



Regulamin konkursu Chefs Culinar Cup 2018

§ 1 Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady i organizację IV edycji konkursu kulinarnego Chefs Culinar Cup zwanego dalej Konkursem. Każdy uczestnik zobowiązany jest zapoznać się z Regulaminem.
2. Organizatorem Konkursu jest Chefs Culinar Sp. z o.o. ul. Goleniowska 59, 70-847 Szczecin, KRS 0000416973, REGON 321189055, NIP 9552330912.
3. Celem głównym Konkursu jest wyszukiwanie i rozwijanie talentów kulinarnych.
4. Konkurs jest adresowany wyłącznie do kucharzy będących klientami Chefs Culinar.

§ 2 Czas trwania i miejsce konkursu

Konkurs odbywać się będzie w dwóch etapach:

1. Eliminacje 20.06.2018 Międzynarodowa Szkoła Sztuki Kulinarnej Ashanti
Adres: ul. Sienkiewicza 82/84, 90-318 Łódź
2. Finał 26.09.2018 Hala widowiskowo- sportowa Arena
Adres: ul. Wyspiańskiego 33, 60-751 Poznań

§ 3 Zasady uczestnictwa

1. W konkursie mogą wziąć udział osoby: pełnoletnie, fizyczne, a także prawne, prowadzące działalność gospodarczą.
2. W konkursie mogą wziąć udział wyłącznie osoby, będące aktywnym klientem Chefs Culinar.
3. Każdy uczestnik może zgłosić 1 danie konkursowe.
4. Jest dopuszczone, aby od jednego klienta zgłoszenia przestało więcej jak jeden kucharz.
4. Danie należy zgłosić na formularzu, który stanowi załącznik nr 1.
5. Formularz musi być podpisany własnoręcznie.
6. Zgłoszenie należy przestać mailowo na adres: cc.cup@chefsculinar.pl **termin nadsyłania zgłoszeń do dnia 30.04.2018**
7. Zgłoszenie musi zawierać autorski przepis, w tym: nazwę dania, opis jego przygotowania, recepturę oraz zdjęcie (zdjęcie nie musi być profesjonalne, ale w wielkości i rozdzielczości umożliwiającej doradcom kulinarnym ocenę wizualną dania).

§ 5 Zasady i przebieg konkursu

1. Każdy uczestnik przystępuje do konkursu indywidualnie.
2. Każdy uczestnik otrzyma w pierwszym etapie bluzę kucharską oraz fartuch zapewniony przez Organizatora, które należy ubrać na obu etapach konkursu. Rozmiar bluzy należy podać najpóźniej do dnia 18.05.2018, jednak nie wcześniej jak po uzyskaniu zaproszenia na Eliminacje.
3. Każdy uczestnik będzie miał w pełni wyposażone stanowisko pracy, szczegółowo opisane poniżej w danym etapie konkursu.
4. Każdy uczestnik może przywieźć ze sobą maksymalnie trzy dodatkowe urządzenia kuchenne typu: cyrkulator lub thermomix.
5. Zadaniem uczestnika jest przygotowanie dania degustacyjnego z podanych składników, szczegółowo opisanych poniżej w danym etapie konkursu.
6. Organizator zapewnia uczestnikowi wyłącznie składniki główne, szczegółowo opisane poniżej w danym etapie konkursu.
7. Resztę surowców niezbędną do wykonania zaplanowanej potrawy uczestnik dostarcza we własnym zakresie.
8. Nie wolno stosować wcześniej przygotowanych półproduktów oraz przygotowanych wcześniej dekoracji (produkty mogą być umyte, obrane, surowe)
9. Wszystkie wywary muszą być przygotowane na miejscu.
10. Nie może być używany żaden gotowy sos.
11. Na przygotowanie dania uczestnik ma 90 min.
12. Po upływie czasu potrawy będą oceniane w zastanej postaci.
13. Każdy uczestnik przygotowuje 4 porcje dania konkursowego (porcja degustacyjna). Jeden z talerzy pozostaje na ekspozycji, trzy natomiast trafiają do oceny Jury.
14. Danie należy zaprezentować na porcelanie dostarczonej przez Organizatora. Zdjęcie i wymiar talerza zostaną przesłane uczestnikom najpóźniej do dnia 18.05.2018 drogą mailową.
15. Dania konkursowe oceniać będzie profesjonalne Jury w składzie:
 - Przewodniczący: Robert Skubisz
 - Wiceprzewodniczący: Maciej Rosiński
 - Juror gościnnie: Paweł Oszczyk
16. Jury będzie oceniać potrawy według punktacji szczegółowo opisanej w § 6 „Wybór zwycięzców”.
17. Uczestnik przedstawia i opisuje wykonanie potrawy i użyte składniki (2-3 min).
18. Wszystkie wyniki Konkursu zostaną ogłoszone w dniu Konkursu.

1. Eliminacje

1. Eliminacje odbędą się w dniu 20.06.2018 w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej Ashanti w Łodzi.
2. Składniki, które muszą zostać użyte w daniu: **komosa ryżowa, pistacje, marchew, masło kakaowe.**
3. Danie degustacyjne powinno zmieścić się w przedziale wagowym 120- 140g (bez talerza).
4. W eliminacjach udział weźmie 12 uczestników, wybranych przez doradców kulinarnych Chefs Culinar, spośród wszystkich nadesłanych zgłoszeń.
5. Każde stanowisko wyposażone będzie w: stół roboczy, indukcję 2 palnikową, patelnię dużą 1 szt., patelnię małą 1 szt., garnek 3l 1 szt., garnek 2l 1 szt., rondel 1l 1 szt., rondel 2l 2 szt., zestaw 5 noży, miskę plastikową dużą, miseczki małe 4 szt., deskę do krojenia, blender Kenwood, wagę, durszlak oraz podstawowe, drobne przybory kuchenne.
6. Do wspólnego użytku będą dostępne następujące urządzenia: piec konwekcyjno- parowy Rational Self Cooking Center z akcesoriami, piec Rational Self Cooking Center XS z akcesoriami, 2 duże lodówki, 6 piekarników Elektrolux, 2 kuchenki mikrofalowe Elektrolux, 2 frytownice Bartscher, pakowarka próżniowa, zlew.
7. Uczestnicy startują w jednej turze, z 10 minutowym opóźnieniem każdy.
8. Za uczestnictwo w Eliminacjach przewidziana jest nagroda pieniężna, szczegółowo opisana w § 7 „Nagrody konkursowe”.
9. Harmonogram czasowy eliminacji:

- 10:00 Przybycie do Szkoły Ashanti, podpisanie listy obecności i niezbędnych dokumentów.
- 10:15 Odprawa z Jurorami, losowanie stanowiska pracy.
- 10:30 Przygotowanie stanowiska pracy.
- 11:00 Rozpoczęcie gotowania (pierwszy uczestnik, każdy kolejny z 10-minutowym opóźnieniem).
- 14:20 Zakończenie pracy ostatniego uczestnika.
- 14:30 Ocena Jury.
- 15:00 Ogłoszenie i omówienie wyników, wręczenie dyplomów.
- 15:30 Drobny lunch.

3. Finał

1. Finał konkursu odbędzie się w dniu 26.09.2018, podczas pierwszego dnia targów Chefs Culinar, w hali widowisko- sportowej Arena w Poznaniu.
2. Składniki, które muszą zostać użyte w daniu: **dzika kaczka, ziemniaki truflowe, czerwona porzeczka, chrzan.**
3. Danie degustacyjne powinno zmieścić się w przedziale wagowym 120- 140g (bez talerza).
4. W finale weźmie udział 6 uczestników, wybranych przez Jury na etapie Eliminacji.
5. Każde stanowisko będzie wyposażone w: stół roboczy, piec konwekcyjno- parowy, sous vide, indukcję 2-palnikową, blender, patelnię 2 szt., rondel 0,5l 1 szt., rondel 1l 1 szt., garnek 4 szt., GN 1/1 3 cm 2 szt., zlew, lodówkę podblatową, deskę do krojenia 2 szt., drobny sprzęt kuchenny.
6. Do wspólnego użytku będą dostępne następujące urządzenia: pakowarka próżniowa, hot box, mostek cieplny.

7. Uczestnicy będą gotować w trzech grupach czasowych, jednocześnie na dwóch stanowiskach.
O kolejności zadecyduje losowanie.

8. Harmonogram czasowy Finału:

- 10:30 Przybycie do Areny, podpisanie listy obecności i niezbędnych dokumentów.
- 10:45 Odprawa z jurorami, losowanie kolejności gotowania, zapoznanie się ze stanowiskiem pracy.
- 11:40 Przygotowanie stanowiska pracy (pierwsza dwójka).
- 12:00 Rozpoczęcie konkurencji finałowej (pierwsze dwójka).
- 13:30 Ocena dań pierwszych dwóch uczestników/ Przygotowanie stanowiska pracy (druga dwójka).
- 13:50 Rozpoczęcie gotowania (druga dwójka).
- 15:20 Ocena dań drugiej dwójki uczestników/ Przygotowanie stanowiska pracy (trzecia dwójka).
- 15:40 Rozpoczęcie gotowania (trzecia dwójka).
- 18:10 Ocena dań trzeciej dwójki uczestników.
- 18:30 Obrady Jury.
- 19:00 Ogłoszenie wyników konkursu i uroczyste wręczenie dyplomów i nagród.

§ 6 Wybór zwycięzców

1. Zadanie konkursowe będzie oceniane przez powołanych przez Organizatora Jurorów.
2. Decyzje o wyłonieniu zwycięzców Jury podejmuje w głosowaniu tajnym, w oparciu o następujące kryteria:

-Smak potrawy: maksymalnie 40 punktów

Smak i zestawienie smakowe składników	0 – 25
Aromat potrawy	0 – 5
Odpowiednia temperatura potrawy i talerza	0 – 5
Tekstura składników potrawy	0 – 5

-Prezentacja potrawy: maksymalnie: 20 punktów

Zgodność potrawy z recepturą	0 – 5
Proporcjonalność elementów	0 – 5
Estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność	0 – 5
Odpowiednia gramatura potrawy	0 – 5

3. Każdy uczestnik może otrzymać maksymalnie: 60 punktów
4. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów konkursu są osoby, które uzyskały taką samą ilość punktów, jury przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce.
5. Decyzje Jury są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

§ 7 Nagrody konkursowe

1. Każdy uczestnik otrzyma dyplom pamiątkowy za uczestnictwo w Konkursie.
2. Za udział w Eliminacjach przewidziana jest nagroda pieniężna, dla wszystkich uczestników równa w wysokości 500 zł netto.
3. Za udział w Finale przewidziana jest nagroda pieniężna, w kwocie różniącej się w zależności od zajętego miejsca (od I do VI).
 - I miejsce 2000 zł netto
 - II miejsce 1500 zł netto
 - III miejsce 1000 zł netto
 - IV miejsce 500 zł netto
 - V miejsce 500 zł netto
 - VI miejsce 500 zł netto
4. Dla trójki finalistów przewidziany jest puchar Chefs Culinar Cup.
5. Nagrody rzeczowe zostaną wręczone w dniu finału Konkursu.
6. Wypłata nagród nastąpi w terminie do 21 dni roboczych od dnia danego etapu Konkursu, na podany przez Uczestnika wcześniej numer konta.

§ 8 Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, ich autorskich przepisów oraz wykorzystania zdjęć wykonanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i dań.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w niniejszym Regulaminie. Informacje o ewentualnych zmianach zostaną zamieszczone na stronie www.chefsculinar.pl
3. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i inne przepisy prawa polskiego.

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY
do konkursu Chefs Culinar Cup 2018

1. DANE OSOBOWE

Imię i nazwisko:

Nazwa podmiotu, w którym pracujesz:

Numer klienta Chefs Culinar (9-cyfrowy):

Imię i nazwisko przedstawiciela handlowego Chefs Culinar:

Numer telefonu:

Adres e-mail:

2. NAZWA DANIA:

.....
.....

3. OPIS PRZYGOTOWANIA DANIA:

.....
.....
.....
.....
.....

4. RECEPTURA:

1. Ilości i rodzaj produktów obowiązkowych użytych do przygotowania dania konkursowego:

a) komosa ryżowa:g

(podkreśl potrzebną: zwykła, czerwona)

b) pistacje ziarna:g

c) marchewg

(podkreśl potrzebną: zwykła, żółta, czarna, mini z nacią, mini Rainbow)

d) masło kakaowe:g

5. Zdjęcie:ilość sztuk

6. Oświadczam, że zapoznałem/am się z regulaminem Konkursu Chefs Culinar Cup 2018 i akceptuję jego treść.

.....

Data i podpis