

REGULAMIN I ZASADY KONKURSU



GDZIE: Warszawa

KIEDY: luty 2018

„Dreaming ... what makes the Bocuse d’Or magic, is the opportunity to review all the gastronomic cultures of the world in just two days. It opens new horizons, reveals techniques as you watch all the tricks, the subtle recipes and the dedication of those who compose them. As the public watches, everyday products become authentic masterpieces. A spell which will turn three new master chefs into internationally famous names.”

Paul Bocuse

ZAŁOŻENIA OGÓLNE FINAŁU ELIMINACJI KRAJOWYCH BOCUSE D`OR 2018

Bocuse d`Or jest konkursem wysokiej klasy gotowania, który odbywa się przed publicznością i jest prezentacją najnowszych światowych trendów kulinarnych. W konkursie kładzie się duży nacisk na kreatywność, technikę, smak oraz teksturę. Bocuse d`Or ma na celu promowanie i rozwijanie młodych talentów w kraju i poza jego granicami, promowanie różnorodności dziedzictwa kulinarnego oraz polskiej gastronomii jak również zwiększenie świadomości kulinarnej kucharzy i szefów kuchni.

1. ELIMINACJE KRAJOWE

Bocuse d`Or Poland 2018 – finał eliminacji krajowych organizowany jest przez Akademię Bocuse d`Or Polska i odbędzie się w lutym 2018 roku.

Koszty noclegów oraz wyżywienia pokrywa Organizator Bocuse d`Or 2018 Poland.

2. KRAJOWY KOMITET ORGANIZACYJNY

Krajowemu Komitetowi Organizacyjnemu (KKO) **przewodniczy Jacek Krawczyk** przy merytorycznym wsparciu profesjonalnych szefów kuchni i **Head Chefa Jarosława Walczyka**.

3. PROCES WYBORU KANDYDATA

Konkurs skierowany jest do czynnych zawodowo kucharzy, którzy mają ukończone 23 lata w dniu Wielkiego Finału w Lyonie tj. styczeń 2019.

Każdy kandydat musi złożyć wniosek do KKO. Formularz wniosku oznacza całkowitą akceptację niniejszych przepisów. Kandydaci zostaną wybrani przez KKO.

Formularz aplikacji musi zawierać następujące podpunkty, przesłane w pliku pdf:

1) szczegółowe CV kandydata z dopiskiem o ochronie danych osobowych:

"Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych, zawartych w moim CV, w celach rekrutacji do konkursu kulinarnego Bocuse d`Or 2018, zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. nr 133, poz. 883)".

2) szczegółowe przepisy (podane w kg lub litrach) obu potraw tematycznych z dwoma zdjęciami w wysokiej rozdzielczości każde zdjęcie.

3) W przypadku osób niepełniących roli Szefa kuchni w miejscu zatrudnienia, kandydat musi załączyć rekomendację swojego Szefa kuchni.

4) Podpisanie czytelnie regulaminu imieniem i nazwiskiem na każdej stronie przez osoby uczestniczące (chef oraz commis).

Krajowy Komitet Organizacyjny wyłoni kandydatów do udziału w konkursie, a jego decyzja będzie ostateczna. W eliminacjach krajowych może uczestniczyć maksymalnie 8 kandydatów.

KRAJOWE ELIMINACJE

Celem krajowych eliminacji jest:

- Promowanie i rozwijanie młodych talentów w kraju
- Promowanie polskiej gastronomii i zwiększenie świadomości kulinarnej szefów kuchni
- Wyłonienie zwycięzcy – ustalenie kto jest najlepszy spośród nich, poprzez krajowe eliminacje, tak aby reprezentował Polskę w europejskim finale w Turynie 2018 roku.

OBOWIĄZKI

4. UCZESTNICY – SKŁAD I FUNKCJE

Złożenie wniosku o uczestnictwo w konkursie oznacza, że każdy kandydat przeczytał, zrozumiał i zaakceptował aktualny regulamin konkursu.

Kandydat powinien zgłosić swój akces wraz ze swoim asystentem (commis). Kandydaci włącznie ze swoimi asystentami muszą posiadać obywatelstwo polskie.

Poniższa lista kryteriów została opracowana w celu wyłonienia jak najlepszego kandydata reprezentującego Polskę na scenie europejskiej i docelowo w Lyonie 2019. Kryteria mają zastosowanie do wszystkich wnioskodawców i określają standardy wymagane od szefów kuchni:

5. KRYTERIA WYBORU KANDYDATA DO PREELIMINACJI

Poniższa lista kryteriów została opracowana w celu wyłonienia jak najlepszego kandydata reprezentującego Polskę na scenie europejskiej i docelowo w Lyonie 2019. Kryteria mają zastosowanie do wszystkich wnioskodawców i określają standardy wymagane od szefów kuchni:

1. Kandydat musi mieć pełne wsparcie ze strony pracodawcy i rodziny. Zostanie opracowany obszerny program szkoleniowy, który wymaga czasu i zaangażowania.
2. Kandydat powinien mieć zrównoważony charakter, dojrzałą osobowość i zdolność do pracy pod presją.
3. Powinien być skoncentrowany na celu i zmotywowany.
4. Jest kreatywny, dobrze zorganizowany, uporządkowany, zdolny do działania i występowania pod presją.
5. Posiada solidne umiejętności techniczne by móc konkurować na poziomie światowym.

6. Posiada umiejętności pracy w zespole, gotowy na poświęcenie własnych ambicji dla dobra drużyny.
7. Gotowy przyjąć konstruktywną krytykę i dzięki niej działać pozytywnie (podczas treningów trener i autorytety kulinarne co jakiś czas będą przekazywać informacje zwrotne wyłącznie w celu wsparcia kandydata i zwiększenia jego możliwości w Lyonie).
8. Potrafi zrozumieć wymagania konkursu i potrafi im sprostać.
9. Gotowy na częste przyjazdy na treningi do eliminacji w Turynie czerwiec 2018.
10. Doświadczenie w konkursach jest atutem.
11. Znać język angielski w stopniu komunikatywnym.
12. Kandydat sam dobiera sobie kucharza – asystenta (commis) i dopilnuje by ten spełniał odpowiednie kryteria opisane poniżej.

Kandydat Szef kuchni:

- a) Musi mieć co najmniej 23 lata w dniu Wielkiego Finału Bocuse d’Or w Lyonie (styczeń 2019).
- b) Konkurs jest otwarty dla wszystkich profesjonalnych kucharzy posiadających obywatelstwo polskie (wymagane jest potwierdzenie w dowodzie osobistym).

Kandydat Commis (asystent kandydata):

- c) Nie może mieć więcej niż 22 lata w dniu Wielkiego Finału Bocuse d’Or w Lyonie (styczeń 2019).
- a) Dopuszcza się zmianę Commisa nie później niż 30 dni przed konkursem. Informacja ta powinna być zgłoszona do organizatora nie później niż 30 dni przed konkursem.

6. PROCEDURA WYBORU KANDYDATA

Zakwalifikowane zespoły w PREELIMINACJACH wezmą udział w FINALE ELIMINACJI KRAJOWYCH Bocuse d’Or POLAND 2018, które odbędą się w lutym 2018 roku.

7. UNIFORMY

Poniżej określone ubranie jest obowiązkowe dla Kandydatów i Asystentów-kucharzy podczas eliminacji. Muszą być noszone podczas konkursu, a także na ceremonii wręczenia nagród i oficjalnej fotografii:

Czarne spodnie, czarne buty, czapka kucharska, bluza kucharska i fartuch dostarczone przez Organizatora.

Ważne! – Na bluzach kucharskich oraz fartuchach znajdują się logotypy dostarczone wyłącznie przez KKO.

8. SPRZĘT

A. Podczas finału krajowych eliminacji Bocuse d'Or 2018 każde stanowisko będzie wyposażone w następujący sprzęt:

- 2 palnikową kuchnię indukcyjną
- piec konwekcyjno-parowy 6 półkowy
- blat roboczy (informacja o wymiarach zostanie podana do 30.01.2018)
- dostęp do wody bieżącej (zimnej i ciepłej)
- lodówkę
- dostęp do prądu 2x 230V (maksymalne podłączenie 6kW)

B. Dopuszcza się używanie innych urządzeń grzewczych, chłodniczych itp. o maksymalnym poborze prądu przeznaczonym dla ekipy tj. 6kW (2 gniazdka- 230V). Zabronione jest używanie gniazd elektrycznych innych niż te, które są dostępne w kuchni.

C. Organizator zapewnia patery oraz porcelanę (uczestnicy nie mogą używać własnej porcelany ani pater).

D. Sprzęt sponsorów musi być widoczny podczas konkursu, a Organizator zastrzega sobie prawo do umieszczenia go w obrębie każdej kuchni.

KONKURS

9. ROZPOCZĘCIE KONKURSU

Finał eliminacji Bocuse d'Or Poland odbędzie się w lutym 2018 roku. Konkretna data i miejsce zostaną podane do **30 listopada 2017**.

Konkurs rozpoczyna się odprawą dzień przed konkursem i omówieniem podstawowych zasad. Następnego dnia o godz. 10:00 startuje pierwszy zawodnik wraz z pomocnikiem. Kolejni kandydaci rozpoczynają pracę na stanowiskach w odstępach 30 minutowych zgodnie z wylosowanym wcześniej numerem stanowiska. Pierwszy kandydat prezentuje danie rybne po 4,5 godzinach pracy a danie mięsne 30 minut później. Kolejni kandydaci prezentują swoje dania 30 minut później według tego samego schematu.

Każda ekipa na przygotowanie swoich dań ma 5 godzin i 35 minut.

- 15 minut na mise en place
- 5 godz. na przygotowanie 2 potraw w tym na podanie pierwszego dania rybnego po 4h i 30 minutach, a danie mięsne po 5h.
- 5 minut prezentacji dania rybnego przez Szefa
- 5 minut prezentacji dania mięsnego przez Szefa
- 10 minut na posprzątanie stanowiska

10. **TEMAT KONKURSU – MIĘSO** (gatunek mięsa zostanie podany po 15.12.2017 nie później niż do 18.12.2017 po ogłoszeniu tematu przewodniego przez Organizatora europejskich finałów Bocuse d`Or. Ten sam gatunek mięsa będzie głównym składnikiem na eliminacjach europejskich w Turynie 2018.

Smak 40 pkt. (od 0-40 pkt.)

- a) użyta technika od 0-10 pkt. (dostosowanie metody obróbki)
- b) smak potrawy 0-15 pkt.
- c) tekstura poszczególnych składników 0-10 pkt.
- d) dobór składników i dodatków z uwzględnieniem regionalności i lokalności 0-5 pkt.

Prezentacja 40 pkt. (0-40 pkt.)

- a) estetyka potrawy 0-10 pkt.
- b) kreatywność 0-10 pkt.
- c) wielkość porcji – proporcjonalność 0-10 pkt.
- d) prezentacja dania przed Jury 0-10 pkt.

11. **TEMAT KONKURSU – RYBY** (gatunek ryby zostanie podany po 15.12.2017 nie później niż do 18.12.2017 po ogłoszeniu tematu przewodniego przez Organizatora europejskich finałów Bocuse d`Or. Ten sam gatunek ryby będzie głównym składnikiem na eliminacjach europejskich w Turynie 2018.

Smak 40 pkt. (od 0-40 pkt.)

- a) użyta technika od 0-10 pkt. (dostosowanie metody obróbki)
- b) smak potrawy 0-15 pkt.
- c) tekstura poszczególnych składników 0-10 pkt.
- d) dobór składników i dodatków z uwzględnieniem regionalności i lokalności 0-5 pkt.

Prezentacja 40 pkt. (0-40pkt.)

- a) estetyka potrawy 0-10 pkt.
- b) kreatywność 0-10 pkt.
- c) wielkość porcji – proporcjonalność 0-10 pkt.
- d) prezentacja dania przed Jury 0-10 pkt.

Jury techniczne ocenia przygotowanie mięsa i ryby:

Jury techniczne 90 pkt. (0-90 pkt.)

- a) mise en place (przygotowanie stanowiska) 0-20 pkt.
- b) zużycie produktu (gospodarowanie odpadami) 0-20 pkt.

- c) czystość, higiena pracy na stanowisku 0-20 pkt.
 d) prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-30 pkt.

Ocenę końcową uzyskuje się poprzez dodanie obu punktacji za temat mięso i rybę od Jury Degustacyjnego.

Oceny skrajne Jury Degustacyjnego (największa i najmniejsza) nie są uwzględniane przy końcowej ocenie.

Odejmowanie punktów za spóźnienia od każdego jurora degustacyjnego oraz technicznego:

Pomiędzy 0 a 3 min spóźnienia	1 punkt kary od każdego członka jury
Pomiędzy 3 a 5 min spóźnienia	3 punkty kary od każdego członka jury
Pomiędzy 5 a 7 spóźnienia	5 punktów od każdego członka jury
Powyżej 7 min spóźnienia	Praca nie będzie oceniana

Ważne:

- Danie musi zawierać 50% warzyw, roślin lub ziół w tym wykorzystane trzy dowolne dodatki według uznania kandydata.
- Wszystkie produkty wymienione w recepturze muszą być używane i powinny być wyraźnie identyfikowane wizualnie i smakowo.
- W przygotowaniu mięsa i ryby należy wykorzystać co najmniej jeden charakterystyczny polski składnik.
- Gramatura głównego składnika po obróbce termicznej powinna wynosić 0,12 kg - 0,14 kg (przy serwisie na talerzu).
- Małe, niejadalne elementy dekoracyjne są dopuszczalne na talerzach (dotyczy to również przykrycia lub innych elementów służących do utrzymania temperatury dania)

Po prezentacji **dania mięsnego dla Jury Degustacyjnego** kelner (zapewniony przez Organizatora) wraz z uczestnikiem szefem ekipy serwuje dania w następujący sposób:

Danie mięsne przygotowane dla 8 osób:

- Dla 2 osób prezentacja na talerzach,
- Dla 6 osób prezentacja na tacy, z której podawane na talerz do spróbowania przez członków Jury

Serwowanie **dania rybnego** następuje tylko i wyłącznie na talerzach dostarczonych przez Organizatora w następujący sposób:

Danie rybne przygotowane dla 8 osób:

- 8 porcji podanych tylko i wyłącznie na talerzach (nie na tacy). Wszystkie muszą być gotowe i serwowane jednocześnie
- + 6 talerzy dla Jury Degustacyjnego
- + 2 talerze do prezentacji:
 - 1 talerz jako prezentacja dla publiczności
 - 1 talerz na potrzeby oficjalnego zdjęcia

12. PRODUKTY I SKŁADNIKI

Produkty do wykorzystania w konkursie:

Mięso i Ryby zostaną dostarczone przez oficjalnych sponsorów Bocuse d'Or Polska i tylko te muszą być użyte przez kandydatów. Nieprzestrzeganie tego punktu pociągnie za sobą dyskwalifikację zespołu przez KKO.

Wszelkie inne składniki muszą być przywiezione przez ekipę startującą.

Gotowe produkty:

Wykorzystanie gotowych produktów jest zabronione, z wyjątkiem surowych warzyw obranych, wyczyszczonych, nieprzygotowanych w odpowiednie kształty. Można przywieść ze sobą sos demi glas. W przypadku nieprawidłowości KKO zastrzega sobie prawo do podjęcia dodatkowych działań, w tym, w razie konieczności, zdyskwalifikowania ekipy z konkursu.

13. PRZEPISY

Przepisy przygotowywane i prezentowane podczas konkursu muszą być oryginalnymi recepturami i specjalnie przygotowane na konkurs Bocuse d'Or Poland 2018, nigdy wcześniej nie prezentowane ani publikowane w mediach, konkursach kulinarnych, książkach itp. Wszelkie zastrzeżenia osób trzecich wobec receptury przenoszą odpowiedzialność na kandydata. Kandydaci jednak zgadzają się zrezygnować ze swoich praw autorskich na korzyść Organizatora.

Organizator zakazuje publikacji w mediach społecznościowych przygotowanych potraw.

14. JURY I OCENA

Finał Eliminacji Krajowych Bocuse d'Or Poland 2018 przeprowadzony zostanie na takich samych zasadach konkursu i wytycznych regulacyjnych ustanowionych przez Międzynarodowy Komitet Organizacyjny Bocuse d'Or.

W Jury Degustacyjnym i Technicznym zasiądą autorytety kulinarne.

15. OGŁOSZENIE WYNIKÓW FINAŁU ELIMINACJI KRAJOWYCH

Wszyscy zawodnicy oraz ich pomocnicy zostaną zaproszeni na uroczystą galę, podczas której zostanie ogłoszony zwycięzca zespołu reprezentującego Polskę podczas europejskich finałów Bocuse d'Or, które odbędą się 11-12 czerwca 2018 roku w Turynie.

Zespoły zobowiązane są do stawienia się na gali w oficjalnych uniformach Bocuse d'Or Poland 2018!

16. W sprawach merytorycznych jak i organizacyjnych do dyspozycji uczestników pozostaje:

Jarosław Walczyk e-mail: headchef@bocusedorpoland.pl