



## Certyfikowane warsztaty kuchni greckiej dla profesjonalistów

W dniach 4-5 listopada 2016 roku

**Hotel Trylogia\*\*\***

Ul. Józefa Poniatowskiego 46

05-220 Zielonka



WORLD  
ASSOCIATION  
OF CHEFS  
SOCIETIES



### 1 Ogólne sprawy organizacyjne:

- 1.1 Organizatorem i prowadzącym warsztaty jest **Theofilos Vafidis – Honorowy Członek Chef's Club of Greece, reprezentant Poland Branch Office i Hotel Trylogia\*\*\***, przy wsparciu merytorycznym **Chef's Club of Greece, Poland Branch Office i WACS**.
- 1.2 Warsztaty odbędą się **4 listopada 2016 roku w Hotelu Trylogia\*\*\*, ul. Józefa Poniatowskiego 46, 05-220 Zielonka, w godzinach 12:00 – 17:30**.
- 1.3 Celem warsztatów jest szkolenie kucharzy ze znajomości produktów greckich, tajników kuchni greckiej, a także ze sposobów wykorzystaniu produktów greckich w każdej kuchni.
- 1.4 Sprawdzianem nabytych umiejętności będą zmagania uczestników z formułą Black Box dnia **5 listopada 2016 roku od godziny 9:00**, zakończone wręczeniem Certyfikatów podczas Uroczystej Greckiej Gali.

### 2 Warunki uczestnictwa:

- 2.1 W warsztatach mogą uczestniczyć kucharze pracujący zawodowo w restauracjach lub restauracjach przyhotelowych.
- 2.2 Warsztaty są organizowane w formule indywidualnej, czyli uczestniczą pojedyncze osoby.

- 2.3 Uczestnicy mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.
- 2.4 Zgłoszenie uczestnika do warsztatów powinno być dokonane na załączonym formularzem drogą elektroniczną na adres [event@vafidis.pl](mailto:event@vafidis.pl) w formacie PDF. Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić czytelnie drukowanymi literami lub elektronicznie, tak aby zawierał imię i nazwisko uczestnika wraz z numerem telefonu i adresem E-mail, oraz pełną nazwę i pieczętąkę zakładu pracy i osobę delegującą.
- UWAGA ! – termin nadsyłania zgłoszeń upływa z dniem 21.10.2016 roku.**
- 2.5 Liczba osób dopuszczonych do warsztatów jest ściśle określona i w przypadku większej ilości zgłoszeń o udziale w warsztatach zadecyduje jury selekcyjne.
- 2.6 Uczestnicy zgłoszeni do warsztatów otrzymają odpowiedź telefoniczną i e-mailową o zakwalifikowaniu się do konkursu dnia 25 października 2016 roku.
- 2.7 Każdy uczestnik sam organizuje i pokrywa koszty transportu do/z hotelu.

**3 Sprawdzan nabytych umiejętności w - formuła Black Box 5 listopada 2016 roku o godzinie 9:00:**

- 3.1 Każdy uczestnik ma za zadanie przygotować danie z wykorzystaniem produktów przygotowanych przez Organizatora w ilości 4 oddzielnych porcji.
- 3.2 Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia wszystkich czterech porcji na ladzie ekspozycyjnej nie może przekroczyć 45 minut.
- 3.3 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.
- 3.4 Na stanowiska pracy wchodzi jednocześnie po 5 uczestników, według wylosowanej kolejności na odprawie uczestników w dniu 4 listopada 2016 roku.
- 3.5 Odprawa (z kolacją) jest obowiązkowa, odbędzie się 4 listopada 2016 roku o godzinie 20:00 - obowiązkowy strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie) na odprawie i podczas sprawdzianu umiejętności. Na odprawie nastąpi losowanie stanowisk i kolejności udziału w sprawdzianie umiejętności.

**4 Założenia dodatkowe:**

- 4.1 Organizator warsztatów zastrzega sobie prawo do robienia i publikacji zdjęć wszystkich dań.
- 4.2 Wszystkie dania powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz estetycznie podane.
- 4.3 Dania oceniać będzie profesjonalne Jury, które przyzna wyróżnienie na podstawie łącznej ilości punktów.

**4.4** Uroczyste ogłoszenie wyniku zmagania oraz wręczenie Certyfikatów ukończenia szkolenia wystawiony przez **Chef's Club of Greece** i **Poland Branch Office** odbędzie się 5 listopada 2016 roku podczas Uroczystej Greckiej Gali o godz. 20:00.

**4.5** Osoba wyróżniona weźmie udział w wyjeździe wraz z Teo Vafidisem na **Międzynarodowe Targi HORECA w Atenach w dniach 10-13 lutego 2017**, ufundowanym przez **Hotel Trylogia\*\*\***.

**4.6** Podczas wręczenia Certyfikatów na Uroczystej Greckiej Gali obowiązkowy jest strój kucharski (nakrycie głowy, bluza kucharska i spodnie kucharskie).

## **5 Koszt udziału i płatności:**

**5.1** Koszt szkolenia dla profesjonalistów wynosi 900zł Brutto od 1 osoby.

Kwota zawiera zakwaterowanie w pokoju dwuosobowym w terminie 4-5 i 5-6 listopada 2016 roku w Hotelu Trylogia\*\*\* ze śniadaniem, udział w warsztatach szkoleniowych, odprawę z kolacją, sprawdzian umiejętności i kolację podczas Uroczystej Gali Greckiej.

**5.2** Organizator zapewnia wszystkim uczestnikom produkty spożywcze, sprzęt do gotowania, oraz zastawę stołową.

**5.3** Kwota 450 brutto płatna przelewem w formie zaliczki w dniu wysłania zgłoszenia na poniższy numer rachunku:

70 1910 1048 2787 9344 1920 0001

Hotel Trylogia, Bożena Ładno, 05-220 Zielonka, ul. Poniatowskiego 46A

Pozostała kwota wynikająca z końcowego rozliczenia po odliczeniu zaliczki płatna w dniu przyjazdu na podstawie wystawionej przez zleceniobiorcę faktury VAT.

Istnieje możliwość zakwaterowania w pokoju jednoosobowym za dopłatą 200zł za cały pobyt.

Osoby towarzyszące dopłacają 450zł/os za 2 noclegi, wyżywienie i udział w Gali.

## **Wszystkie informacje nie objęte regulaminem, proszę kierować do:**

Sprawy merytoryczne: **Katarzyna Koziol** e-mail: [event@vafidis.pl](mailto:event@vafidis.pl), tel. kom. 608 689 097

Sprawy rezerwacji i płatności: **Aleksandra Tymoszczuk** e-mail: [a.tymoszczuk@hoteltrylogia.pl](mailto:a.tymoszczuk@hoteltrylogia.pl)

tel. Kom. 602 629 643