

## **REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2017**

### **1. Postanowienia ogólne**

**1.1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego** – „Mistrz Karpia 2017” realizowanego w ramach Dni Karpia w Dolinie Baryczy 2017 jest **Stowarzyszenie „PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy”**.

**1.2. Celem Konkursu są:**

- a) propagowanie i pogłębianie wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Doliny Baryczy,
- b) zwiększanie atrakcyjności kuchni regionalnej Doliny Baryczy opartej o ryby słodkowodne,
- c) podnoszenie kompetencji kulinarnych podmiotów gastronomicznych z Doliny Baryczy,
- d) wprowadzenie do karty dań, nowych przepisów na potrawy z ryb słodkowodnych.

**1.3. Miejsce i termin konkursu –**

- a) I część **20.11.2017** – Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury (professional). Miejsce: Restauracja Stary Młyn, Niesułowice 25, gm. Milicz.
- b) II część **30.11.2017** Mistrz Karpia 2017– nagroda publiczności. Miejsce: Karczma Górecznik, Antonin, ul. Wrocławska 7, gm. Przygodzice – w ramach konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017 (uczestnicy konferencji: m.in. organizatorzy Dni Karpia, partnerzy Dni Karpia, media, wybrani losowo uczestnicy kolacji rybnych, aktywni uczestnicy wydarzeń Dni Karpia, producenci lokalni, przedstawiciele gospodarstw rybackich)

### **2. Zasady przeprowadzania Konkursu- Kategorie Konkursowe**

**2.1** Konkurs odbywa się w II częściach, w których wyłonieni zostają laureaci z każdej kategorii.

**2.2 Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury (professional) - dla restauracji, które brały udział w kolacjach rybnych 2017**

- a) Kategoria obowiązkowa – potrawy wybrane podczas kolacji rybnej w ramach Dni Karpia 2017 laureat Mistrz Karpia 2017 – najlepsza potrawa Ryby do syta (I, II, III miejsce)
- b) Kategoria dodatkowa - potrawa z ryb Doliny Baryczy dla dzieci. Laureat - Mistrz Karpia 2017 – Potrawa z ryb Doliny Baryczy dla dzieci (I, II, III miejsce).

(UWAGA: konkurs w kategoriach dodatkowych zostanie przeprowadzony przy zgłoszeniu min. 4 podmiotów).

**2.3 Mistrz Karpia 2017 - nagroda publiczności**

Kategoria dodatkowa - dla restauracji, które brały udział w kolacjach rybnych 2017 jedno z dań wymienione w pkt 2.2, dla restauracji, które nie brały udziału w kolacjach rybnych danie z ryb Doliny Baryczy przygotowane do oceny publiczności w ramach prezentacji restauracji podczas konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017. Laureat Mistrz Karpia 2017 - nagroda publiczności (I miejsce).

### **3. Zasady przeprowadzania Konkursu Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury (professional)**

**3.1 Przebieg**

- a) Konkurs będzie przeprowadzony jednego dnia z podziałem na godziny.  
UWAGA: Losowy przydział godzin dla podmiotów uczestniczących w Konkursie, zostanie przedstawiony przez Organizatora, po wpłynięciu zgłoszeń udziału, najpóźniej do 08.11.2017.
- b) Każdy uczestnik ma obowiązek przedstawić, opisać potrawę konkursową przed jury. Przewiduje się max 20 min: w tym na przedstawienie potrawy konkursowej max 10 min, ocena jury oraz rozmowa z reprezentantem podmiotu max 10 min. Czas może być zmodyfikowany po weryfikacji ilości zgłoszeń.
- c) Uczestnik konkursu przygotowuje danie ekspozycyjne oraz max 4 porcje degustacyjne dla jury.
- d) Danie ekspozycyjne podlega sfotografowaniu podczas konkursu Mistrz Karpia przez profesjonalnego fotografa.

**3.2 Ocena**

- e) Skład Jury konkursu stanowią profesjonaliści z branży gastronomicznej spoza Doliny Baryczy.

## **REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2017**

- f) Każdy z uczestników, może otrzymać od każdego jurora: max sumę punktów składowych kryteriów oceny, od wszystkich jurorów: Ilość jurorów X max sumę punktów składowych kryteriów oceny.
- g) Jury dokonuje oceny potraw konkursowych z uwzględnieniem odpowiednich kryteriów i przypisanej do tych kryteriów punktacji.

Przedstawiona potrawa w kategorii „najlepsza potrawa Ryby do syta” oceniania będzie pod względem:

1. doboru składników i zgodności z lokalną kuchnią (0-10)
2. walorów smakowych- zapachowych (0-10)
3. sposobu podania, wyglądu i aranżacji dania (0-10)
4. walorów zdrowotnych przygotowanych potraw (0-10)
5. wkład merytoryczny (0-12):
  - specyfika i wiedza na temat składników (jakie i skąd pochodzą produkty- szczególnie pochodzenie ryby), stosowanie krótkich łańcuchów dostaw, charakter regionalny
  - specyfika przyrządzania potrawy, sposobu obróbki potrawy
  - wyjątkowość potrawy, osobisty styl kulinarny
  - pochodzenie, historia potrawy

Przedstawiona potrawa w kategorii „potrawa z ryb Doliny Baryczy dla dzieci” oceniania będzie pod względem:

1. doboru składników i zgodności z lokalną kuchnią (0-10)
  2. walorów smakowo - zapachowych (0-10)
  3. sposobu podania, wyglądu i aranżacji dania (0-10)
  4. walorów zdrowotnych przygotowanych potraw (0-10)
  5. wkład merytoryczny (0-15):
    - specyfika i wiedza na temat składników (jakie i skąd pochodzą produkty), stosowanie krótkich łańcuchów dostaw, charakter regionalny
    - specyfika przyrządzania potrawy, sposobu obróbki potrawy
    - wyjątkowość potrawy, osobisty styl kulinarny
    - pochodzenie, historia potrawy
    - nazwa potrawy
- h) Decyzja jury jest ostateczna.
- i) Ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagrody będzie miało miejsce 30.11.17 na konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017.

#### **4. Zasady przeprowadzania Konkursu Mistrz Karpia 2017 – nagroda publiczności**

##### **4.1 Przebieg**

- a) Konkurs odbędzie się podczas konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017
- b) Podmioty uczestniczące w konkursie przygotowują min. 80 niewielkich porcji degustacyjnych dla publiczności.
- c) Potrawy zostaną wystawione na specjalnie oznaczonych stołach prezentacyjnych, każda z potraw powinna zawierać wizytówkę z numerem konkursowym potrawy, nazwą podmiotu, nazwą potrawy, pochodzenie ryby (nazwa gospodarstwa rybackiego dostarczającego rybę do dań konkursowych). Wizytówki przygotowuje organizator na podstawie zgłoszeń oraz informacji mailowych nt. pochodzenia ryby.
- d) Numery konkursowe zostaną nadane losowo przez Organizatora, po zgłoszeniu potraw.

##### **4.2 Ocena**

- a) Ocena potraw odbędzie się przez uczestników konferencji – publiczność.
- b) Uczestnicy po degustacji potraw głosują, wpisując numer potrawy na odcinku zaproszenia

## **REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2017**

i wrzucają do urny

- c) Przedstawiciel Organizatora przelicza głosy i potrawa, która dostała największą ilość głosów otrzyma tytuł MISTRZA KARPIA – nagroda PUBLICZNOŚCI 2017
- d) Ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagrody będzie miało miejsce 30.11.17 na konferencji podsumowującej Dni Karpia 2017.

### **5. Nagrody**

- 5.1 Laureaci I miejsca w każdej kategorii otrzymają pamiątkową statuetkę i dyplom.
- 5.2 Laureaci miejsca II i III - otrzymują pamiątkowe dyplomy.
- 5.3 Nagrodą za pierwsze trzy miejsca w każdej kategorii jest udział w dedykowanych profesjonalnych warsztatach kulinarnych w zakresie i terminie uzgodnionym z laureatami.
- 5.4 Nagrodą dla wszystkich uczestników kategorii „potrawa z ryb Doliny Baryczy dla dzieci” będzie udział w warsztatach przeprowadzonych we współudziale Julki Cymbaluk zdobywczyni I miejsca w konkursie „Masterchef junior”.
- 5.5 Laureaci I miejsca – organizator przewiduje dodatkowo nagrody rzeczowe (rodzaj nagrody rzeczowej uzależniony jest od posiadanych środków).
- 5.6 Organizator ponosi koszty organizacji konkursu, statuetek, dyplomów, organizacji sesji fotograficznej, organizacji warsztatów kulinarnych oraz konferencji podsumowującej.
- 5.7 Koszty dojazdu na wydarzenia uczestnicy ponoszą we własnym zakresie.

### **6. Warunki uczestnictwa**

- 6.1 Podmioty, które organizowały kolację rybną w ramach Dni Karpia 2017, prowadzące zarejestrowaną działalność gastronomiczną na obszarze Doliny Baryczy, tj. na terenie gmin: Cieszków, Krośnice, Milicz, Przygodzice, Odolanów, Sośnie, Twardogóra, Żmigród - **mogą uczestniczyć w Konkursie Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury professional oraz nagroda publiczności**
- 6.2 Podmioty, które nie organizowały kolacji rybnych ale prowadzą zarejestrowaną działalność gastronomiczną na obszarze Dolnego Śląska lub Wielkopolski **mogą uczestniczyć w Konkursie Mistrz Karpia 2017 – nagroda publiczności**
- 6.3 Warunkiem przystąpienia do konkursu jest zakupienie ryb do potraw z gospodarstw rybackich Doliny Baryczy.
- 6.4 Uczestnikami Konkursu mogą być osoby (max. 3 osoby) wyznaczone przez podmioty wymienione w pkt 6.1, 6.2 w tym szef kuchni i/lub inna osoba odpowiadająca za przygotowanie potrawy i/lub właściciel/zarządzający podmiotem.
- 6.5 Warunkiem udziału w konkursie jest przesłanie przez podmiot, „Zgłoszenia udziału” na adres mailowy: patnerstwo@nasza.barycz.pl, w nieprzekraczalnym **terminie do 27.10.2017**  
**Uwaga!** *Podmioty, które organizują kolację rybną po 26.10.17 prosimy wypełnić na Zgłoszeniu tylko w jakich kategoriach przystępują, natomiast wszelkie dane dotyczące nazwy potrawy, wyszczególnienia składników, opis dania, kalkulacja są zobowiązani wypełnić i przesłać mailem do 2 dni po terminie kolacji. Organizator, natychmiast po otrzymaniu Zgłoszenia przesyła potwierdzenie otrzymania wiadomości. W przypadku nieotrzymania maila zwrotnego, od Organizatora, Uczestnik powinien skontaktować się telefonicznie z Organizatorem.*
- 6.6 „Zgłoszenie udziału” w Konkursie stanowi załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu i zawiera:
  - a) dane zgłaszającego podmiot, dane osobowe osób reprezentujących dany podmiot oraz zgodę na wykorzystywanie wizerunku osób i potrawy konkursowej utrwalonych przez Organizatora lub na jego zlecenie;



## **REGULAMIN KONKURSU MISTRZ KARPIA EDYCJA 2017**

- b) wskazanie zgłaszanej potrawy obowiązkowej oraz ewentualnie potrawy w kategorii dodatkowej.  
Do każdej z kategorii można zgłosić nie więcej niż jedną potrawę.

- 6.7** Organizator zastrzega sobie prawo weryfikacji danych zawartych w „Zgłoszeniu udziału” w Konkursie.  
**6.8** Zgłoszenie przesłane po terminie, lub niespełniające warunków określonych w Regulaminie zostanie odrzucone.

### **7. Sprawy organizacyjne**

- 7.1** Wszelkie składniki do przygotowania oraz dekoracji potraw Uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.  
**7.2** Mistrz Karpia 2017 – nagroda jury (professional) - naczynia, zastawę inne akcesoria niezbędne do podania i serwowania dań konkursowych każdy Uczestnik zapewnia we własnym zakresie.  
**7.3** Mistrz Karpia 2017 – nagroda publiczności - naczynia, zastawę inne akcesoria niezbędne do podania i serwowania dań konkursowych zapewnia organizator. Natomiast naczynia do podgrzewania, ekspozycji potraw na stołach prezentacyjnych zapewnia każdy Uczestnik we własnym zakresie.  
**7.4** Każdy Uczestnik pokrywa we własnym zakresie koszty przejazdu do miejsc konkursowych oraz w razie wygrania nagrody – na warsztaty.  
**7.5** Uczestnicy są zobowiązani przywieźć gotowe potrawy; w miejscu odbywania się Konkursu. Do dyspozycji uczestników jest zaplecze kuchenne, w przypadku zapewnienia specyficznych warunków lub sprzętu prosimy o bezpośredni kontakt z restauracją lub organizatorem.

### **8. Postanowienia końcowe**

- 8.1** Organizator zastrzega sobie prawo do upublicznienia danych osobowych uczestników konkursu, członków jury, wykorzystania zdjęć, wizerunku uczestników, a także potraw.  
**8.2** Organizator nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uchybienia, opóźnienia spowodowane przez uczestników konkursu.  
**8.3** Osobą do kontaktu w sprawie Konkursu jest Anna Urbańczyk, [partnerstwo@nasza.barycz.pl](mailto:partnerstwo@nasza.barycz.pl), tel. 71 3830432.  
**8.4** Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem reguluje Kodeks Cywilny.