

## I POTYCZKI KULINARNE

Dnia 3 maja 2018 roku  
**I Potyczki Kulinarne**

### **1. Ogólne sprawy organizacyjne**

**1.1** Organizatorem Konkursu Kulinarne jest PW RADO Zdzisław Rado, Ławnica 241, 39-331 Chorzelów. Konkurs obędzie się w Sali Biesiadnej w Ośrodku KoloRado.

**1.2** Konkurs odbędzie się **3 maja 2018 roku w godz. 12:00 – 16:00.**

**1.3** Celem konkursu jest promowanie młodych talentów kulinarnych, promocja zdrowego żywienia oraz zacieśnianie więzi rodzinnych.

### **2. Warunki uczestnictwa**

**2.1** W konkursie mogą uczestniczyć dzieci w wieku od 5 do 15 lat wraz z pełnoletnim opiekunem.

**2.2** Konkurs jest organizowany w formule grupowej, czyli w konkursie uczestniczą drużyny dwuosobowe w składzie 1 dziecko, 1 opiekun.

**2.3** Zgłoszenie uczestnika do konkursu powinno być dokonane na załączonych formularzach wraz z opisem sposobu wykonania i wyraźnym zdjęciem wykonanego dania, **zdjęcie nie może zawierać wizerunku żadnych osób**, przesłane drogą elektroniczną na adres: [konkurs@hotelrado.pl](mailto:konkurs@hotelrado.pl) w formacie PDF **do dnia 22.04.2018.**

Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić czytelnie drukowanymi literami lub elektronicznie, tak aby zawierał imię i nazwisko uczestnika wraz z numerem telefonu i adresem e-mail.

**2.4** Liczba osób dopuszczonych do konkursu jest ściśle określona i nie powinna przekroczyć 10 zgłoszeń, dlatego w przypadku większej ilości zgłoszeń o udziale w Konkursie Kulinarne zadecyduje jury selekcyjne.

**2.5** Uczestnicy zgłoszeni do konkursu otrzymają odpowiedź telefoniczną i e-mailową o zakwalifikowaniu się do konkursu dnia 24.04.2018 roku.

### **3. Zasady organizacyjne**

**3.1** Organizator zapewnia wszystkim uczestnikom dwa produkty obowiązkowe i szereg produktów nieobowiązkowych do wykorzystania przy wykonaniu dania podczas **I Potyczek Kulinarne**. Uczestnicy są zobowiązani do wykorzystania dwóch pierwszych produktów spośród poniższych:

- **Filet z piersi kurczaka kukurydzianego**
- **Selekcja świeżych sałat**
- Oliwa Extra Virgin
- Ocet winny biały
- Ocet balsamiczny
- Świeże zioła – bazylija, kolendra, oregano
- Przyprawy podstawowe – pieprz, sól, cukier

**3.2** Wszystkie produkty oprócz wymienionych w pkt.3.1 uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

**3.3** Organizator zapewnia niżej wymieniony sprzęt:

- Stanowisko robocze ze zlewozmywakiem
- Kuchenkę indukcyjną jednostrefową
- Piec konwekcyjno –parowy (1 na dwa stanowiska)
- Patelnie grillowe
- Blender kuchenny ręczny
- Blender kuchenny kielichowy
- Patelnie, rondelki
- Niezbędną zastawę do serowania dań
- Deski, noże, drobny sprzęt

#### **4. Reguły przeprowadzenia konkursu**

**4.1** Każdy uczestnik ma za zadanie przygotować **sałatkę** z wykorzystaniem produktów obowiązkowych pkt. 3.1 podane na 5 talerzach.

**4.2** Czas przygotowania od momentu wejścia na stanowisko pracy do momentu ustawienia wszystkich pięciu porcji na ladzie ekspozycyjnej i posprzątaniem stanowiska pracy nie może przekroczyć 40 minut.

**4.3** Niedotrzymanie podanego czasu pracy pociąga za sobą odpowiednie punkty karne, uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 10 minut zostanie prac przerwana i oceniona w stopniu jakim została przygotowana.

**4.4** Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 5 minut.

**4.5** Na stanowiska pracy wchodzi jednocześnie po 2 drużyny, według wylosowane kolejności na odprawie uczestników w dniu 3 maja 2018 roku.

**4.6** Odprawa jest obowiązkowa, odbędzie się 3 maja 2018 roku o godzinie 11:30 w Sali tanecznej ośrodka KoloRado w Woli Chorzelskiej 56 B – organizator zapewnia fartuch i czapkę kucharską. Na odprawie nastąpi losowanie stanowisk i kolejność udziału w konkursie.

**4.7** Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością obecną na konkursie, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących uczestników.

**4.8** Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki muszą być w postaci surowej (prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów przetworzonych przez przemysł spożywczy).

**4.9** Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

## **5. Założenia dodatkowe**

**5.1** Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do robienia i publikacji zdjęć dań konkursowych niezależnie od zajętego przez uczestników miejsca.

**5.2** Wszystkie dania konkursowe powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz estetycznie podane.

**5.3** Dania konkursowe oceniać będzie profesjonalne Jury, które przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.

**5.4** Jury techniczne ocenia:

- ✓ przygotowanie stanowiska pracy (0-3 pkt),
- ✓ odpowiednio użyty surowiec (0-3 pkt),
- ✓ czystość na stanowisku pracy (0-3 pkt),
- ✓ sposób wykonania pracy (0-4 pkt),
- ✓ wygląd stanowiska po zakończeniu pracy (0-3 pkt).

**5.5** Jury degustacyjne ocenia:

- ✓ odpowiedni dobór składników (0-5 pkt),
- ✓ tekstura poszczególnych elementów potrawy (0-5 pkt),
- ✓ kreatywność i estetykę podania (0-5 pkt),
- ✓ smak (0-20 pkt).

**5.6** Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się 3 maja 2018 roku w KoloRado w Woli Chorzelowskiej 56 B o godz. 17:00.

**5.7** Na uroczystość zaproszeni są wszyscy uczestnicy konkursu oraz ich osoby towarzyszące.

**5.8 Główną nagrodą w konkursie są:**

**I nagroda - dwudniowy pobyt all inclusive w apartamencie Hotelu Rado\*\*\*\* dla 4 osób** ufundowany przez **Hotel RADO\*\*\*\***.

**II nagroda - kolacja 4 setowa dla 4 osób w restauracji Safran Hotelu Rado\*\*\*\*.**

**III nagroda - kolacja w KoloRado Bar dla 4 osób.**

**5.9** Każdy uczestnik otrzyma medal oraz pamiątkowy dyplom i upominki ufundowane przez Organizatora i Sponsorów.

**5.10** Podczas wręczenia nagród na uroczystości wręczenia nagród obowiązkowy jest strój kucharski (fartuch i czapka kucharska)

**Wszystkie informacje nie objęte regulaminem, proszę kierować do:**

- sprawy merytoryczne: Kamil Tłuczek e-mail:  
[k.tluczek@hotelrado.pl](mailto:k.tluczek@hotelrado.pl) tel. kom. 792 791 083
- sprawy organizacyjne: Elżbieta Tabor e-mail:  
[e.tabor@hotelrado.pl](mailto:e.tabor@hotelrado.pl) tel. kom. 785 659 005