



REGULAMIN MIĘDZYNARODOWEGO KONKURSU MŁODYCH KUCHARZY

I. Ogólne sprawy organizacyjne.

- 1.1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu, Europejskie Stowarzyszenie Kucharzy Euro-Toques Polska oraz Polska Akademia Sztuki Kulinarnej.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu w dniu 19 marca 2010 roku.

II. Warunki uczestnictwa.

- 2.1. W konkursie mogą wziąć udział uczniowie szkół gastronomicznych z zagranicy oraz uczniowie ZSGH.
- 2.2. W konkursie biorą udział zespoły 2 osobowe.
- 2.3. Uczniowie mogą przygotowywać się do konkursu pod okiem profesjonalistów (szefów kuchni wybranych restauracji).
- 2.4. Warunkiem podstawowym jest dokonanie zgłoszenia na załączonym formularzu zgłoszeniowym do dnia 01 marca 2010 roku. Formularze należy oddać do p. dyr. B. Ochmańczyk lub p. M. Muzyka lub przesłać na adres e-mail: beta@zsg.h.bytom.pl lub m_muzyka@poczta.fm.
- 2.5. Formularz musi być wypełniony pismem maszynowym, tak aby zawierał czytelne imiona i nazwiska z wyznaczeniem szefa ekipy wraz z kontaktowymi numerami telefonów oraz pełną nazwą zakładu wspomagającego uczestników.

III. Zasady organizacyjne.

- 3.1. Specyficzny sprzęt potrzebny do wykonania dań konkursowych, każdy zespół organizuje we własnym zakresie.
- 3.2. Dania konkursowe podawane będą na jednakowej zastawie przygotowanej przez ZSG-H w Bytomiu.
- 3.3. W przypadku zgłoszenia większej liczby zespołów (>9) organizator zastrzega sobie prawo powołania jury selekcyjnego, które wyłoni zespoły dopuszczone do udziału w konkursie na podstawie kart zgłoszenia (receptur).
- 3.4. Informacja o dopuszczeniu zespołów do konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej szkoły www.zsgh.bytom.pl najpóźniej do dnia 3 marca 2010 r.

IV. Reguły przeprowadzenia konkursu

- 4.1. Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.
- 4.2. Każdy zespół konkursowy będzie musiał przygotować 4 porcje zakąski oraz 4 porcje dania głównego z dowolnie wybranych produktów w czasie nie przekraczającym 150 minut (od momentu przygotowania stanowiska pracy do prezentacji).

- 4.3. Nietrzymanie podanego czasu pracy pociąga za sobą odpowiednie punkty karne, a uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 15 minut zostanie praca przerwana i oceniona w stopniu w jakim jest przygotowana.
- 4.4. Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 10 minut.
- 4.5. Zespoły konkursowe oceniane będą przez 2 niezależne Jury: techniczne i profesjonalne.
- Jury techniczne oceniać będzie:
- przygotowanie stanowiska i czystość pracy
 - wykorzystanie produktów
 - technikę przygotowania dań
- Jury profesjonalne oceniać będzie:
- wygląd i aranżację
 - dobór składników
 - smak potraw
 - oryginalność receptury
- 4.6. Przed rozpoczęciem zmagania konkursowych odbędzie się odprawa wszystkich uczestników z przewodniczącym Jury (losowanie stanowisk i kolejności występowania poszczególnych ekip, omówienie regulaminu oceniania).
- 4.7. Stanowiska pracy będą wyposażone w stoły robocze, kuchenki gazowe i podstawowy sprzęt gastronomiczny.
- 4.8. Przygotowane potrawy konkursowe będą zaprezentowane publiczności.
- 4.9. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.
- 4.10. Wszystkie drużyny zgłaszają się na oficjalnej prezentacji o godz. 12⁰⁰ w sali multimedialnej. Rozpoczęcie konkursu nastąpi o godzinie 12³⁰ w dniu 19.03.2010 roku.

V. Założenia dodatkowe

- 5.1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od ich zajętego miejsca.
- 5.2. Wszystkie prace konkursowe powinny być pomysłowe i bogate w formie oraz treści, czysto i elegancko podane, zawierające wysoki poziom kreatywności.