



Regulamin Konkursu Gastronomicznego

1. ZASADY OGÓLNE

- 1.1. Organizatorem konkursu „ BITWA NA NOŻE KIDS” jest Rada Sołecka w Dobrzaniu Małym, Pracownia Smaków oraz Stowarzyszenie Obrony Samorządności "Na Swoim".
- 1.2. Finał konkursu odbędzie się w dniu 11.09.2024 od godziny 17.00 w sali Ochotniczej Straży Pożarnej w Dobrzaniu 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 Szymon Ogłaza - Marszałek Województwa Opolskiego

2. ZASADY UCZESTNICTWA

- 2.1. W konkursie uczestniczą zespoły 2-osobowe lub 3-osobowe.
- 2.2 Warunkiem jest aby jeden uczestnik był osobą pełnoletnią natomiast pozostali uczestnicy (1-2os) mieli maksymalnie 13 lat.
- 2.2 Zgłoszenia zespołu do konkursu dokonują wyłącznie osoby pełnoletnie, opiekunowie zespołów.
- 2.3 Uczestnik jest zobowiązany w terminie t.j. do 08.09.2024 wysłać do organizatora formularz, który jest załącznikiem do regulaminu.
- 2.4 Organizator najpóźniej do dnia 10.09.2024 poinformuje zespoły o zakwalifikowaniu się do finału.



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego

Patronat Honorowy



MARSZAŁEK
Województwa Opolskiego
Szymon Ogłaza

OPOLSKIE



Stowarzyszenie
Obrony
Samorządności
NA SWOIM



MOBILNA AKADEMIA KULINARNA
FOODIE
by Patryk Baniś



3. ZASADY KONKURSU - FINAŁ

3.1. Uczestnicy mają 60 minut na przygotowanie dania konkursowego.

3.2 Każdy zespół musi przygotować danie główne i wyporcjować potrawę na 4 talerze

3.2 Danie główne MUSI być inspirowane tradycyjną śląską potrawą - pranzunkami (opis potrawy: <https://zesmakiem.opolskie.pl/pranzunki-prandzonki/>) Natomiast nie należy dosłownie odtworzyć potrawę, a pokazać ją w inny sposób.

3.3 Podczas przygotowania dania głównego należy wykorzystać BOCZEK Z DZIKA ze sklepu "Dobre z Lasu Opole".

3.4 Organizator zapewnia główny produkt potrawy czyli ZIEMNIAKI oraz produkt sponsora - BOCZEK Z DZIKA, pozostałe składniki zapewniają uczestnicy we własnym zakresie.

3.5 Organizatorzy dla wszystkich uczestników konkursu zapewniają: wodę (1,5 litra), kuchenkę gazową, 2 garnki, patelnię, podstawowy zestaw sztućców, deskę do krojenia, dwa noże, 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 finale konkursu 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.

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



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego

Patronat Honorowy

MARSZAŁEK
Województwa Opolskiego
Szymon Ogłaza

 OPOLSKIE



 Stowarzyszenie
Obrony
Samorządności
NA SWOIM



MOBILNA AKADEMIA KULINARNA
FOODIE
by Patryk Baniś



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.

4.7. Opiekun zespołu odpowiada za bezpieczeństwo podczas gotowania, nie ma prawa wniesienia żadnych roszczeń względem 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
- wkład dzieci przy sporządzaniu potraw



Finansowane
przez Samorząd
Województwa
Opolskiego

Patronat Honorowy



MARSZAŁEK
Województwa Opolskiego
Szymon Ogłaza

OPOLSKIE



Stowarzyszenie
Obrony
Samorządności
NA SWOIM



MOBILNA AKADEMIA KULINARNA
FOODIE
by Patryk Banaś



Formularz zgłoszeniowy

Imiona oraz nazwiska uczestników

w przypadku zespołu 2-osobowego prosimy pozostawić jedno pole puste

	WIEK
	WIEK
	WIEK

Nazwa potrawy*

--

Podpis opiekuna

--

Data i miejscowość

--

***Ważne!** Prosimy aby nazwa potrawy jasno określała co to jest za danie.
Prawidłowo - Pranzunki grzybowe z grillowaną polędwicą z jelenia
Źle - Najlepsze pranzunki na świecie



Finansowane przez Samorząd Województwa Opolskiego

Patronat Honorowy

MARSZAŁEK Województwa Opolskiego
Szymon Ogłaza

 OPOLSKIE



Stowarzyszenie
Obrony
Samorządności
NA SWOIM



MOBILNA AKADEMIA KULINARNA
FOODIE
by Patryk Banaś