

Konkurs kulinarny

GOTUJ LOKALNIE



Regionalne i tradycyjne produkty wysokiej jakości
w nowoczesnej kuchni polskiej



ZADANIE

ETAP I

Przygotowanie zgłoszenia

**Jak można
wykorzystać
produkty regionalne i
tradycyjne w
nowoczesnym
gotowaniu?**

1. Przygotowanie receptury dania głównego wraz z przepisem przekąski zimnej lub deseru dla 4 osób, których głównym składnikiem będzie produkt regionalny, najlepiej z certyfikatem jakości. .
2. Dania przygotowywane są przez drużyny 2-osobowe.
3. Ze szkoły min. 2 zgłoszenia. Ilość zgłoszeń – nieograniczona.

PROCES

ETAP I

Przygotowanie zgłoszenia

**Jak można
wykorzystać
produkty regionalne i
tradycyjne w
nowoczesnym
gotowaniu?**

1. Każde zgłoszenie oparte jest o Formularz zgłoszeniowy.
2. Do receptury należy dołączyć uzasadnienie, dlaczego taki wybór produktu i potrawy oraz zdjęcie potraw (min. 1 zdjęcie).
3. Zgłoszenia do 30 czerwca 2014r. Na adres: warsztaty@efrwp.com.pl

PROCES

ETAP II

Weryfikacja zgłoszeń

**Jak można
wykorzystać
produkty regionalne i
tradycyjne w
nowoczesnym
gotowaniu?**

1. Do oceny prac zostanie powołane specjalne jury.
2. Spośród nadesłanych zgłoszeń jury wyłoni 10 ekip, które zaprosi na finał konkursu.
3. Finał odbędzie się we wrześniu/październiku 2014r.
4. Nagrodą w konkursie jest tygodniowy staż w Akademii Kulinarnej Marcina Budynka w Augustowie wraz z wyżywieniem i zakwaterowaniem.
5. Udział w konkursie jest dla szkół obowiązkowy.

PROCES

ETAP II

Weryfikacja zgłoszeń

**Jak można
wykorzystać
produkty regionalne i
tradycyjne w
nowoczesnym
gotowaniu?**

1. Wszystkie prace konkursowe będą oceniane w następującej skali ocen;
 - ✓ smak i wyczuwalność przypraw (oceniany na podstawie przepisu) max. 40 pkt
 - ✓ prezentacja (proporcje, kolorystyka, konsystencja) max. 30 pkt
 - ✓ odpowiednie wyeksponowanie, wykorzystanie i zastosowanie oraz połączenie w daniu produktu regionalnego z innymi produktami max. 70 pkt.
 - ✓ Innowacyjność/oryginalność przepisu max. 10 pkt

PROCES

ETAP III

Finał Konkursu

**Jak można
wykorzystać
produkty regionalne i
tradycyjne w
nowoczesnym
gotowaniu?**

1. Praktyczne wykonanie napisanych przepisów przez ekipy dwuosobowe.
2. Praktyczne wykonanie zadania zrealizowane powinno być w szkolnych pracowniach technologicznych.
3. Czas na wykonanie przekąski zimnej lub deseru i dania głównego to maksymalnie 2 i pół godziny (150 minut).
4. Po zakończeniu pracy każda dwuosobowa ekipa musi zaprezentować i omówić swoje potrawy przed jurorami.

PROCES

ETAP III

Finał Konkursu

**Jak można
wykorzystać
produkty regionalne i
tradycyjne w
nowoczesnym
gotowaniu?**

1. Wszystkie prace konkursowe powinny uwzględniać tradycyjne polskie techniki kulinarne i regionalne sposoby wykonania.
2. Prace konkursowe mogą (nie muszą) dodatkowo zawierać elementy i produkty kuchni nowoczesnej takie jak gotowanie w niskich temperaturach (poniżej 100°C) lub dodatki tzw. tekstur czy wykorzystanie Paco Jet .
3. Wszystkie dania powinny mieć nowoczesny sposób prezentacji na talerzu.

PROCES

ETAP III

Finał Konkursu

**Jak można
wykorzystać
produkty regionalne i
tradycyjne w
nowoczesnym
gotowaniu?**

1. Jury konkursowe będzie składać się z minimum z 3 osób.
2. Wszystkie prace konkursowe będą oceniane w następującej skali ocen;
 - ✓ smak max. 40 pkt
 - ✓ prezentacja na talerzu i oryginalność (proporcje, kolorystyka, konsystencja) max. 40 pkt
 - ✓ aromat (świeży i przyjemny aromat, ciekawe i nowatorskie połączenia aromatyczne) max. 40 pkt
 - ✓ odpowiednie wyeksponowanie, wykorzystanie i zastosowanie oraz połączenie w daniu produktu regionalnego z innymi produktami max. 80 pkt.