

## **REGULAMIN VII Legionowskie Pork & Grill**

### **§ 1 Sprawy ogólne**

1. Organizatorami „VIII Legionowskiego Pork&Grill”, dalej zwanego Konkursem, są Urząd Miasta Legionowo i firma Stalgast. Konkurs skierowany jest do amatorów.
2. Konkurs Kulinaryny „Pork&Grill” organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Stowarzyszenia Kucharzy Polskich oraz Euro Toques Polska.
3. Celem głównym konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o grillowaniu z wykorzystaniem mięsa oraz promocja wypoczynku i relaksu na świeżym powietrzu.
4. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań oraz dań opartych na tradycyjnym smaku w nowoczesnej aranżacji.
5. Konkurs skierowany jest do amatorów z terenu aglomeracji warszawskiej (osoby niepracujące w branży kulinarnej).
6. Konkurs odbędzie się 3 maja 2017 r., w godzinach 15.00 - 18.00, wokół Areny Legionowo, przy ul. Bolesława Chrobrego 50B.
7. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu będzie czuwało jury powołane przez organizatorów w składzie:
  - przewodniczący jury - Łukasz Kawaller
  - komisja techniczna (do 3 osób)
  - komisja degustacyjna (5 - 10 osób).

### **§ 2 Zasady uczestnictwa**

1. W Konkursie może uczestniczyć max. 8 uprzednio zgłoszonych ekip w składzie dwuosobowym.
2. O dopuszczeniu do udziału w Konkursie decyduje kolejność zgłoszeń. Uczestnikami Konkursu będą amatorzy z terenu aglomeracji warszawskiej (max. 8 drużyn).
3. Zgłoszenie musi zawierać:
  - imiona i nazwiska uczestników Konkursu.
4. Organizator Konkursu zabezpieczy wszystkie produkty do przygotowania potrawy .
5. Zwycięzcy otrzymają nagrody ufundowane przez sponsorów oraz organizatorów.
6. Zgłoszenia drużyn należy przysyłać na e-mail: [justyna.borawska@um.legionowo.pl](mailto:justyna.borawska@um.legionowo.pl) do 26 kwietnia 2017 r. Zgłoszenia do Konkursu nadesłane po wskazanym wyżej terminie nie zostaną rozpatrzone.
7. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt: [justyna.borawska@um.legionowo.pl](mailto:justyna.borawska@um.legionowo.pl), tel. +48 22, 766-40-77.

### **§ 3 Zasady Konkursu**

1. Przedmiotem Konkursu jest wykonanie dania głównego z mięsa wieprzowego
2. Organizator zapewnia:
  - a) grill gazowy,
  - b) mięso wieprzowe,
  - c) miejsce pod namiotem wyposażone w stolik,

- d) produkty potrzebne do przygotowania potrawy
- e) 1 kuchenka indukcyjna (3500 W) oraz dostęp do pieca konwekcyjno - parowego.
- 4. Sprzęty potrzebne do przygotowania dań konkursowych, porcelaną do prezentacji potraw, drobny sprzęt kuchenny (garnki, patelnie - przystosowane do kuchenek indukcyjnych), itp. każda z ekip przywozi ze sobą.
- 5. Ekipy startują w dowolnym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska, czapka dowolna).
- 6. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 45 minut. Dopuszcza się wcześniejsze przygotowanie (marynowanie) produktów, to jest: warzyw i mięsa, ale nie wcześniej niż 40 minut przed rozpoczęciem Konkursu.
- 7. Każda ze startujących ekip przygotowuje:
  - a) 1 talerz dania konkursowego do ekspozycji i oceny przez jury degustacyjne (1 porcja),
  - b) 1 talerz dania konkursowego dla jury degustacyjnego (8 porcji),
  - c) 1 półmisek dania konkursowego do degustacji dla publiczności (minimalnie 10 porcji).
- 8. Jury techniczne będzie kontaktowało się w trakcie oceny dań konkursowych z jury degustacyjnym.
- 9. Zabrania się:
  - stosowania sztucznych dekoracji,
  - przygotowania wcześniej dekoracji i dodatków (wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas Konkursu w regulaminowym czasie konkursowym),
  - stosowania gotowych sosów,
  - stosowania gotowych farszów,
  - stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjonowanego mięsa.
- 10. Dopuszcza się:
  - używania dodatkowych źródeł energii cieplnej nie przekraczającej 2 kW (np. frytkownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, sous vide, thermomix, schładzarka itp.)

#### **§ 4 Sposób punktacji jury technicznego i jury degustacyjnego**

- 1. Nad prawidłowością punktacji czuwać będzie JURY KONKURSU.
- 2. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy jury:

**Jury techniczne - ocenia:**

- przygotowanie stanowiska pracy - maks. 5 punktów,
- zużyty surowiec - maks. 5 punktów,
- czystość pracy - maks. 5 punktów,
- profesjonalizm pracy - maks. 10 punktów,
- wygląd stanowiska po pracy - maks. 5 punktów.

**Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 30 punktów.**

**Jury degustacyjne - minimum trzyosobowe, ocenia:**

- wygląd i aranżację - maks. 15 punktów,
- dobór składników - maks. 15 punktów,
- smak - maks. 40 punktów,

**Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów.**

**Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = (-) 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana i danie zostanie poddane ocenie jury.**

## **§ 5 Postanowienia organizacyjne**

1. Ilość ekip startujących - maksymalnie 8.
2. Jury przyzna: I, II, i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów w każdej kategorii.
3. Każda ekipa uczestnicząca w Konkursie otrzyma pamiątkowy certyfikat „Mistrza Grillowania” oraz drobne upominki od sponsorów.
4. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, receptur, opisów przygotowania oraz prawo do wykorzystywania zdjęć wykonanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
5. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po zakończeniu Konkursu. Wręczenie nagród odbędzie się na scenie ok. godz. 20.00.
6. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 lipca 1997 (Dz.U. Z 2002 r. Nr 101, pozycja 926 z późn. zm.) oraz zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 Nr 133, poz. 883 z późn. zm.) każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystanie przez organizatorów Konkursu jego wizerunku na potrzeby Konkursu i w celach marketingowo - organizacyjnych w/w Konkursu.
7. Tryb postępowania w sprawach nieuregulowanych ustalają organizatorzy.

**Wszelkie informacje i zgłoszenia do zawodów prosimy wysyłać na adres internetowy:**  
[justyna.borawska@um.ligionowo.pl](mailto:justyna.borawska@um.ligionowo.pl)

**W TERMINIE DO 26 kwietnia 2017 r.**