

REGULAMIN

VII Legionowskie Turkey & Grill

§ 1 Sprawy ogólne

1. Organizatorami „**IX Legionowskiego Turkey&Grill**”, dalej zwanego **Konkursem**, są Gmina Miejska Legionowo oraz firma Stalgast sp. z o.o ul. Staniewicka 5, 03 - 310 Warszawa.
Konkurs skierowany jest do amatorów sztuki kulinarnej.
2. Celem głównym Konkursu Kulinarnego „**Turkey&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 2018 r., w godzinach 14.00 - 18.00, wokół Areny Legionowo, przy ul. Bolesława Chrobrego 50B.
7. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu będzie czuwało jury powołane przez organizatorów w składzie:
 - przewodniczący jury – Carlos Gonzalez-Tejera.
 - komisja techniczna (do 3 osób)
 - komisja degustacyjna (5 - 7 osób).

§ 2 Zasady uczestnictwa

1. W **Konkursie** może uczestniczyć maksymalnie 8 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 numery 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 do dnia 26 kwietnia 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 oraz tel. +48 22 766-40- wew. 78.

§ 3 Zasady Konkursu

1. Przedmiotem **Konkursu** jest wykonanie dania głównego z mięsa z indyka.
2. Organizator zapewnia:
 - a) *grill gazowy,*
 - b) *mięso z indyka (mielone)*
 - 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 45 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 (minimalnie 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*(wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas **Konkursu** w regulaminowym czasie konkursowym),
 - *stosowania gotowych sosów,*
 - *stosowania gotowych farszów.*

§ 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 8 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 uczestników **Konkursu**, 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. 20.00.
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 wysłać na adres internetowy: kultura@um.legionowo.pl

W TERMINIE DO 26 kwietnia 2018 r.!!!