

**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 Prądyńskiego 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 kucharze zatrudnieni w restauracjach, 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 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](http://www.smakki.pl) (tu będzie cały link) 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 30 stycznia 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 12 lutego 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 30 dni przed terminem Mistrzostw.

- 3.2. Wszystkie pozostałe składniki potrzebne do przygotowania dania, każdy z uczestników zapewni 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 półfinałach każdy uczestnik konkursu będzie przygotowywał danie popisowe według własnego przepisu na bazie takich samych składników udostępnionych przez Organizatora.
- 4.2 W rundzie finałowej uczestnicy będą przygotowywać/ odtwarzać danie zaprezentowane przez Darię Ładochę podczas pokazu kulinarnego, który odbędzie się przed rundą finałową.
- 4.3 Na przygotowanie potraw konkursowych uczestnicy mają 60 minut.
- 4.4 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
- 4.5 Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 15 minut
- 4.6 Każdy uczestnik będzie miał do przygotowania danie dla 6 osób
- 4.7 Z sześciu przygotowanych porcji jedna trafia na stół ekspozycyjny, a pozostałe do jury
- 4.8 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.
- 4.9 Konkurs odbywać się będzie w 3 turach półfinałowych (uczestnicy zostaną podzieleni na 3 grupy po 5 osób) oraz z jednej rundy finałowej, do której zakwalifikowanych zostanie 5 uczestników z rundy półfinałowej.
- 4.10 Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością zaproszoną na konkurs, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy
- 4.11 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji
- 4.12 Rozpoczęcie konkursu nastąpi o godzinie 10.00 w dniu 22 marca 2024 roku
- 4.13 Każdy uczestnik powinien być przygotowany do werbalnego opisu dania przed komisją (dotyczy to sposobu przygotowania dania, jak również pochodzenia produktów wykorzystanych podczas gotowania).
- 4.14 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
- 4.15 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.
  - 4.16 W rundzie finałowej zostanie wyłoniony zwycięzca, który uzyska tytuł Mistrza Polski Kuchni Tajskiej roku 2024.
  - 4.17 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.