



III Turniej Kulinaryny „Alchemia i Amory w kuchni” Grubno, 13 luty 2015 r.

Regulamin Turnieju Kulinarneho

1. Organizatorzy:

- Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie
- Zespół Parków Krajobrazowych Chełmińskiego i Nadwiślańskiego
- Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły
- Hotel Vistula w Świeciu

2. Współorganizatorzy

- Hotel Centralny w Chełmnie
- Chełmiński Dom Kultury
- Urząd Marszałkowski w Toruniu
- Starostwo Powiatowe w Chełmnie

3. Patronat honorowy III Turnieju Kulinarneho „Alchemia i Amory w Kuchni”

- Starosta Powiatu Chełmińskiego Pan Zdzisław Gamański

4. Miejsce konkursu: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie, im. I. Łyskowskiego, 86-212 Stolno.

5. Termin ogłoszenia konkursu: 31 grudnia 2014 roku.

6. Termin nadsyłania zgłoszeń: do 10 lutego 2014 roku, do godziny 12.00 (decyduje kolejność zgłoszeń).

7. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły (www.festiwalsmaku.pl) należy wysłać na adres: akn.parki@gmail.com

W tytule maila należy podać: *Turniej kulinarny - Walentynki2015*.

8. Termin rozpoczęcia konkursu: 13 luty 2015 roku w Grubnie. Do godz. 8.30 w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego (opis stanowisk w załączeniu) zbierają się uczestnicy Turnieju. Przywitanie uczestników i zarozzonych 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 godzin) na przygotowanie 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 oraz jury.

Ok. godziny 15.00 odbędzie się podsumowanie turnieju i wręczenie nagród.

Około godziny 15.30 zakończenie konkursu

9. Uczestnikami mogą być: uczniowie szkół gastronomicznych (którzy przyjeżdżają ze swoimi opiekunami) z województwa kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić jeden zespół dwuosobowy (w turniej może brać udział jednorazowo maksymalnie 8 zespołów).

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

Każdy z zespołów przygotowuje po 6 porcji dań konkursowych.

Proponowane surowce do przygotowania potraw zapewnione przez organizatorów to: polędwiczka wieprzowa (1,2 kg na drużynę), salsefia, lubczyk, jabłka, miód z Doliny Dolnej Wisły.

Organizatorzy zapewniają wyżej wymienione produkty podstawowe; pozostałe surowce uczestnicy organizują we własnym zakresie.

Uczestnicy zobowiązani są do zabrania ze sobą własnej zastawy, w której będą prezentowali konkursowe potrawy.

11. Ocenie podlegać będzie:

- smak potrawy, sposób wykonania,
- 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 doświadczonego kucharza, przedstawicieli organizatorów, 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.

Gruczno, 31.12.2014 r.

Opracowali: Aleksandra Kleśta-Nawrocka. Andrzej Wojciechowski