



Regulamin Konkursu Gastronomicznego

1. ZASADY OGÓLNE

- 1.1. Organizatorem konkursu „ BITWA NA NOŻE” jest Rada Sołecka w Dobrzeniu Małym oraz Pracownia Smaków z Jełowej.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w dniu 30.07.2020 od godziny 17.00 w sali Ochotniczej Straży Pożarnej w Dobrzeniu Małym.
- 1.3. Celem głównym konkursu jest promocja lokalnych produktów oraz propagowanie zdrowego żywienia wśród dzieci .
- 1.4. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie niezależne pięcioosobowe jury.

2. ZASADY UCZESTNICTWA

- 2.1. W konkursie uczestniczą zespoły 3-osobowe składające się z osoby dorosłej oraz dwójki dzieci w wieku 6 -15 lat.
- 2.2. Zgłoszenie zespołu do konkursu dokonują wyłącznie osoby pełnoletnie, opiekunowie zespołów.

3. ZASADY KONKURSU

- 3.1. Zespół ma 60 minut na przygotowanie dania konkursowego.
- 3.2. Głównym produktem konkursowego dania będzie pstrąg poliwodzki. O pozostałych składnikach uczestnicy zostaną poinformowani 10 minut przed przystąpieniem do gotowania.
- 3.3. Organizatorzy dla wszystkich uczestników konkursu zapewniają: wodę (5 litrów), kuchenkę gazową, jeden garnek, patelnię, podstawowy zestaw sztućcy, deskę do krojenia, sitko, dwa noże, podstawową zastawę stołową, 2 miski, 2 blendery na wszystkie stanowiska, 1 maszynkę do mielenia na wszystkie stanowiska. Uczestnik może zapewnić dodatkowy sprzęt we własnym zakresie.



4. WARUNKI ORGANIZACYJNE

4.1. Ilość zespołów startujących w Konkursie jest ściśle określona- maksymalnie 15 ekip. zgłoszenia są przyjmowane pod numerem telefonu: 504-836-359. Decyduje kolejność zgłoszeń.

4.2. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie.

4.3. Jury wyłoni trzy zespoły na podstawie łącznej ilości punktów, które otrzymają nagrody rzeczowe.

4.4. Każdy zespół otrzyma pamiątkowe dyplomy.

4.5. Zgłaszając się do konkursu wyrażasz zgodę na przetwarzanie twoich danych osobowych oraz na wykonanie i publikację zdjęć z danej imprezy.

4.6. Uczestnik jest zobowiązany przestrzegać zaleceń Organizatora.

5. OCENA JURY

5.1. Dania konkursowe będą oceniane przez jury, a ocenie podlegać będą:

- kreatywność,
- wygląd i aranżacja,
- smak i aromat,
- higiena i czystość w czasie i po zakończeniu pracy,
- czas pracy