



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



MARSZAŁEK
Województwa Opolskiego
Andrzej Buła





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



MARSZAŁEK Województwa Opolskiego
Andrzej Bula

