

## REGULAMIN

Rm.4040.1.2014

### V Legionowskie Fish & Grill

#### § 1 Sprawy ogólne

1. Organizatorami „V Legionowskiego Fish&Grill”, dalej zwanego **konkuresem**, są Urząd Miasta Legionowo, Daniel Twardo i firma Stalgast pod patronatem Marszałka Województwa Mazowieckiego.
2. Międzynarodowy Konkurs Kulinaryny „Fish&Grill” organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Stowarzyszenia Kucharzy Polskich oraz Euro Toques Polska
3. Głównym sponsorem jest firma Falko hurtownia ryb [www.falko-ryby.pl](http://www.falko-ryby.pl), Firma Balviten [www.balviten.com](http://www.balviten.com) oraz Dawtona [www.dawtona.pl](http://www.dawtona.pl).
4. Celem głównym konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o grillowaniu z wykorzystaniem ryb oraz promocja wypoczynku i relaksu na świeżym powietrzu.
5. Uczestnicy konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań oraz dań opartych na tradycyjnym smaku w nowoczesnej aranżacji.
6. Konkurs będzie się odbywał w dwóch kategoriach:
  - a) amatorzy z terenu aglomeracji warszawskiej (osoby nie pracujące w branży kulinarnej);
  - b) restauratorzy z całej Polski
7. Konkurs odbędzie się 21 czerwca 2014 r. Miejscem konkursu jest teren parku przyległego do Urzędu Miasta w Legionowie przy ul. Piłsudskiego 41 w godzinach 15.00 – 18.30.
8. Nad prawidłowością przebiegu konkursu będzie czuwało jury powołane przez organizatorów w składzie:  
Przewodniczący jury – Carlos Gonzalez – Tejera  
Komisja techniczna (do 3 osób)  
Komisja degustacyjna (5 – 10 osób).

#### § 2 Zasady uczestnictwa

1. W Konkursie może uczestniczyć max. 12 (w obu kategoriach łącznie) uprzednio zgłoszonych ekip w składzie dwuosobowym.
2. O dopuszczeniu do udziału w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń. Uczestnikami konkursu będą:
  - a) przedstawiciele restauracji (max. 6 drużyn),
  - b) amatorzy z terenu aglomeracji warszawskiej ( max. 6 drużyn),

c) zgłoszenie musi zawierać:

  - nazwę potrawy,
  - opis wykonania dań
  - informacje o źródłowym pochodzeniu receptur
  - wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 6 porcji

oraz: imiona i nazwiska uczestników konkursu (zgłoszenie do konkursu jest równoznaczne wyrażeniem zgody na wykorzystywanie receptury i opisu wykonania przez Organizatora w broszurce oraz na wszelkich możliwych nośnikach reklamy).
3. Organizator konkursu zabezpieczy produkty obowiązkowe tj.
  - sum (filet ze skórą) – ok. 1,2 kg
  - produkty firmy Balviten (przyprawę do grilla łagodna bezglutenowa, makaron spaghetti bezglutenowy, kasztany w zalewie oraz kaszka kus ku
4. Zwycięzcy obu kategorii otrzymają nagrody ufundowane przez sponsorów oraz organizatorów.
5. Zgłoszenia drużyn należy przysyłać na e-mail: [kinga.bak@um.legionowo.pl](mailto:kinga.bak@um.legionowo.pl) do 30 maja 2014 r. Zgłoszenia do konkursu po wskazanym wyżej terminie nie zostaną rozpatrzone.
6. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt: [kinga.bak@um.legionowo.pl](mailto:kinga.bak@um.legionowo.pl), tel. +48 22 766 40 84.

### § 3 Zasady Konkursu

1. Przedmiotem konkursu jest wykonanie dania głównego:
  - a) obowiązkowymi produktami do przygotowania potrawy są:
    - filet z sumą ze skórą
    - jeden z produktów Firmy Balviten: przyprawa do grilla łagodna bezglutenowa, makaron spaghetti bezglutenowy, kasztany w zalewie oraz kaszka kus kus(wszystkie dania wykonane muszą być w 6 porcjach oraz jeden półmisek dla publiczności)
2. W przypadku grillowania ryb w całości, ekipy są zobowiązane do pozbawienia ich ości przed podaniem.
3. Organizator zapewnia:
  - a) grill gazowy
  - b) ryba filet z sumą
  - c) miejsce pod namiotem wyposażone w stolik
  - d) produkty Firmy Balviten
4. Wszystkie pozostałe produkty i sprzęty potrzebne do przygotowania dań konkursowych, porcelanę do prezentacji potraw, warzywa, przyprawy, drobny sprzęt kuchenny (garnki, patelnie – przystosowane do kuchenek indukcyjnych), kuchenki indukcyjne itp. każda z ekip przywozi ze sobą.
5. Ekipy startują w dowolnym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska, czapka dowolna).
6. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 60 minut. Dopuszcza się wcześniejsze przygotowanie (marynowanie) produktów, to jest: warzyw i ryb, 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);
  - \* 5 talerzy dania konkursowego dla jury degustacyjnego;
  - \* 1 półmisek dania konkursowego do degustacji dla publiczności (minimalnie 6 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 (np.: frytkownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, sous vide, thermomix, schładzarka itp.)
  - zastosowanie przygotowanych w następujący sposób produktów:
    - warzywa i owoce – umyte, obrane, nie krojone
    - grzyby - umyte, blanszowane, nie krojone
    - ziemniaki / cebula - obrane, nie krojone
    - mięso – odkostnione, obrane z błon, nie zamarynowane
    - ciasto podstawowe – neutralny smak.

### § 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 pięcioosobowe, ocenia:
  - wygląd i aranżację -- maks. 15 punktów
  - dobór składników – maks. 15 punktów
  - smak – maks. 40 punktów

Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 90 punktów.

Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań Konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = (-) 1 punkt.

Po 15 minutach przekroczenia czasu Konkursowej praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana i danie zostanie poddane ocenie jury.

### § 5 Postanowienia organizacyjne

1. Ilość ekip startujących -- maksymalnie 12.
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 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 przed występem gwiazdy wieczoru 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, póź. 883 z późn. zm.) każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadeścia 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: [kinga.bak@um.legionowo.pl](mailto:kinga.bak@um.legionowo.pl)

W TERMINIE DO 30 maja 2014 r.

Zastępca  
Dyrektora Departamentu  
*Kazimierz Porębski*

RADCA PRAWNY

*Rafał Marchewka*  
WA 6043

23 MAJ 2014

Kierownik  
Wydziału Rolnictwa i Żywności  
*Marzena Rogozińska*

ZASTĘPCA  
PREZYDENTA WYDZIAŁA  
*mgr Piotr Zadrozny*