

**REGULAMIN KONKURSU**  
**NA PRYZYRZADZENIE NAJLEPSZEJ POTRAWY Z PSTRĄGA**  
**PODCZAS XII „DNIA PSTRĄGA”**  
**W BIAŁYM DUNAJCU 28. 07. 2013r.**

**1. Sprawy organizacyjne**

- 1.1. Organizatorami Dnia Pstrąga są: Urząd Gminy Biały Dunajec, Gminny Ośrodek Kultury w Białym Dunajcu, Polski Związek Wędkarski Koło w Zakopanem, Klub Potok Biały Dunajec, Stowarzyszenie Promocji Przedsiębiorczości, Kultury, Sportu i Turystyki na Rzecz Rozwoju Gminy Biały Dunajec „Kalina”, Ochotnicze Straże Pożarne, Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury, Sylwester Lis – Szef Kuchni Kompleksu Bukovina
- 1.2. Dzień Pstrąga odbędzie się w Białym Dunajcu – obok boiska sportowego przy ul. Kościuszki w dniu 28 lipca 2013r. (niedziela).

**2. Warunki uczestnictwa**

- 2.1. W konkursie mogą brać udział kucharze zatrudnieni w Polsce w dowolnych zakładach gastronomicznych.
- 2.2. W konkursie nie obowiązuje limit wiekowy. Uczestnicy biorący w nim udział mogą posiadać dowolny stopień w hierarchii zawodowej.

**3. Zasady organizacyjne**

- 3.1. Zakład pracy delegujący uczestników na konkurs pokrywa koszty dojazdu oraz koszty produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych. Wystrój stanowiska konkursowego powinien nawiązywać do regionalnego charakteru imprezy, dopuszczalny jest wystrój poprzez ekspozycję nazwy zakładu gastronomicznego (restauracja, hotel, itp.).
- 3.2. Sprzęt potrzebny do wykonania dań oraz naczynia i zastawę niezbędną do podania dań konkursowych każda ekipa przywozi ze sobą. Organizator zapewnia 2 stoły robocze 2000x700x850, dwa grille, 2 szt. - kuchnię indukcyjną, vacuum, worki do vacuum, 2 szt. – cylkulator, 1szt. - piec konwekcyjno-parowy.

**4. Reguły przeprowadzenia konkursu**

- 4.1. Tematem konkursu jest pstrąg; dodatkowe produkty i sposób wykonania – dowolne.
- 4.2. Początek konkursu o godz. 14.30, czas – 1 godzina.
- 4.3. Danie powinno zostać w całości przygotowane w miejscu odbywania konkursu, jednak dopuszczalna jest częściowa obróbka dodatków (obrane, umyte warzywa) w swoim punkcie gastronomicznym.
- 4.4. Każda ekipa musi wykonać minimum cztery porcje dania konkursowego.
- 4.5. Wszystkie porcje dania konkursowego muszą zostać podane jednocześnie.
- 4.6. Jakość dań ocenia jury. Ocenie podlegają: smak, wygląd, sposób podania, dekoracja. Skala ocen: 0-5 pkt.
- 4.7. Wszystkie stanowiska będą usytuowane przed publicznością zaproszoną na konkurs w celu zaprezentowania pełnego kunsztu zawodowego występujących kucharzy.
- NOWOŚĆ!!! Mile widziane będzie przygotowanie zgodnie z zasadami - Pstrąga lub innej części dania metodą Sous Vide, za co będą przyznawane dodatkowe punkty.**

**5. Nagrody**

- 5.1. **Za miejsca I-III** zostaną przyznane nagrody finansowe w wysokości odpowiednio **1000.-; 600.- i 400. -złotych** oraz pamiątkowe dyplomy i nagrody rzeczowe. W wypadku przyznania nagród ex aequo jury zastrzega sobie możliwość innego podziału nagród pieniężnych.

**6. Zgłoszenia.**

6.1. Zgłoszenia przyjmowane są w Gminnym Ośrodku Kultury w Białym Dunajcu, ul. Jana Pawła II 363, tel. 182001690; 605128391, fax. 182073330, mail: [gok@bialydunajec.com.pl](mailto:gok@bialydunajec.com.pl) **do 27 lipca 2013r.**

**NOWOŚĆ!!!** Dla zainteresowanych przewidujemy również krótkie wprowadzenie w tajniki działania cyrkulatorów i gotowania metodą Sous Vide.  
Zasady przedstawi Executive Chef Hotel&Terma Bukovina\*\*\*\* Sylwester Lis