

**REGULAMIN I Ogólnopolskiego Konkursu
Kulinarnego o tytuł GOLD GRILL TEAM
Kategoria JUNIOR dla Uczniów Szkół
Gastronomicznych**

I. Postanowienia Ogólne

1. Przepisy niniejszego Regulaminu (dalej Regulamin) obowiązują uczestników 1. edycji Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego o Tytuł GOLD, SILVER, BRONZE GRILL TEAM, dalej Konkurs, organizowanego przez Międzynarodowe Targi Gdańskie S.A., z siedzibą Gdańsk, ul. Żaglowa 11 (MTG S.A.) w ramach Festiwalu Turystyki i Czasu Wolnego FREE TIME FESTIWAL 2019, dalej Festiwal. Współorganizatorami Konkursu są: Pan Sebastian Cichy - MOBILE CHEF oraz MMAWW Sp. z o.o. prowadząca Restaurację AMBERSIDE.

2. Cele Konkursu:

- kształtowanie postaw kreatywnych, poprzez wiedzę o zdrowym odżywianiu;
- zachęcanie do rozwijania umiejętności z zakresu technologii gastronomicznej;
- rozbudzanie wrażliwości estetycznej;
- podnoszenie poziomu efektywności kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią;
- propagowanie idei, że artystą można być również w dziedzinie sztuki kulinarnej;

3. Integralnymi częściami Regulaminu są:

- a. Zgłoszenie Uczestnictwa w Konkursie, dalej Zgłoszenie
- b. Oświadczenie uczestnika Konkursu udzielające MTG SA prawa do wykorzystania wykonanej pracy konkursowej oraz wizerunku uczestnika Konkursu w celach promocyjnych, dokumentacyjnych i marketingowych.

4. **Termin Konkursu - 6 kwietnia 2019 r.** Centrum Wystawienniczo-Kongresowe AMBEREXPO, 80-560 Gdańsk, ul. Żaglowa 11.

II. Warunki uczestnictwa

1. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów klas zasadniczych zawodowych i technikum o profilu gastronomicznym i innych pokrewnych zawodach.
2. Konkurs podzielony jest na dwa etapy:
I etap – eliminacje szkolne (wewnętrzne) będą przeprowadzane w szkołach. Organizator pozostawia dowolność poszczególnym szkołom w wyłanianiu zespołu konkursowego.
3. Uczniów do konkursu zgłasza nauczyciel zawodu. Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić dwie drużyny dwuosobowe.
4. Zespoły przyjeżdżają na w koszt własny.
5. Zgłoszenie Uczestnictwa należy przesłać na adres

e-mail: grill.festiwal@amberexpo.pl, z oświadczeniem o którym mowa w pkt. I. 3. Lit. b w terminie do 8 marca 2019 wraz z recepturą dań oraz zdjęciami dań.

6. Nadesłanie Zgłoszenia oznacza akceptację warunków Regulaminu i Konkursu. MTG SA zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu i prawo do nieprzyjęcia Zgłoszenia, bez podania przyczyn.

7. Wyniki Konkursu zostaną opublikowane na stronie Organizatora oraz Współorganizatorów, a także wysłane do branżowych partnerów medialnych.

8. Decyzję o zakwalifikowaniu do finału Konkursu podejmą współorganizatorzy Konkursu, w terminie do 22 marca 2019 r. i powiadomią wybrane zespoły. W finale może znaleźć się 12 zespołów. Kryteria oceny w eliminacjach:

- pomysłowość,
- wygląd dań – na podstawie zdjęć
- użycie głównego składnika,
- zastosowane techniki kulinarne,
- regionalność,

9. Zespoły zakwalifikowane do finału Konkursu oceni Jury Konkursowe (degustacyjne i techniczne) powołane przez organizatorów Konkursu.

10. Decyzje Jury są ostateczne. Żadne odwołania od decyzji nie będą uwzględniane.

III. PROGRAM KONKURSU

1. Program Konkursu - **6 kwietnia 2019 r.**

godz. 9.00 – rozpoczęcie konkursu i odprawa uczestników, losowanie stanowisk konkursowych,

godz. 10.00 – 12.00 Konkurs dla zespołów I - VI

godz. 12.00 – 12.30 Przerwa techniczna

godz. 12.30 – 14.30 Konkurs dla zespołów VII - XII

godz. 16.00 Finał konkursu

Stanowisko konkursowe można zająć 10 minut przed rozpoczęciem Konkursu (zapoznanie ze stanowiskiem, sprzęt własny).

IV. ZASADY KONKURSU

1. BHP - członkowie zespołu muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz strój ochronny zgodny z wymogami BHP.

2. Stanowisko – produkty - organizator na każdym stanowisku konkursowym zapewnia następujące wyposażenie: zlew, lodówka, stół technologiczny, grill, blachy GN, pakowarkę próżniową, worki. Pozostały sprzęt i narzędzia specjalistyczne uczestnicy przywożą we własnym zakresie. **Surowce potrzebne do wykonania prac konkursowych każda z drużyn zabezpiecza we własnym zakresie, z zastrzeżeniem, iż w przypadku przekazania wymaganych produktów przez sponsorów - uczestnicy Konkursu**

zobowiązani są do wykorzystania tych produktów do wykonania prac.

Obowiązkowym produktem do wykorzystania jest FOND marki Chef dostarczony na stanowiska przez sponsora firmę Nestle Professional.

3. Nie dopuszcza się korzystania z przygotowanych wcześniej półproduktów, dekoracji i dodatków, gotowych sosów (fond, majonez, ketchup dopuszczalne jako podstawa), sztucznych dekoracji, przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów; gotowych farszów, uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast. Dopuszcza się użycie bulionu lub demi glace.

4. Zadanie finałowe - samodzielnie przyrządzane dania z grilla :

- **przystawka z ryb bałtyckich/ jeziornych**
- **drugie danie mięsne z wykorzystaniem antrykotu z polskiej wołowiny.**

5. Zasady pracy –

- dania powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz czysto i elegancko zaprezentowane;
- dania należy przygotować w liczbie 6 porcji każde,
- wielkość porcji jak przy menu degustacyjnym
- pięć porcji do oceny przez Jury Degustacyjne;
- jedna porcja do prezentacji na finałowy stół konkursowy. - prezentacja dań odbywać się będzie na talerzach marki Baucher, udostępnionych przez firmę „Pomylone Gary”,
- dania muszą zostać wykonane na grillu,
- czas wykonania prac konkursowych - **120** minut;

6. Kryteria oceny w finale – Jury Techniczne:

- przygotowanie stanowiska pracy (max 10 punktów),
- czas wykonania zadania (max 10 punktów),
- czystość/estetyka na stanowisku pracy (max 10 punktów),
- sposób wykonania pracy (max 15 punktów),
- czystość/estetyka stanowiska pracy po zakończeniu pracy (max 10 punktów),

7. Punktacja - każdy członek Jury Technicznego może przyznać maksymalnie **55** punktów.

8. Kryteria oceny w finale – Jury Degustacyjne:

- odpowiedni dobór składników (max 15 punktów),
- teksturę poszczególnych elementów dania (max 15 punktów),
- kreatywność i estetyka podania (max 15 punktów),
- odpowiednią temperaturę dania (max 15 punktów),
- smak (max 40 punktów).

9. Punktacja - każdy członek Jury Degustacyjnego może przyznać maksymalnie **100** punktów.

V. NAGRODY W KONKURSIE

1. Nagrody

KATEGORIA JUNIOR

I miejsce – – tytuł GOLD GRILL TEAM – nagrody rzeczowe ufundowane przez sponsorów, puchar, dyplom

II miejsce – tytuł SILVER GRILL TEAM – nagrody rzeczowe ufundowane przez sponsorów, puchar, dyplom,

III miejsce – tytuł BRONZE GRILL TEAM – nagrody rzeczowe ufundowane przez sponsorów, puchar, dyplom

nagroda specjalna – staż w restauracji

Wraz z nagrodą rzeczową przyznana zostanie nagroda pieniężna w kwocie odpowiadającej 11,11% wartości nagrody rzeczowej. MTG S.A. z pieniężnej części nagrody pobierze kwotę należnego zryczałtowanego podatku dochodowego w wysokości 10% wartości brutto otrzymanej nagrody i odprowadzi ją na rzecz właściwego Urzędu Skarbowego.

Informacje dodatkowe - można uzyskać pod numerem
+48 730 208 016 Sebastian Cichy Mobile Chef
+48 667 809 900 Agata Nilsson, MTG SA

Międzynarodowe Targi Gdańskie SA, 2018-12-12