

PRZYKŁADOWY REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO DLA KGW

Rozdział I Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady, organizację i porządek Konkursu Kulinarnego na Potrawę z regionalną dla KGW, zwanego dalej Konkursem.
2. Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie Rybackie „Żabi Kraj”.
4. Celem głównym Konkursu jest:
 - zintegrowanie środowiska we wspólnych działaniach na rzecz promocji potraw regionalnych,
 - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy kulinarnej oraz wykorzystanie produktów regionalnych w kuchni,
 - promocja i prezentacja potraw regionalnych,
 - wyłonienie najlepszych ekip w przygotowaniu i podawaniu dań regionalnych,
 - wymiana informacji i doświadczeń.
5. Konkurs odbędzie się w dniu 26.05.2018r. w miejscowości Hażlach.

Rozdział II Zasady uczestnictwa

1. W Konkursie nie ma ograniczenia ilości osób uczestniczących.
2. Uczestnikami Konkursu mogą być przedstawiciele organizacji pozarządowych.
3. Członkowie ekipy startującej w Konkursie nie mogą reprezentować różnych organizacji pozarządowych.
4. Ekipa może zgłosić do dwóch dań w konkursie.
5. Zgłoszenie potrawy należy przysyłać na druku zgłoszenia, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.
6. Wszystkie zgłoszenia należy dostarczyć do biura Stowarzyszenia Rybackiego „Żabi Kraj” (ul. Mickiewicza 9, 43-430 Skoczów) lub zeskanowane przesłać: faksem pod numer: 33 487 49 55; drogą elektroniczną na e-mail: biuro@zabikraj.pl w terminie do 10.05.2018r.
7. Organizator po otrzymaniu od ekip arkusza zgłoszeniowego potwierdzi jego dostarczenie Wysyłającemu zgłoszenie w ciągu dwóch dni roboczych.
8. Wiadomość o dopuszczeniu do udziału w konkursie zostanie przesłana drogą elektroniczną lub telefoniczną do kapitanów zakwalifikowanych ekip. Ponadto lista ekip zakwalifikowanych do konkursu zamieszczona będzie na stronie www.zabikraj.pl do 20.05.2018r.

Rozdział III **Zasady konkursu**

1. Przedmiotem Konkursu jest danie regionalne, zwane w dalszej części także daniem konkursowym.
2. Podstawowym produktem do przygotowania dania konkursowego jest: karp obowiązkowo należy użyć również produktu regionalnego np. miód, ser.
3. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - **I etap** - Kwalifikacje (nadesłanie receptur) – do udziału dopuszczone jest maksymalnie 40 ekip,
 - **II etap** - Konkurs Kulinarny.
4. O zakwalifikowaniu ekipy kucharskiej do konkursu decyduje kolejność nadesłanych zgłoszeń.
5. Każda receptura nadesłana na druku zgłoszenia musi zawierać:
 - nazwę potrawy,
 - wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 1 porcji,
 - opis wykonania.
6. Każda ekipa startująca w konkursie jest zobowiązana do zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt wszystkich produktów użytych do przygotowania dania, jak i drobnego sprzętu niezbędnego do ich wykonania i zaserwowania potraw.
7. Organizator konkursu zapewnia:
 - stół prezentacyjny.
8. Każda ze startujących ekip kucharskich przygotowuje 2 porcje dania konkursowego.
9. Uczestnicy zobowiązani są w dniu konkursu, tj.26.05.2018r. o godz. 14 dostarczyć potrawy - gotowe do ostatecznego podania.
10. Potrawy oceniać będzie Jury, którego skład ustalą organizatorzy konkursu.
11. Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na Konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.

Rozdział IV **Warunki organizacyjne**

1. Ilość ekip startujących w Konkursie jest ściśle określona.
2. Organizator Konkursu nie zwraca kosztów podróży oraz nie zapewnia noclegu oraz wyżywienia dla ekip.
3. Jury profesjonalne przyzna I, II i III miejsce oraz nagrodę dla ekipy kucharskiej za zajęcie I, II i III miejsca, na podstawie łącznej ilości punktów :
 - Miejsce I – nagroda bon o wartości 500 zł,

- Miejsce II - nagroda bon o wartości 300 zł,
- Miejsce III - nagroda bon o wartości 200 zł.

4. Każda ekipa otrzyma pamiątkowy dyplom.

Rozdział V

Sposób punktacji jury

1. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w składzie:
- Przewodniczący jury,
- Komisja degustacyjna (3 osoby).

2. Dania konkursowe będą oceniane przez jury degustacyjne - trzyosobowe:
- max 5 punktów - wygląd i aranżacje stoiska,
- max 10 punktów - dobór składników,
- max 15 punktów – smak.

Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 30 punktów.

Rozdział VI

Postanowienia końcowe

1. Numery stanowisk będą przyznawane zgodnie z kolejnością nadesłanych arkuszy zgłoszeniowych.

2. Lista z numerami stanowiska będzie udostępniona na stronie www.zabikraj.pl do 20.05.2018r.

3. Koordynatorem Konkursu z ramienia Organizatorów i osobą upoważnioną do kontaktu z zawodnikami jest Dorota Żywczok.

4. Przystępując do konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem przez uczestnika zgody na nieodpłatne wykorzystywanie przez organizatora konkursu przepisu na danie konkursowe w szczególności w zakresie:

- a) utrwalenie i zwielokrotnianie jakąkolwiek techniką, w tym m. in. drukiem, cyfrowo,
- b) wykonania nieograniczonej ilości publikacji i materiałów promocyjnych (broszur, ulotek itp.),
- c) wprowadzania do pamięci komputera, sieci multimedialnej oraz komputerowej (w szczególności Internetu),
- d) swobodnego zamieszczania i zezwalania na zamieszczanie w bazach danych, zbiorach, wystawach, wykazach itp.,
- e) rozpowszechnianie w publikacjach wydawanych przez Stowarzyszenie Rybackie „Żabi Kraj” oraz na stronie www.zabikraj.pl,
- f) publiczne wystawianie.

5. Uczestnik wyraża zgodę na nieodpłatne zamieszczanie prac konkursowych na stronach internetowych, wystawach oraz w innych materiałach promocyjnych.

6. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Konkursu w tym zdjęć osób i potraw.

7. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.

8. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.

9. Szczegółowy harmonogram Konkursu podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.

10. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany w powyższym Regulaminie, informacje o ewentualnych zmianach zostaną zamieszczone na stronie www.zabikraj.pl.

Kontakt w sprawie konkursu kulinarnego:

Dorota Żywczok

Jacek Dutka

Maciej Chojna