



Walentynki Chelmińskie 2018

17. OBCHODY DNIA ŚWIĘTEGO WALENTEGO

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

TURNIEJ KULINARNY „Alchemia i Amory w Kuchni”

Termin: 9 lutego 2018 r.

Miejsce: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie

Nazwa i adres szkoły:

.....

Imię i nazwisko opiekuna

Telefon kontaktowy..... E-mail:

Imiona i nazwiska uczestników:

.....

.....

Zgłoszenia należy przesać e-mailem na adres

any2309@vp.pl w terminie do 31.01.2018r.

tel. kontaktowy 608-074-646

Andrzej Wojciechowski - Zespół Szkół CKP w Grubnie

Dane osobowe zawarte w Formularzu zgłoszeniowym będą wykorzystane wyłącznie w celach organizacyjnych i promocyjnych (zgodnie z ustawą z dn. 29.08.1997r. o ochronie danych osobowych, (Dz. U. z 2014 r. poz. 1182 ze zm.). Podpisując niniejsze zgłoszenie akceptuję warunki uczestnictwa i Regulamin konkursu.

Udział w turnieju jest bezpłatny (uczestnicy pokrywają koszt dojazdu na Turniej i niektórych składników do przygotowania dań konkursowych).

Podpis opiekuna:



Walentynki Chełmińskie 2018

17. OBCHODY DNIA ŚWIĘTEGO WALENTEGO

VI Turniej Kulinaryny **„Alchemia i Amory w Kuchni”** **Grubno, 9 lutego 2018 r.**

Regulamin Turnieju Kulinarneho

- Organizator:
 1. Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie,
- 2. Współorganizatorzy
 1. Chełmiński Dom Kultury
 2. Hotel Vistula w Świeciu
 3. Urząd Marszałkowski w Toruniu
 4. Starostwo Powiatowe w Chełmnie
 5. Urząd Miasta Chełmna
- 3. Patron honorowy: Zdzisław Gamański - Starosta Powiatu Chełmińskiego i Mariusz Kędziński Burmistrz Miasta Chełmna
- 4. Miejsce konkursu: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie im. I. Łyskowskiego, 86-212 Stolno.
- 5. Termin ogłoszenia konkursu: 04.12.2017r.
- 6. Termin nadsyłania zgłoszeń: **do 31.01.2018 roku, do godziny 13.00** (decyduje kolejność zgłoszeń).
- 7. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie należy wysłać na adres organizatora: any2309@vp.pl W tytule maila należy podać: *Turniej Kulinaryny - Walentynki 2018 r.*



Walentynki Chelmińskie 2018

17. OBCHODY DNIA ŚWIĘTEGO WALENTEGO

8. Termin rozpoczęcia konkursu: 9 lutego 2018 roku w Grubnie. Do godz. 8.30 w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego zbierają się uczestnicy turnieju. Przywitanie uczestników i zaproszonych gości godzina 9.00 w sali konferencyjnej internatu szkoły.

- Godzina 9.30 odprawa uczestników. Po zapoznaniu z ciągiem gastronomicznym nastąpi rozpoczęcie współzawodnictwa (godzina 10.00). Uczestnicy turnieju będą dysponowali czasem (2 godziny) na przygotowanie przystawki, II dnia oraz deseru.
- O godzinie 12.00 odbędzie się prezentacja potraw i rozpocznie się ocena jury (jury będzie obserwować drużyny także podczas przygotowywania potraw, potrawy przygotowane wcześniej przez zespoły będą zgłaszać gotowość do oceny osobie technicznej).
- Ok. godziny 14.00 przewidywany obiad dla uczestników konkursu, opiekunów, gości zaproszonych oraz jury.
- Ok. godziny 15.00 odbędzie się podsumowanie turnieju i wręczenie nagród.
- Ok. 15.30 zakończenie konkursu.

9. Uczestnikami konkursu mogą być: uczniowie szkół gastronomicznych (którzy przyjeżdżają ze swoimi opiekunami), każda szkoła może zgłosić jeden zespół dwuosobowy (w turniej może brać udział jednorazowo maksymalnie 6 zespołów).

10. Organizatorzy udostępnią chętnym do uczestnictwa w Turnieju podstawowe produkty, z których uczestnicy przygotowują przystawkę, danie główne i deser.

Każdy z zespołów przygotowuje po 3 porcje dań konkursowych dla jurorów, 1 wystawową i 2 degustacyjne dla gości. Łącznie 6 zestawów.

Wszystkie elementy przygotowane na miejscu. Przystawka zimna lub ciepła z użyciem kalmarów i jarmużu . Danie główne składa się z piersi kaczyc z skorzonera i burakiem do drugiego dania dodatkiem będzie piernik. Deser inwencja własna uwzględniając menu walentynkowe z użyciem jabłek i gruszek.

Proponowane surowce do przygotowania potraw na jedną drużynę zapewnione przez organizatorów to: kalmary 1 kg (oczyszczone) piersi kacze (1,2 kg), skorzonera 1,2 kg, buraki czerwone 1 kg, piernik przyprawa, jabłka 1,5 kg, gruszki 1,5 kg , pozostałe produktu do aranżacji i przygotowania wyżej wymienionych potraw uczestnicy przywożą we własnym zakresie. Uczestnicy zobowiązani są do zabrania ze sobą własnej zastawy, w której będą prezentowane potrawy.



Walentynki Chelmińskie 2018

17. OBCHODY DNIA ŚWIĘTEGO WALENTEGO

11. Ocenie podlegać będą:

- smak potrawy, sposób wykonania (zastosowane sposoby technologiczne)
- estetyka (sposobu podania), estetyka na stanowisku pracy,
- ustny opis (prezentacja) potrawy przedstawiony przez wykonawcę/ów (2-3 minuty),
- możliwości komercjalizacji potrawy (przydatność do zastosowania w placówkach gastronomicznych),

12. Jury konkursowe będzie składało się z 5-6 osób, w tym z doświadczonych kucharzy, przedstawicieli współorganizatorów, mediów lokalnych.

13. W przypadku zdarzeń losowych i merytorycznie uzasadnionych okolicznościach Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany niniejszego regulaminu Turnieju Kulinarnego.

14. Przewidziane są nagrody dla trzech pierwszych zespołów dla szkół oraz upominki dla wszystkich uczestników. Wszystkim uczestnikom turnieju zostaną wręczone imienne dyplomy.

15. Od godziny 8.00 na gości i zaproszone zespoły czekać będzie poczęstunek w otwartym barze kawowym.

16. Możliwość jest skorzystania z noclegu w internacie szkolnym w pokojach 2 osobowych z pełnym węzłem sanitarnym.

Zapraszamy.

Opracował Andrzej Wojciechowski

Wszelkie informacje dotyczące konkursu proszę kierować do przedstawiciela organizatora:
Andrzej Wojciechowski tel. 608-074-646 lub na adres e-mail: any2309@vp.pl