



## **IV Turniej Kulinaryny „Alchemia i Amory w kuchni” Grubno, 12 luty 2016 r.**

### **Regulamin Turnieju Kulinarneho**

#### 1. Organizatorzy:

- Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie,
- Hotel Vistula w Świeciu

#### 2. Współorganizatorzy

- Urząd miasta Chełmna
- Starostwo Powiatu Chełmińskiego
- Chełmiński Dom Kultury
- SLOW FOOD

#### 3. Patronat honorowy: Starosta Powiatu Chełmińskiego Zdzisław Gamański

4. Miejsce konkursu: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie, im. I. Łyskowskiego, 86-212 Stolno.

5. Termin ogłoszenia konkursu: 07 grudnia 2015 r.

6. Termin nadsyłania zgłoszeń: do 10 lutego 2016 roku, do godziny 13.00 (decyduje kolejność zgłoszeń).

7. Forma nadsyłania zgłoszeń: wypełniony formularz zgłoszeniowy, zamieszczony na stronach internetowych Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego w Grubnie należy wysłać na adres organizatora: [any2309@vp.pl](mailto:any2309@vp.pl)

W tytule maila należy podać: *Turniej kulinarny- Walentynki 2016r.*

8. Termin rozpoczęcia konkursu: 12 luty 2016 roku w Grubnie. Do godz. 8.30 w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego zbierają się uczestnicy turnieju. Przywitanie uczestników i zaroszonych gości godzina 9.00 w sali konferencyjnej internatu szkoły. Godzina 9.30 odprawa uczestników. Po zapoznaniu z ciągiem gastronomicznym nastąpi rozpoczęcie współzawodnictwa (godzina 10.00).

Uczestnicy turnieju będą dysponowali czasem (2 godzin) na przygotowanie przystawki, II dnia oraz deseru.

O godzinie 12.00 odbędzie się prezentacja potraw i rozpocznie się ocena jury (jury będzie obserwować drużyny także podczas przygotowywania potraw, potrawy przygotowane wcześniej przez zespoły będą zgłaszać gotowość do oceny osobie technicznej).

Ok. godziny 14.00 odbędzie się podsumowanie turnieju i wręczenie nagród.

Ok. godziny 14.03 przewidywany obiad dla uczestników konkursu, opiekunów oraz jury.

Okolo godziny 15.00 zakończenie konkursu

9. Uczestnikami mogą być: uczniowie szkół gastronomicznych (którzy przyjeżdżają ze swoimi opiekunami) z województwa kujawsko-pomorskiego, każda szkoła może zgłosić jeden zespół dwuosobowy (w turniej może brać udział jednorazowo maksymalnie 8 zespołów).

10. Organizatorzy udostępnią chętnym do uczestnictwa w Turnieju podstawowe produkty, z których uczestnicy przygotują II danie oraz kwiaty jadalne do dekoracji.

Każdy z zespołów przygotowuje po 3 porcji dań konkursowych dla jurorów, 1 wystawową i 2 degustacyjne dla gości.

Proszę wcześniej przygotować zimną przystawkę na bazie serc drobiowych na warsztatach szkolnych i półprodukt przywieść, zaaranżować i wyeksponować na miejscu. Danie główne składa się z polędwiczki wieprzowej z kaszą jaglaną z dodatkiem pasternaka firmy bonduel. Deser inwencja własna uwzględniając menu walentynkowe.

Proponowane surowce do przygotowania potraw zapewnione przez organizatorów to: polędwiczka wieprzowa (1,2 kg na drużynę), pasternak bonduel 200 gr. kasza jaglana 05 kg, do dekoracji zapewniamy zioła i kwiaty jadalne, pozostałe produktu do aranżacji i przygotowania wyżej wymienionych potraw uczestnicy przywożą w własnym zakresie .

Uczestnicy zobowiązani są do zabrania ze sobą własnej zastawy, w której będą prezentowali konkursowe potrawy.

11. Ocenie podlegać będzie:

- smak potrawy, sposób wykonania,
- estetyka sposobu podania, estetyka na stanowisku pracy
- ustny opis (prezentacja) potrawy przedstawiony przez wykonawcę/ów (2-3 minuty),

- możliwości komercjalizacji potrawy (przydatność do zastosowania w placówkach gastronomicznych),

12. Jury konkursowe będzie składało się z 5-6 osób, w tym z doświadczonego kucharza, przedstawicieli organizatorów, mediów lokalnych.

13. W przypadku zdarzeń losowych i merytorycznie uzasadnionych okolicznościach Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmiany niniejszego regulaminu Turnieju Kulinarnego.

14. Przewidziane są nagrody dla trzech pierwszych zespołów dla szkół oraz upominki dla wszystkich uczestników. Wszystkim uczestnikom turnieju zostaną wręczone imienne dyplomy.

**Grubno; 07.12.2015 r.**  
*Opracował Andrzej Wojciechowski*

Wszelkie informacje dotyczące konkursu proszę kierować do przedstawiciela organizatorów:  
Andrzej Wojciechowski tel. 608-074-646 lub na adres e mail: any239@vp.pl