



Regulamin Konkursu Gastronomicznego

1. ZASADY OGÓLNE

- 1.1. Organizatorem konkursu „ BITWA NA NOŻE” jest Rada Sołecka w Dobrzenu Małym Pracownia Smaków oraz Stowarzyszenie Obrony Samorządności "Na Swoim".
- 1.2. Finał konkursu odbędzie się w dniu 29.12.2022 od godziny 17.00 w sali Ochotniczej Straży Pożarnej w Dobrzenu Małym.
- 1.3. Celem głównym konkursu jest promocja lokalnych produktów, propagowanie zdrowego żywienia wśród dzieci oraz promocję walorów turystycznych Województwa Opolskiego
- 1.4. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie niezależne pięcioosobowe jury.
- 1.5 Impreza jest finansowana ze środków Samorządu Województwa Opolskiego, natomiast patronat honorowy nad wydarzeniem objął Andrzej Buła - Marszałek Województwa Opolskiego

2. ZASADY UCZESTNICTWA

- 2.1. W konkursie uczestniczą zespoły 2-osobowe.
- 2.2 Osoby niepełnoletnie mogą brać udział w wydarzeniu jedynie pod nadzorem osoby dorosłej.
- 2.2 Zgłoszenia zespołu do konkursu dokonują wyłącznie osoby pełnoletnie, opiekunowie zespołów.
- 2.3 Uczestnik jest zobowiązany w terminie t.j. do 23.12.2022 wysłać do organizatora formularz, który jest załącznikiem do regulaminu.



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego





3. ZASADY KONKURSU

3.1. Uczestnicy mają 90 minut na przygotowanie 2 dań konkursowych.

3.2 Każdy zespół musi przygotować zupę oraz danie główne oraz wyporcjować je na 5 talerzy.

3.2 Głównymi produktami, które TRZEBA wykorzystać w sporządzeniu potraw są: biała kielbasa ze skórką z cytryny (masarnia Golomb), Porter Bałtycki (Browar Opolski) oraz kozi ser (Kozi Dar)

3.3 Wszystkie 3 produkty muszą znaleźć się w dwóch konkursowych daniach, natomiast nie muszą być wykorzystane w każdym z dań (np. możemy w zupie użyć jedynie sera, natomiast w daniu głównym musimy wykorzystać kielbasę jak i porter)

3.4 Organizator zapewnia główne produkty, pozostałe składniki zapewniają uczestnicy we własnym zakresie.

3.5 Organizatorzy dla wszystkich uczestników konkursu zapewniają: wodę (5 litrów), kuchenkę gazową, 2 garnki, patelnię, podstawowy zestaw sztućców, deskę do krojenia, dwa noże, podstawową zastawę stołową, 2 miski, 2 blendery na wszystkie stanowiska, 1 maszynkę do mielenia na wszystkie stanowiska, 2 piekarniki. Uczestnik może zapewnić dodatkowy sprzęt bądź inne talerze we własnym zakresie.

4. WARUNKI ORGANIZACYJNE

4.1. Ilość zespołów startujących w Konkursie jest ściśle określona - maksymalnie 10 ekip. Zgłoszenia są przyjmowane pod numerem telefonu: 504-836-359.

4.2. W razie zgłoszenia większej ilości drużyn organizator powoła jury, które na podstawie przesłanych nazw potraw wybierze zespoły, awansujące do finału.

4.2. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie. Organizator zapewnia fartuchy kucharskie

4.3. W finale jury wyłoni trzy zespoły na podstawie łącznej ilości punktów, które otrzymają nagrody rzeczowe.



Finansowane przez Samorząd Województwa Opolskiego





- 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



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego





Formularz zgłoszeniowy

Imiona oraz nazwiska uczestników

Nazwa I potrawy (ZUPA)

Nazwa II potrawy (Danie Główne)

Podpisy uczestników

Data i miejscowość

Ważne! Prosimy aby nazwa potrawy jasno określała co to jest za danie.

Prawidłowo - Krem borowikowy z grzankami

Źle - Najlepsza zupa Krysi



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego

