



## **REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2016**

### **1. Postanowienia ogólne**

**1.1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego** – „Mistrz Karpia 2016” realizowanego w ramach Dni Karpia w Dolinie Baryczy 2016 jest **Stowarzyszenie „Partnerstwo dla Doliny Baryczy”**.

**1.2. Celem Konkursu są:**

- a) propagowanie i pogłębianie wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Doliny Baryczy,
- b) zwiększanie atrakcyjności kuchni regionalnej Doliny Baryczy opartej o ryby słodkowodne,
- c) podnoszenie kompetencji kulinarnych podmiotów gastronomicznych z Doliny Baryczy,
- d) wprowadzenie do karty dań, nowych przepisów na potrawy z ryb słodkowodnych.

**1.3. Miejsce i termin konkursu –**

- a) I część **09.01.2016** – Mistrz Karpia 2016 – nagroda jury (professional): Restauracja Stary Młyn, Niesułowice 25, 56-300 Milicz.
- b) II część **19.01.2016** Mistrz Karpia 2016– nagroda publiczności: Dom Gościnny Tęcza, Jawor 12A, 56-330 Cieszków – w ramach konferencji podsumowującej.

### **2. Zasady przeprowadzania Konkursu- Kategorie Konkursowe**

**2.1** Konkurs odbywa się w II częściach, których celem jest wyłonienie laureatów z każdej z kategorii.

**2.2 Mistrz Karpia 2016 – nagroda jury (professional)**

- a) Kategoria obowiązkowa – potrawy wybrane podczas kolacji rybnej w ramach Dni Karpia 2016 laureat Mistrz Karpia 2016 – najlepsza potrawa Ryby do syta
  - b) Kategoria dodatkowa - do wyboru jedna lub obie
    - danie wykorzystujące przepisy z książki Historie ze smakiem laureat –Mistrz Karpia 2016 Historia ze smakiem,
    - potrawa z karpia – nowość w menu. Laureat - Mistrz Karpia 2016 - Nowość w menu
- (UWAGA: konkurs w kategoriach dodatkowych zostanie przeprowadzony przy zgłoszeniu min. 4 podmiotów/ potraw w danej kategorii).

**2.3 Mistrz Karpia 2016 - nagroda publiczności**

Kategoria dodatkowa - jedno z dań wymienione w pkt 2.2, przygotowane do oceny publiczności w ramach prezentacji restauracji podczas konferencji podsumowującej Dni Karpia 2016. Laureat Mistrz Karpia 2016 Nagroda Publiczności.

### **3. Zasady przeprowadzania Konkursu Mistrz Karpia 2016 – nagroda jury (professional)**

**3.1 Przebieg**

- a) Konkurs będzie przeprowadzony w dwóch turach z podziałem na grupy
  - I grupa w godz. 9:00 – 12:00
  - II grupa 12:30 – 15:30

UWAGA: Losowy przydział godzin dla podmiotów uczestniczących w Konkursie, zostanie przedstawiony przez Organizatora, po wpłynięciu zgłoszeń udziału, najpóźniej do 04.01.2017.
- b) Każdy uczestnik ma obowiązek przedstawić, opisać potrawę konkursową przed jury. Przewiduje się ok 20 min: w tym na przedstawienie potrawy konkursowej 10 min, ocena jury oraz rozmowa z reprezentantem podmiotu 10 min.
- c) Uczestnik konkursu przygotowuje danie ekspozycyjne oraz max 5 porcji degustacyjnych dla jury.
- d) Danie ekspozycyjne po dokonaniu oceny przez jury zostanie przeniesione na stół fotografa w celu zrobienia zdjęcia.

**3.2 Ocena**

- e) Skład Jury konkursu stanowi max 5 osób – profesjonaliści z branży gastronomicznej spoza Doliny Baryczy.
- f) Każdy z uczestników, może otrzymać od każdego jurora 50 pkt, od wszystkich jurorów: Ilość jurorów X 50 punktów.



## **REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2016**

- g) Jury dokonuje oceny potraw konkursowych z uwzględnieniem następujących kryteriów i przypisanej do tych kryteriów punktacji:
- h) przedstawiona potrawa pod względem:
  - 1. doboru składników i zgodności z lokalną kuchnią (0-10)
  - 2. walorów smakowych- zapachowych (1-10)
  - 3. sposobu podania, wyglądu i aranżacji dania (1-10)
  - 4. walorów zdrowotnych przygotowanych potraw (1-10)
  - 5. wkład merytoryczny (1-10):
    - specyfika i wiedza na temat składników (jaki i skąd pochodzą produkty), stosowanie krótkich łańcuchów dostaw, charakter regionalny
    - specyfika przyrządzenia potrawy, sposobu obróbki potrawy
    - wyjątkowość potrawy, osobisty styl kulinarny
    - pochodzenie, historia potrawy
- i) Decyzja jury jest ostateczna.
- j) Ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagrody będzie miało miejsce 19.01.17 na konferencji podsumowującej Dni Karpia 2016.

### **4. Zasady przeprowadzania Konkursu Mistrz Karpia 2016 – nagroda publiczności**

#### **4.1 Przebieg**

- a) Konkurs odbędzie się podczas konferencji podsumowującej Dni Karpia 2016
- b) Podmioty uczestniczące w konkursie przygotowują min. 60 niewielkich porcji degustacyjnych dla publiczności.
- c) Potrawy zostaną wystawione na specjalnie oznaczonych stołach, każda z potraw powinna zawierać wizytówkę z numerem konkursowym potrawy, nazwą podmiotu, nazwą potrawy, krótką charakterystyką potrawy.
- d) Numery konkursowe zostaną nadane losowo przez Organizatora, po zgłoszeniu potraw.

#### **4.2 Ocena**

- a) Ocena potraw odbędzie się przez uczestników konferencji – publiczność.
- b) Uczestnicy po degustacji potraw głosują, wpisując numer potrawy na odcinku zaproszenia i wrzucają do urny (zasada wyboru jednej potrawy – tak jak na kolacji Ryba do syta)
- c) Przedstawiciel Organizatora przelicza głosy i potrawa, która dostała największą ilość głosów otrzyma tytuł MISTRZA KARPIA – nagroda PUBLICZNOŚCI 2016
- d) Ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagrody będzie miało miejsce 19.01.17 na konferencji podsumowującej Dni Karpia 2016.

### **5. Nagrody**

- 5.1** Laureaci I miejsca w każdej kategorii otrzymają pamiątkową statuetkę i dyplom.
- 5.2** Laureaci miejsca II i III - otrzymują pamiątkowe dyplomy.
- 5.3** Nagrodą za pierwsze trzy miejsca w każdej kategorii jest udział w dedykowanych profesjonalnych warsztatach kulinarnych we Wrocławiu w zakresie i terminie uzgodnionym z laureatami.
- 5.4** Organizator ponosi koszty organizacji konkursu, statuetek, dyplomów, organizacji sesji fotograficznej, organizacji warsztatów kulinarnych oraz konferencji podsumowującej.
- 5.5** Koszty dojazdu na wydarzenia uczestnicy ponoszą we własnym zakresie.



## **REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2016**

### **6. Warunki uczestnictwa**

- 6.1** W Konkursie mogą uczestniczyć podmioty, które organizowały kolację rybną w ramach Dni Karpia 2016, prowadzące zarejestrowaną działalność gastronomiczną na obszarze Doliny Baryczy, tj. na terenie gmin: Cieszków, Krośnice, Milicz, Przygodzice, Odolanów, Sośnie, Twardogóra, Żmigród.
- 6.2** Uczestnikami Konkursu mogą być osoby (max. 2 osoby) wyznaczone przez podmioty wymienione w pkt 6.1 w tym szef kuchni lub inna osoba odpowiadająca za przygotowanie potrawy oraz właściciel/ zarządzający podmiotem.
- 6.3** Warunkiem udziału w konkursie jest przesłanie przez podmiot o którym mowa w punkcie 2.1, „Zgłoszenia udziału” na adres mailowy: [partnerstwo@nasza.barycz.pl](mailto:partnerstwo@nasza.barycz.pl), w nieprzekraczalnym terminie do 28.12.2016r. Organizator, natychmiast po otrzymaniu Zgłoszenia przesyła potwierdzenie otrzymania wiadomości. W przypadku nieotrzymania maila zwrotnego, od Organizatora, Uczestnik powinien skontaktować się telefonicznie z Organizatorem.
- 6.4** „Zgłoszenie udziału” w Konkursie stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu i zawiera:
- dane zgłaszającego podmiotu, dane osobowe osób reprezentujących dany podmiot oraz zgodę na wykorzystywanie wizerunku osób i potrawy konkursowej utrwalonych przez Organizatora lub na jego zlecenie;
  - wskazanie zgłaszanej potrawy obowiązkowej oraz ewentualnie potrawy/potrav w kategorii dodatkowej. Do każdej z kategorii można zgłosić nie więcej niż jedną potrawę.
- 6.5** Organizator zastrzega sobie prawo weryfikacji danych zawartych w „Zgłoszeniu udziału” w Konkursie.
- 6.6** Zgłoszenie przesłane po terminie, lub niespełniające warunków określonych w Regulaminie zostanie odrzucone.

### **7. Sprawy organizacyjne**

- 7.1** Wszelkie składniki do przygotowania oraz dekoracji potraw Uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.
- 7.2** Naczynia, zastawę inne akcesoria niezbędne do podania i serwowania dań konkursowych każdy uczestnik zapewnia we własnym zakresie.
- 7.3** Każdy Uczestnik pokrywa we własnym zakresie koszty przejazdu do miejsc konkursowych oraz w razie wygrania nagrody – na warsztaty.
- 7.4** Uczestnicy są zobowiązani przywieźć gotowe potrawy; w miejscu odbywania się Konkursu. Do dyspozycji uczestników jest zaplecze kuchenne w Restauracji Stary Młyn w Niesułowicach, w przypadku zapewnienia specyficznych warunków lub sprzętu prosimy o bezpośredni kontakt z restauracją.

### **8. Postanowienia końcowe**

- 8.1** Organizator zastrzega sobie prawo do upublicznienia danych osobowych uczestników konkursu, wykorzystania zdjęć, wizerunku uczestników, a także potraw.
- 8.2** Organizator nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uchybienia, opóźnienia spowodowane przez uczestników konkursu.
- 8.3** Osobą do kontaktu w sprawie Konkursu jest Anna Urbańczyk, [partnerstwo@nasza.barycz.pl](mailto:partnerstwo@nasza.barycz.pl), tel. 71 3830432.
- 8.4** Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem reguluje Kodeks Cywilny.