

XIII Festiwal Kuchni Greckiej

Dnia 23 marca 2018 roku
XIII Festiwal Kuchni Greckiej
na XXII Międzynarodowych Targach Gastronomicznych
EuroGastro w Warszawie.



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



1. Ogólne sprawy organizacyjne

- 1.1** Organizatorem Konkursu Kulinarnego jest **Theofilos Vafidis** i przy wsparciu merytorycznym **Chef's Club of Greece – Poland Branch Office** i **MT Targi Polska**.
- 1.2** Konkurs odbędzie się **23 marca 2018 roku w godz. 10:00 – 17:00 podczas XXII Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro 2018 w Warszawie – Centrum Targowo-Kongresowe ul Marsa 56c**.
- 1.3** Celem konkursu jest promowanie młodych utalentowanych kucharzy, udokumentowanie ich wiedzy zawodowej oraz promocja produktów i kuchni greckiej.

2. Warunki uczestnictwa

- 2.1** W konkursie mogą uczestniczyć kucharze pracujący w restauracjach lub restauracjach przyhotelowych.
- 2.2** Konkurs jest organizowany w formule indywidualnej, czyli w konkursie uczestniczą pojedyncze osoby.
- 2.3** Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami w zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięć konkursowych.

- 2.4 Uczestnicy mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.5 Zgłoszenie uczestnika do konkursu powinno być dokonane na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym i wyraźnym zdjęciem wykonanego dania, **zdjęcie nie może zawierać wizerunku żadnych osób**, przesłane drogą elektroniczną na adres teo@vafidis.pl w formacie PDF, do dnia **05.03.2018**.
- Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić czytelnie drukowanymi literami lub elektronicznie, tak aby zawierał imię i nazwisko uczestnika wraz z numerem telefonu i adresem E-mail, oraz pełną nazwę i pieczętkę zakładu pracy i osobę delegującą.
- 2.6 Liczba osób dopuszczonych do konkursu jest ściśle określona i nie powinna przekroczyć 12 zgłoszeń, dlatego w przypadku większej ilości zgłoszeń o udziale w Konkursie Kulinarным zdecyduje jury selekcyjne.
- 2.7 Uczestnicy zgłoszeni do konkursu otrzymają odpowiedź telefoniczną i e-mailową o zakwalifikowaniu się do konkursu dnia 08.03.2018 roku.
- 2.8 Organizator zapewnia uczestnikom zakwaterowanie na czas trwania konkursu (nie dotyczy mieszkańców Warszawy). Każdy uczestnik sam organizuje i pokrywa koszty transportu.

Zasady organizacyjne

3.1 Organizator zapewnia wszystkim uczestnikom obowiązkowe produkty do wykorzystania przy wykonaniu głównych dań podczas XIII Festiwalu Kuchni Greckiej. Uczestnicy są zobowiązani do wykorzystania wszystkich wymienionych produktów firmy Eurofoods Gastro Sp. z o. o. (www.eurofoodsgastro.pl) oraz The Greek Gourmet (www.vafidis.pl) jak również jednego wybranego produktu firmy Oerlemans (<http://www.oerlemans-foods.pl>), spośród poniższych:

- **Krewetki white tiger 16/20 20% glaze EUROFOODS GASTRO SP. Z O.O.**
- **Ser Manouri EUROFOODS GASTRO SP. Z O.O.**
- **Ciasto filo Kanaki The Greek Gourmet**
- **Cukinia plastry Oerlemans**
- **Papryka czerwona Oerlemans**
- **Pieczarka plastry Oerlemans**

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

- 3.3 Drobny sprzęt potrzebny do wykonania dań konkursowych oraz niezbędną zastawę (oprócz talerzy) do podania uczestnicy przywożą ze sobą.
- 3.4 Sprzęt AGD, który będzie potrzebny do przygotowania dania konkursowego uczestnicy mają obowiązek zgłosić w formularzu, a następnie przywieść ze sobą (regulamin wyklucza metodę sous vide).
- 3.5 Uczestnicy mają obowiązek korzystania podczas konkursu z pieca konwekcyjno parowego Convoterm i talerzy Organizatora.
- 3.6 Talerze na których prezentowane będą dania konkursowe to Alva Steelite Blue Dapple – Coupe Plates, wizualizacja dostępna na stronie <http://alva.com.pl/newsletter/pdf/Alva-Steelite-Dapple.pdf>

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 uczestnik ma za zadanie przygotować **danie główne** z wykorzystaniem produktów obowiązkowych pkt. 3.1 podane na 7 talerzach Organizatora.
- 4.3 Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia wszystkich siedmiu porcji na ladzie ekspozycyjnej nie może przekroczyć 1 godziny.
- 4.4 Niedotrzymanie podanego czasu pracy pociąga za sobą odpowiednie punkty karne, a uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 15 minut zostanie praca przerwana i oceniona w stopniu jakim została przygotowana.
- 4.5 Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 10 minut.
- 4.6 Na stanowiska pracy wchodzi jednocześnie po 3 uczestników, według wylosowanej kolejności na odprawie uczestników w dniu 22 marca 2018 roku.
- 4.7 Odprawa (z kolacją) jest obowiązkowa, odbędzie się 22 marca 2018 roku o godzinie 20:30 w restauracji „U Artura” ul. Poniatowskiego 62, 05-220 Zielonka - obowiązkowy strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie) na odprawie i podczas konkursu (brak nakrycia głowy oraz ubiór casual dyskwalifikuje uczestnika w konkursie), na odprawie nastąpi losowanie stanowisk i kolejności udziału w Konkursie.
- 4.8 Każde stanowisko pracy będzie wyposażone w: 2 stoły robocze, zlewozmywak jednokomorowy z wodą bieżącą, 2 płyty indukcyjne, piec konwekcyjno parowy Convoterm oraz lodówkę do wspólnego korzystania.

- 4.9** Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością zaproszoną na konkurs, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy.
- 4.10** 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).
- 4.11** Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

V 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 międzynarodowe Jury - w składzie: Jerzy Pasikowski – przewodniczący, Robert Sowa, Kurt Scheller, Giancarlo Russo, Artur Świerżewski, Miltos Karoumpas, Tasos Protopsaltis, oraz Jury Techniczne Michał Markowicz, Patryk Kotarba - które przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów .
- 5.4** Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się 23 marca 2018 roku podczas Uroczystej Gali w restauracji „ U Artura” ul. Poniatowskiego 62, 05-220 Zielonka k/Warszawy o godz. 20:00.
- 5.5** Na Galę zaproszeni są wszyscy uczestnicy konkursu oraz ich osoby towarzyszące.
- 5.6** **Główną nagrodą w konkursie jest wyjazd na tygodniowy pobyt w Grecji dla 2-ch osób** ufundowany przez **Biuro Podróży MOUZENIDIS TRAVEL www.mouzenidis.pl**
- 5.7** Każdy uczestnik otrzyma pamiątkowy dyplom oraz upominki ufundowane przez Sponsorów.
- 5.8** Podczas wręczenia nagród na Uroczystej Gali obowiązkowy jest strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie).

Wszystkie informacje nie objęte regulaminem, proszę kierować do:

- sprawy merytoryczne: Theofilos Vafidis e-mail: teo@vafidis.pl
tel. kom. 608 688 677
- sprawy organizacyjne: Anna Jędrzyńska e-mail: event@vafidis.pl
tel. kom. 608 689 097
- sprawy organizacyjne: Łukasz Warych 790 807 055