

Konkurs Kulinary

„Smaki Kwisy”- 2016

04.06.2015 r.

Organizator: Urząd Gminy i Miasta Gryfów Śląski

Miejsce: Bulwar nad Kwisą

R E G U L A M I N

I. Warunki uczestnictwa:

1. W Konkursie mogą brać udział amatorzy, nie związani profesjonalnie z gastronomią.
2. W konkursie uczestniczą ekipy 1 – 2 osobowe.
3. Ekipy zobowiązane są do dokonania zgłoszenia na załączonym formularzu z nazwą potraw, które będą wykonane podczas konkursu.

Receptura i sposób przygotowania – przekazanie podczas konkursu. Zgłoszenia winny być przesłane na adres organizatora konkursu:

Urząd Gminy i Miasta Gryfów Śląski
ul. Rynek 1
59-620 Gryfów Śląski
e-mail: k.samborska@gryfow.pl

1. Formularz musi być wypełniony tak, aby zawierał imiona i nazwiska uczestników każdej ekipy wraz z kontaktowymi numerami telefonów oraz pełną nazwą podmiotu, który jest reprezentowany przez uczestników konkursu.
2. Każda ekipa musi otrzymać od organizatora potwierdzenie udziału, bez którego nie może uczestniczyć w konkursie.

II. Zasady organizacyjne

1. Produkty, które będą wykorzystane w konkursie uczestnicy muszą zapewnić sobie we własnym zakresie.

2. Organizator zobowiązuje się do przygotowania stanowiska do prezentacji potraw.
3. Uczestnicy konkursu są odpowiedzialni za wystrój prezentowanego stanowiska.
4. Drobnny sprzęt potrzebny do wykonania dań oraz naczynia i zastawę niezbędną do podania i serwowania dań konkursowych każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie.

III. Zasady przeprowadzenia konkursu :

1. Każda z ekip będzie miała do wykonania potrawę rybną (na zimno).
2. Do przygotowania potrawy zaleca się wykorzystywanie produktów takich jak: przyprawy korzenne, bakalie i inne dodatki.
3. Każda ekipa musi wykonać po 5 porcji dania konkursowego.
4. Czas przygotowania od momentu wejścia na stanowisko, do momentu zakończenia pracy nie może przekroczyć 1 godziny.
5. Produkty spożywcze użyte w konkursie powinny być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.
6. Każda ekipa zobowiązana jest do przekazania przed konkursem dla jury opis potrawy zawierający: składniki potrawy, sposób przyrządzania, opis tradycji; czasu i miejsca serwowania potrawy. Dostarczenie opisu jest warunkiem dopuszczenia ekipy do konkursu.
7. W skład oceny wchodzi następujące kryteria:
 - 1) smak potrawy (1-10 pkt.),
 - 2) estetyka potrawy (1-5 pkt.),
 - 3) estetyka stołu (1-5 pkt.),
 - 4) oryginalna nazwa potrawy (1-5 pkt.).

IV. Za udział w konkursie przewidziane są atrakcyjne nagrody rzeczowe.

Osoby odpowiedzialne za przeprowadzenie konkursu:

Paulina Graczyk

Magdalena Nowak

Krystyna Samborska