

**KONKURS SZTUKI KULINARNEJ
MISTRZOSTWA POLSKI KUCHNI TAJSKIEJ
GASTROTARGI SMAKKI
Warszawa, 22 marca 2024 roku**

REGULAMIN KONKURSU

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Organizatorem konkursu jest organizator targów SMAKKI GASTROTARGI Space4Trade Sp. z o.o. oraz Daria Ładocha.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 22 marca 2024 roku podczas GASTROTARGÓW SMAKKI, w Międzynarodowym Centrum Targowo Kongresowym EXPO XXI przy ulicy Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie.
- 1.3. Konkurs jest kierowany do restauracji z terenu całej Polski oraz z zagranicy, specjalizujących się w daniach kuchni Tajskiej.
- 1.4. Celem głównym konkursu jest promocja kuchni tajskiej oraz lokali gastronomicznych specjalizujących się w kuchni tajskiej.

2. Zasady uczestnictwa

- 2.1 W konkursie mogą uczestniczyć niezależni kucharze oraz restauracje, które posiadają w swoim menu dania kuchni tajskiej.
- 2.2 Konkurs jest organizowany w formule indywidualnej czyli w konkursie uczestniczą pojedyncze osoby.
- 2.3 Uczestnicy konkursu muszą pracować zgodnie ze swoimi kwalifikacjami aż do momentu rozstrzygnięcia konkursu
- 2.4 W konkursie nie obowiązuje jakikolwiek limit wiekowy.
- 2.5 Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.6 Warunkiem podstawowym jest dokonanie zgłoszenia za pomocą formularza dostępnego na stronie internetowej [www.smakki.pl](https://smakki.pl/pl/konkurs/mistrzostwa-polski-kuchni-tajskiej/) (<https://smakki.pl/pl/konkurs/mistrzostwa-polski-kuchni-tajskiej/>) wraz z napisaną recepturą oraz przepisem potwierdzającymi tajski skład potraw oraz z załączonymi zdjęciami wykonywanych potraw:
- 2.7 UWAGA ! – termin nadsyłania zgłoszeń upływa z dniem 29 lutego 2024 roku**
- 2.8 Warunkiem udziału w konkursie jest przygotowanie tajskiego dania LAAB.
- 2.9 Lokale gastronomiczne zakwalifikowane do konkursu (max. 15 lokali) otrzymają odpowiedź o dopuszczeniu do udziału w konkursie do dnia 2 marca 2024.
- 2.10 W przypadku zgłoszenia więcej niż 15 lokali Organizator zastrzega sobie prawo powołania Jury selekcyjnego, które to na podstawie nadesłanych zdjęć i przepisów zadecyduje o dopuszczeniu do udziału w konkursie.

3. Warunki organizacyjne

- 3.1. Organizator zapewnia obowiązkowe produkty do przygotowania potrawy konkursowej. Rodzaje potraw przewidzianych do przygotowania w fazie półfinałowej i finałowej Mistrzostw zostaną przedstawione minimum na 21 dni przed terminem Mistrzostw.

- 3.2. Wszystkie pozostałe składniki potrzebne do przygotowania dania, każdy z uczestników zapewnia we własnym zakresie.
- 3.3. Każdy uczestnik pokrywa koszty transportu, zakwaterowania oraz produktów użytych do wykonania potraw konkursowych, których nie zapewnia organizator.
- 3.4. Organizator zapewnia stanowiska pracy wyposażone w odpowiednie urządzenia i narzędzia niezbędne do przygotowania potraw. Listę sprzętu zapewnionego przez organizatora wyślemy do 14 dni przed terminem Mistrzostw.
- 3.5. Dodatkowo na zapleczu powierzchni pokazowej organizator zapewnia dostęp do bieżącej wody (zlewozmywak jednokomorowy) oraz do szafy chłodniczej (do wspólnego użytku).
- 3.6. Zastawę niezbędną do podania i degustacji potrawy zapewnia organizator.
- 3.7. Dopuszczalne jest przywiezienie gotowych elementów dekoracyjnych i innych produktów poddanych obróbce wstępnej - zgodnie ze sztuką kulinarną.

4. Zasady przeprowadzenia Konkursu

- 4.1 W półfinałach każdy uczestnik konkursu będzie przygotowywał danie Pad Thai według przepisu dostarczonego na podany w zgłoszeniu adres e-mail i na bazie składników udostępnionych przez Organizatora.
- 4.2 W rundzie finałowej uczestnicy będą przygotowywać danie na podstawie produktów dostarczonych przez organizatora. Organizator nie podaje wcześniejszych informacji na temat składników, finalista dowiaduje się o nich podczas rundy finałowej i na ich podstawie ma stworzyć dowolne tajskie danie.
- 4.3 Wszyscy uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymają od organizatora fartuch kucharski – z logotypami firm sponsorujących konkurs oraz imieniem i nazwiskiem uczestnika.
- 4.4 Każdy z uczestników zobowiązany jest do wcześniejszego przesłania rozmiaru fartucha.
- 4.5 Wszyscy uczestnicy są zobowiązani do wystąpienia w ubraniu kucharskim dostarczonym przez organizatora.
- 4.6 Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mają 60 minut.
- 4.7 Niedotrzymanie podanego czasu pracy skutkuje przyznaniem punktów karnych, a uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 10 minut zostanie praca przerwana i oceniona w stopniu w jakim jest przygotowana
- 4.8 Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 15 minut
- 4.9 Każdy uczestnik będzie miał do przygotowania danie dla 6 osób w formie degustacyjnej.
- 4.10 Z sześciu przygotowanych porcji jedna trafia na stół ekspozycyjny, a pozostałe do jury
- 4.11 Uczestnicy konkursu rozpoczną swoje prace konkursowe według kolejności wylosowanej na odprawie, którą odbędzie się w dniu 22 marca 2024 o godzinie 8.00 na terenie GASTROTARGÓW SMAKKi.
- 4.12 Konkurs odbywać się będzie w turach półfinałowych oraz z jednej rundy finałowej.
- 4.13 Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością zaproszoną na konkurs, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy
- 4.14 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji
- 4.15 Rozpoczęcie konkursu nastąpi o godzinie 10.00 w dniu 22 marca 2024 roku
- 4.16 Każdy uczestnik powinien być przygotowany do werbalnego opisu dania przed komisją (dotyczy to sposobu przygotowania dania, jak również pochodzenia produktów wykorzystanych podczas gotowania).
- 4.17 Jury oceniać będzie dania poprzez przyznanie punktów w następujący sposób:
 - proporcje oraz odpowiedni dobór składników (max. 10 punktów)
 - wygląd potrawy oraz kreatywność (max. 10 punktów)
 - Mis en place i odpowiednie techniki kulinarne (max. 10 punktów)
 - kreatywność i estetykę podania (max. 10 punktów)
 - smak i odpowiedni dobór składników (max. 20 punktów)Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 60 punktów
- 4.18 Suma punktów pomniejszona o ewentualne punkty karne utworzy klasyfikację konkursu, na podstawie której uczestnicy zostaną zakwalifikowani do rundy finałowej. Ocena w rundzie finałowej będzie przebiegać w taki sam sposób.

- 4.19 W rundzie finałowej zostanie wyłoniony zwycięzca, który uzyska tytuł Mistrza Polski Kuchni Tajskiej roku 2024.
- 4.20 Uczestnicy konkursu wystąpią według następującego harmonogramu czasowego:
- uczestnicy z numerami 1, 2, 3, 4, 5 od godz. 10:15 do godz. 11:15
 - uczestnicy z numerami 6, 7, 8, 9, 10 od godz. 11:35 do godz. 12:35
 - uczestnicy z numerami 11, 12, 13, 14, 15 od godz. 12:55 do godz. 13:55
 - runda finałowa od godz. 15:20 do godz. 16:20

Organizator zastrzega sobie możliwość modyfikacji podczas trwania konkursu

5. Postanowienia końcowe

- 5.1 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć potraw konkursowych oraz uczestników konkursu niezależnie od zajętego miejsca.
- 5.3 Jury przyzna miejsce pierwsze oraz nada tytuł Mistrza Polski Kuchni Tajskiej 2024 na podstawie punktów uzyskanych przez uczestników rundy finałowej.
- 5.4 Zwycięzca konkursu otrzyma tytuł Mistrza Polski Kuchni Tajskiej z prawem do posługiwania się znakiem marketingowym Mistrzostw (zasady wykorzystywania znaku marketingowego określać będzie osobny regulamin) oraz nagrodę główną przygotowaną przez Organizatorów.
- 5.5 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się 22 marca 2024 roku po zakończeniu Mistrzostw podczas GASTROTARGÓW SMAKKI
- 5.6 Na uroczystości podczas wręczenia nagród obowiązkowy jest strój kucharski.

Patron Mistrzostw



Sponsor Mistrzostw

Fier[®]

Bolarus
since 1962

Bukat
ŚWIEŻOŚĆ W STANDARDZIE
ZDROWIE W PROMOCJI

Komat

KK
KK Polska



LUBIANA

TEDMAR
QUALITY UNIFORMS

UNIGASTRO

WINE BRO.