

**KONKURS SZTUKI KULINARNEJ
ZŁOTY KARCZOCH
GASTROTARGI SMAKKI
Warszawa, 20 marca 2024 roku**

REGULAMIN KONKURSU

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Organizatorem konkursu jest organizator targów SMAKKI GASTROTARGI Space4Trade Sp. z o.o. oraz Katarzyna Gubała.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 20 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, specjalizujących się w daniach kuchni wegańskiej.
- 1.4. Celem głównym konkursu jest promocja kuchni wegańskiej oraz lokali gastronomicznych specjalizujących się w niej.

2. Zasady uczestnictwa

- 2.1 W konkursie mogą uczestniczyć kucharze zatrudnieni w restauracjach, które posiadają w swoim menu dania kuchni wegańskiej.
- 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 lokalach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, 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/konkurs-kuchni-wege-zloty-karczoch/) (<https://smakki.pl/pl/konkurs/konkurs-kuchni-wege-zloty-karczoch/>) wraz z napisaną recepturą oraz przepisem potwierdzającymi wegański skład potraw oraz z załączonymi zdjęciami wykonywanych potraw:
- 2.7 UWAGA ! – termin nadsyłania zgłoszeń upływa z dniem 25 stycznia 2024 roku**
- 2.8 Warunkiem udziału w konkursie jest przygotowanie autorskiego, wegańskiego dania głównego z użyciem sezonowych produktów.
- 2.9 Lokale gastronomiczne zakwalifikowane do konkursu (max. 20 lokali) otrzymają odpowiedź o dopuszczeniu do udziału w konkursie do dnia 12 lutego 2024.
- 2.10 W przypadku zgłoszenia więcej niż 20 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 30 dni przed terminem Mistrzostw.

- 3.2. Wszystkie pozostałe składniki potrzebne do przygotowania dania, każdy z uczestników zapewnia we własnym zakresie.
- 3.3. Wszyscy uczestnicy zakwalifikowani do konkursu otrzymają od organizatora strój kucharski – bluzę z logotypami firm sponsorujących konkurs oraz imieniem i nazwiskiem uczestnika.
- 3.4. Każdy z uczestników zobowiązany jest do wcześniejszego przesłania rozmiaru bluzy kucharskiej.
- 3.5. Wszyscy uczestnicy są zobowiązani do wystąpienia w ubraniu kucharskim dostarczonym przez organizatora.
- 3.6. Każdy uczestnik pokrywa koszty transportu, zakwaterowania oraz produktów użytych do wykonania potraw konkursowych, których nie zapewnia organizator.
- 3.7. Organizator zapewnia stanowiska pracy wyposażone w odpowiednie urządzenia i narzędzia niezbędne do przygotowania potraw.
- 3.8. Dodatkowo na zapleczu powierzchni pokazowej organizator zapewnia dostęp do bieżącej wody (zlewozmywak jednokomorowy) oraz do szafy chłodniczej (do wspólnego użytku).
- 3.9. Każdy z uczestników startujących zobowiązany jest do przywiezienia ze sobą podstawowego sprzętu niezbędnego do przygotowania potrawy konkursowej (garnki, patelnie, noże, deski, talerze, drobny sprzęt)
- 3.10. Zastawę niezbędną do podania i degustacji potrawy zapewnia organizator.
- 3.11. Dopuszczalne jest przywiezienie gotowych elementów dekoracyjnych i innych produktów poddanych obróbce wstępnej - zgodnie ze sztuką kulinarną.

4. Zasady przeprowadzenia Konkursu

- 4.1 W finałach każdy uczestnik konkursu będzie przygotowywał danie popisowe według własnego przepisu na bazie takich samych składników udostępnionych przez Organizatora.
- 4.2 Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mają 60 minut.
- 4.3 Niedotrzymanie podanego czasu pracy pociąga za sobą odpowiednie punkty karne, a uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 10 minut zostanie praca przerwana i oceniona w stopniu w jakim jest przygotowana
- 4.4 Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 15 minut
- 4.5 Każdy uczestnik będzie miał do przygotowania danie dla 9 osób
- 4.6 Z dziewięciu przygotowanych porcji jedna trafia na stół ekspozycyjny, cztery dla jury technicznego i cztery dla jury degustacyjnego.
- 4.7 Uczestnicy konkursu rozpoczną swoje prace konkursowe według kolejności wylosowanej na odpawie, która odbędzie się w dniu 20 marca 2024 o godzinie 8.00 na terenie GASTROTARGÓW SMAKKi.
- 4.8 Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością zaproszoną na konkurs, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy
- 4.9 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji
- 4.10 Rozpoczęcie konkursu nastąpi o godzinie 11.00 w dniu 20 marca 2024 roku
- 4.11 Każdy uczestnik powinien być przygotowany do werbalnego opisu dania przed komisją degustacyjną (dotyczy to sposobu przygotowania dania, jak również pochodzenia produktów wykorzystanych podczas gotowania).
- 4.12 Jury oceniające konkurs to 3-osobowe jury techniczne oraz 3-osobowe jury degustacyjne składające się z wybitnych szefów kuchni oraz ekspertów kuchni wegańskiej.
- 4.13 Jury degustacyjne ocenia:
 - proporcje oraz odpowiedni dobór składników (max. 10 punktów)
 - wygląd potrawy oraz kreatywność (max. 10 punktów)
 - smak i aromat (max.10 punktów)Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 30 punktów
- 4.14 Jury techniczne ocenia:
 - Mis en place i odpowiednie techniki kulinarne (max. 10 punktów)
 - kreatywność i estetykę podania (max. 10 punktów)
 - smak i odpowiedni dobór składników (max. 10 punktów)

- Każdy członek jury technicznego może maksymalnie przyznać 30 punktów
- 4.15 Suma punktów wszystkich jurorów technicznych i degustacyjnych utworzy klasyfikację konkursu
- 4.16 Uczestnicy konkursu wystąpią według następującego harmonogramu czasowego:
- uczestnicy z numerami 1, 2, 3, 4, 5 od godz. 11:00 do godz. 12:00
 - uczestnicy z numerami 6, 7, 8, 9, 10 od godz. 12:15 do godz. 13:15
 - uczestnicy z numerami 11, 12, 13, 14, 15 od godz. 13:30 do godz. 14:30
 - uczestnicy z numerami 16, 17, 18, 19, 20 od godz. 14:45 do godz. 15:45
- 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 wyróżni zwycięski lokal statuetką Złotego Karczocho.
- 5.4 Zwycięzca konkursu otrzyma z prawo do posługiwania się znakiem marketingowym konkursu (zasady wykorzystywania znaku marketingowego określać będzie osobny regulamin) oraz nagrodę główną przygotowaną przez Organizatorów.
- 5.5 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się 20 marca 2024 roku po zakończeniu podczas GASTROTARGÓW SMAKKI
- 5.6 Na uroczystości podczas wręczenia nagród obowiązkowy jest strój kucharski.