

# X Legionowski Pork & Grill (REGULAMIN)

## § 1 Sprawy ogólne

1. Organizatorami „IX Legionowskiego Pork&Grill”, dalej zwanego **Konkursem**, są **Gmina Miejska Legionowo** oraz firma **Stalgast sp. z o.o.**- Plac Konesera 9; 03-336 Warszawa. Konkurs skierowany jest do amatorów sztuki kulinarnej.
2. Celem głównym Konkursu Kulinarnego „Pork&Grill”: jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o grillowaniu z wykorzystaniem mięsa oraz promocja wypoczynku i relaksu na świeżym powietrzu.
4. Uczestnicy **Konkursu** powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań oraz dań opartych na tradycyjnym smaku w nowoczesnej aranżacji.
5. **Konkurs** skierowany jest do amatorów.
6. Konkurs odbędzie się **3 maja 2019 r.**, w godzinach **14.00 - 16.00**, wokół **Areny Legionowo**, przy **ul. Bolesława Chrobrego 50 B**.
7. Nad prawidłowością przebiegu **Konkursu** będzie czuwało **jury** powołane przez organizatorów w składzie:
  - przewodniczący jury – **Carlos Gonzalez-Tejera**.
  - komisja techniczna (do 2 osób)
  - komisja degustacyjna (5 - 6 osób).

## § 2 Zasady uczestnictwa

1. W **Konkursie** może uczestniczyć maksymalnie **6** (sześć) uprzednio zgłoszonych ekip w składzie dwuosobowym.
2. O dopuszczeniu do udziału w Konkursie decyduje kolejność zgłoszeń. Uczestnikami **Konkursu** będą amatorzy.
3. Zgłoszenie musi zawierać:  
imiona i nazwiska uczestników **Konkursu** oraz dane kontaktowe
4. Organizator **Konkursu** zabezpieczy podstawowe produkty do przygotowania potrawy .
5. Zwycięzcy otrzymają nagrody ufundowane przez sponsorów oraz organizatorów.
6. Zgłoszenia drużyn należy przysyłać na e-mail: [kultura@um.legionowo.pl](mailto:kultura@um.legionowo.pl) do dnia **26/04/ 2018 r.** Zgłoszenia do **Konkursu** nadesłane po wskazanym terminie nie zostaną rozpatrzone.
7. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt:  
[kultura@um.legionowo.pl](mailto:kultura@um.legionowo.pl) **oraz tel. +48 22 766-40- wew. 78.**

## § 3 Zasady Konkursu

1. Przedmiotem **Konkursu** jest wykonanie dania głównego z białej kiełbasy, boczku, karkówkę lub golonki podwędzonej SousVide.
2. Organizator zapewnia:
  - a) *grill gazowy,*
  - b) *mięso wieprzowe ekologiczne)*
  - c) *miejsce pod namiotem wyposażone w stół,*
  - d) *produkty podstawowe potrzebne do przygotowania potrawy („Black box”).*
  - e) *sprzęty potrzebne do przygotowania dań konkursowych.*
3. Ekipy startują w własnym dowolnym ubraniu kucharskim (*bluza, zapaska itp.*).
4. Na przygotowanie potraw uczestnicy mają **60 minut**.
5. Każda ze startujących ekip przygotowuje:
  - a) 1 talerz dania konkursowego do ekspozycji i oceny przez jury degustacyjne (1 porcja „pokazowa”)
  - b) 1 półmisek dania konkursowego dla jury degustacyjnego (8 porcji „próbne”),

- c) 1 półmisek dania konkursowego do degustacji dla publiczności (min. 10 porcji „próbne”).
6. **Jury techniczne** będzie współpracował w trakcie oceny dań konkursowych z jury degustacyjnym.
7. **Zabrania się:**  
*stosowania sztucznych dekoracji,*  
*przygotowania wcześniej dekoracji i dodatków*  
*stosowania gotowych sosów,*  
*stosowania gotowych farszów.*
- (wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas Konkursu w regulaminowym czasie konkursowym),

#### **§ 4 Sposób punktacji**

##### **Jury Technicznego i Jury Degustacyjnego**

1. Nad prawidłowością punktacji czuwać będzie **JURY KONKURSU**.
2. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy Jury:  
**Jury Techniczne** – ocenia:  
*przygotowanie stanowiska pracy – maks. 5 punktów,*  
*zużyty surowiec – maks. 5 punktów,*  
*czystość pracy – maks. 5 punktów,*  
*profesjonalizm pracy – maks. 10 punktów,*  
*wygląd stanowiska po pracy – maks. 5 punktów.*

Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 30 punktów.

**Jury Degustacyjne** –, ocenia:  
*wygląd i aranżację – maks. 15 punktów,*  
*dobór składników – maks. 15 punktów,*  
*smak – maks. 40 punktów,*

**Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana i danie zostanie poddane ocenie jury.**

#### **§ 5 Postanowienia organizacyjne**

1. Ilość ekip startujących – maksymalnie **6 ekip**.
2. Jury przyzna: **I, II, i III miejsce** na podstawie łącznej ilości punktów w każdej kategorii.
3. Każda ekipa uczestnicząca w **Konkursie** otrzyma pamiątkowy dyplom oraz drobne upominki od sponsorów.
4. Organizator **Konkursu** zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych konkursantów, nazw, receptur, opisów przygotowania oraz prawo do wykorzystywania zdjęć wykonanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
5. Wyniki zostaną ogłoszone niezwłocznie po zakończeniu **Konkursu** a wręczenie nagród odbędzie się na scenie ok. godz. 19.00.
6. Zgodnie z (Dz. U. z 2016 poz 922 oraz zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych, każdy z uczestników **Konkursu** z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystanie przez organizatorów **Konkursu** jego wizerunku na potrzeby **Konkursu** i w celach marketingowo – organizacyjnych w/w **Konkursu**.
- 7 **Tryb postępowania w sprawach nieuregulowanych ustalają organizatorzy.**

**Wszelkie informacje i zgłoszenia do zawodów prosimy wysyłać na adres internetowy: [kultura@um.legionowo.pl](mailto:kultura@um.legionowo.pl) W TERMINIE DO 29 kwietnia 2019 r.!!!**