania konkursowego należy obowiązkowo użyć wybrany produkt marki Debic - do wyboru : Śmietanka do gotowania Debic Culiner oryginal 20%(1l), Śmietanka uniwersalna do gotowania i ubijania Debic 32% (2l), Śmietanka Debic Stand & Overrun 35%(1l), Śmietanka Debic Prima Blanca 40% (2l), Masło Debic Traditional ( 1 kg ) , Debic Roast&Fry – mieszanka oleju i masła klarowanego do smażenia (1l).**

4.5.Produkty potrzebne do przygotowania dań konkursowych, z wyjątkiem makaronów marki Perino w ilości 1 kg wybranego makaronu , 1 kg mięsa rostbef sezonowanego na sucho marki Sokołów oraz wybranego produktu marki Debic w ilości wskazanej powyżej , każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie.

4.6. Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.

4.7. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki o ile będą użyte, muszą być w postaci surowej.

4.8. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

4.9. Każda ekipa przygotowuje dania dla Jury Profesjonalnego ( Degustacyjne i Techniczne) i dania na stół prezentacyjny.

4.10. Każda ekipa przygotowuje 8 talerzy z pierwszym daniem i 8 talerzy z drugim daniem.

4.11. Dania prezentacyjne (1 talerz z pierwszym daniem i 1 talerz z drugim daniem od każdej z ekip) pozostają na ekspozycji dla potrzeb mediów i zaproszonych Gości do zakończenia konkursu.

## 5. Sposób punktacji Jury Profesjonalnego

5.1. Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez organizatora jurorów pracujących w dwóch składach jurorskich.

### **Jury Profesjonalne Degustacyjne ocenia:**

- kreatywność i estetykę podania (max 15 punktów)
- odpowiedni dobór składników w daniu (max 15 punktów)
- smak (max 70 punktów)

Każdy członek Jury Profesjonalnego może maksymalnie przyznać 100 punktów.

### **Jury Profesjonalne Techniczne ocenia:**

- przygotowanie stanowiska pracy (max 5 punktów)
- odpowiednio użyty surowiec (max 5 punktów)
- czystość pracy na stanowisku pracy (max 5 punktów)
- profesjonalny sposób wykonywania pracy (max 10 punktów)
- wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 5 punktów)
- smak (max 70 punktów)

Każdy członek Jury VIP może maksymalnie przyznać 100 punktów.

5.2. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 6 pierwszych dań i 6 drugich dań na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 90 minut. Gotowe talerze z daniami należy podawać według odpowiedniej kolejności: pierwszy makaron, drugi danie mięsne - w trakcie trwania czasu konkursowego (w dowolnym momencie) po wcześniejszym zgłoszeniu jurorowi technicznemu.

5.3. Każde 5 minut spóźnienia równe jest 15 pkt. karnym odjętym od sumy ogólnej punktacji Jury Profesjonalnego Technicznego, które odejmuje Przewodniczący Jury (1 min. = 3 pkt. od sumy punktów Jurorów Profesjonalnych Technicznych).



5.4. Po przekroczeniu regulaminowego czasu ponad 15 minut, Jury Profesjonalne Techniczne przerywa pracę ekipy i ocenia ją w stopniu w jakim jest przygotowana.

5.5. Decyzja Jury Profesjonalnego ustalająca wynik konkursu jest ostateczna i niepodważalna.

## 6. Nagrody konkursowe

6.1. **Jury Profesjonalne** przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów za które zostaną przekazane nagrody m.in.:

**I miejsce:** Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, Puchar Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, udział w Tagach Bellavita Expo Warsaw 2019 -live cooking, profesjonalny zestaw 7 stalowych noży wyprodukowanych w Japonii ufundowany przez firmę Perino, upominki od firmy Alva, voucher od firmy Prymat na kwotę 1000 zł, voucher od firmy Żywiec Zdrój na kwotę 1500 zł,

**II miejsce: Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat,** udział w Tagach Bellavita Expo Warsaw 2019 -live cooking, profesjonalny zestaw 4 stalowych noży wyprodukowanych w Japonii ufundowany przez firmę Perino, upominki od firmy Alva, voucher od firmy Prymat na kwotę 800 zł, voucher od firmy Żywiec Zdrój na kwotę 1000 zł,

**III miejsce:** Puchar Konkursowy fundatora marki Kapitan Pirat, udział w Targach Bellavita Expo Warsaw 2019 -live cooking, profesjonalny 1 stalowy nóż wyprodukowany w Japonii ufundowany przez firmę Perino, upominki od firmy Alva, voucher od firmy Prymat na kwotę 500 zł, voucher od firmy Żywiec Zdrój na kwotę 500 zł,

6.2. Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy oraz drobne upominki od organizatorów i sponsorów.