

VIII FESTIWAL KUCHNI GRECKIEJ
Targi EuroGastro w Warszawie
20 marca 2013 roku

I. Ogólne sprawy organizacyjne

- 1.1 Organizatorami konkursu są **Theofilos Vafidis i MT Targi** w Warszawie przy wsparciu merytorycznym **Fundacji Klub Szefów Kuchni Polska i KSK Grecja**.
- 1.2 Konkurs odbędzie się **20 marca 2013 roku podczas XVII Międzynarodowych Targów Gastronomicznych EuroGastro 2013 w Warszawie**.
- 1.3 Celem konkursu jest promocja młodych utalentowanych kucharzy, udokumentowanie ich wysokiej wiedzy zawodowej oraz promocji produktów i kuchni greckiej.

Warunki uczestnictwa

- 2.1 W konkursie mogą uczestniczyć kucharze pracujący w restauracjach lub restauracjach przyhotelowych z całego kraju i zagranicy (szczególnie mile widziane panie).
- 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 zakładach gastronomicznych, które dokonały zgłoszenia, aż do momentu rozstrzygnięcia konkursowych.
- 2.4 Wszyscy kucharze biorący udział w konkursie, mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.5 Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym oraz z wyraźnym zdjęciem wykonanej potrawy i przesłane pocztą na podany adres lub drogą elektroniczną na podany adres teo@vafidis.pl lub faksem **(22) 357 87 29**
UWAGA ! – termin nadsyłania zgłoszeń upływa z dniem 28 luty 2013 roku.
Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić czytelnie drukowanymi literami lub elektronicznie, tak aby zawierał imię i nazwisko wraz z numerem telefonu i faksu oraz pełną nazwę zakładu pracy, osobę delegującą i pieczęć.
- 2.6 Liczba osób dopuszczonych do konkursu jest ściśle określona i nie powinna przekroczyć 12 zgłoszeń, dlatego w przypadku większej ilości chętnych o udziale w Konkursie Kulinarным zdecyduje jury selekcyjne w składzie: Jerzy Pasikowski, Kurt Scheller i Theofilos Vafidis.

Zasady organizacyjne

- 3.1 Organizator konkursu dla każdego uczestnika zapewnia dostarczenie charakterystycznych produktów greckich, którymi będą:
 - Polędwica jagnięca - Martmar
 - Ciasto Fillo Kanaki (dostępne w The Greek Gourmet i MAKRO)
 - Ser Feta Theofilos
 - Makaron Orzo Medium - Helios
 - Oliwa z oliwek Extra Virgin „Theofilos”
- Do treningów wszystkie wyżej wymienione produkty są dostępne w niektórych hurtowniach.
- 3.2 Wszystkie produkty oprócz wymienionych w pkt.3.1 uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

- 3.3 Organizator również zapewnia zakwaterowanie na czas konkursu (nie dotyczy mieszkańców Warszawy). Każdy uczestnik pokrywa koszty przejazdu oraz zakupu we własnym zakresie oraz pozostałych składników użytych do wykonywania dania konkursowego.
- 3.4 Drobny sprzęt potrzebny do wykonania dań konkursowych oraz zastawę niezbędną do podania każda ekipa przywozi ze sobą.
- 3.4.1 Uczestnicy mają obowiązek korzystania podczas konkursu ze sprzętu AGD firmy Kenwood oraz z pieca konwekcyjno parowego firmy CONVOTERM i zastawy stołowej (zapewnia Organizator)
- 3.5 Wszyscy uczestnicy zgłoszeni do konkursu otrzymają odpowiedź telefoniczną o dopuszczeniu do konkursu do 4 marca 2013 roku
- 3.6 W przypadku zgłoszenia więcej jak 12 uczestników organizator zastrzega sobie prawo powołania jury selekcyjnego, które to na podstawie nadesłanych zdjęć i przepisów zadecyduje o dopuszczeniu do udziału w konkursie.

IV Reguły przeprowadzenia konkursu

- 4.1 Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.
- 4.2 Każda ekipa konkursowa będzie miała do przygotowania danie główne podane na talerzach dla 7 osób z wykorzystaniem : **polędwica jagnięca MARTMAR, ciasto Fillo Kanaki, ser Feta Theofilos, makaron Orzo Medium Helios oraz oliwa z oliwek Extra Virgin „Theofilos”** (do treningów wszystkie wyżej wymienione produkty są dostępne w The Greek Gourmet import@vafidis.pl, ciasto Fillo Kanaki również w Makro. Polędwica jagnięca dostępna w **MARTMAR food and pleasure telefon:501 404 007; 600 881 907; e-mail: mariusz@martmar.pl; jacek@martmar.pl**
- 4.3 Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 7-iu przygotowanych porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekroczyć 1 godziny.
- 4.4 Niedotrzymanie podanego czasu pracy pociąga za sobą odpowiednie punkty karne, a uczestnikom przekraczającym regulaminowy czas ponad 15 minut zostanie praca przerwana i oceniona w stopniu jakim została przygotowana.
- 4.5 Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu przed rozpoczęciem konkurencji, który nie będzie liczony przez jurorów do przygotowania dań konkursowych wynosi 10 minut.
- 4.6 Na stanowiska pracy wchodzi jednocześnie po 3 uczestników, według wylosowanej kolejności na odprawie uczestników w dniu 19 marca 2013 roku.
- 4.7 Odprawa jest obowiązkowa, odbędzie się 19 marca 2013 roku o godzinie 20:00 w Klubie Galop Centrum Konferencyjno – Bankietowe ul. Poniatowskiego 46, 05-220 Zielonka (www.hoteltrylogia.pl) - obowiązkowy strój kucharski na odprawie i podczas konkursu (brak nakrycia głowy oraz ubiór casual dyskwalifikuje uczestnika w konkursie), na odprawie nastąpi losowanie stanowisk i kolejności.
- 4.8 Każde stanowisko pracy będzie wyposażone w: 2 stoły robocze, zlewozmywak jednokomorowy, płytę indukcyjną Kenwood IH100 (2 szt.), blender ręczny z mini szatkownicą Kenwood HB724 (1szt), piec konwekcyjno parowy CONVOTERM oraz lodówkę do wspólnego korzystania.
- 4.9 Do dyspozycji (w zależności od potrzeb) będzie robot planetarny KM070 Cooking Chef Kenwood oraz inny sprzęt AGD – proszę o wcześniejszą informację o ewentualnym zapotrzebowaniu na sprzęt www.kenwoodworld.com).
- 4.10 Wszystkie stanowiska będą ustawione przed publicznością zaproszoną na konkurs, w celu zaprezentowania pełnego kunsztu występujących kucharzy.
- 4.11 Kucharze mają obowiązek wystąpienia podczas Festiwalu w zapaskach Organizatora.

4.12 Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej, a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki muszą być w postaci surowej (prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów przetworzonych przez przemysł spożywczy).

4.13 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

V Założenia dodatkowe

5.1 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od ich zajętego miejsca.

5.2 Wszystkie prace konkursowe powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz czysto i elegancko podane.

5.3 Wszystkich uczestników oceniać będzie międzynarodowe jury , przewodniczącym jury jest pan Jerzy Pasikowski.

5.4 Międzynarodowe jury przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów .

5.5 **Główną nagrodą w konkursie jest wyjazd na tygodniowy pobyt w Grecji dla 2-ch osób** ufundowany przez **Biuro Podróży Hellas Travel , 02-021 Warszawa, ul. Grójecka 19/25 www.hellastravel.pl**

5.6 VII Festiwal Kuchni Greckiej jest nominowany do Kulinarного Pucharu Polski 2013. Nominacja oraz czek na kwotę 1500 PLN zostanie wręczona po zakończeniu festiwalu przez organizatorów **Kulinarного Pucharu Polski 2013.**

5.7 Każda ekipa otrzyma pamiątkowe dyplomy oraz upominki ufundowane przez Sponsorów.

5.8 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się 20 marca 2013 roku podczas Uroczystej Gali w Hotelu Galop o godzinie 20:00 w Klubie Galop Centrum Konferencyjno – Bankietowe ul. Poniatowskiego 46, 05-220 Zielonka

5.9 Na uroczystości podczas wręczenia nagród obowiązkowy jest strój kucharski.

5.10 Uczestnicy dostarczą do biura organizatora materiał reklamowy miejsca pracy (hotel, restauracja itp.)w formacie: JPG. PDF. lub jako pokaz multimedialny odpowiednio mocny do zaprezentowania na dużym ekranie w czasie konkursu.

Wszystkie informacje nie objęte regulaminem, proszę kierować do:

- sprawy organizacyjne:
Theofilos Vafidis
e-mail: teo@vafidis.pl
tel. kom. 608 688 677
- sprawy merytoryczne:
Jerzy Pasikowski
tel. kom 600 204 398