

**PREZYDENT
MIASTA GORZOWA WLKP.**

**Zarządzenie nr 652/III/2012
Prezydenta Miasta Gorzowa Wlkp.
z dnia 24 lipca 2012 r.**

w sprawie przyjęcia Regulaminu Konkursu Kulinarnego
o Nagrodę Prezydenta Miasta Gorzowa Wlkp. „Złota Reneta”

Na podstawie § 9 i 22 ust. 6 pkt 6 Zarządzenia Nr 100/W/III/2011 Prezydenta Miasta Gorzowa Wlkp. z dnia 1 lipca 2011 r. w sprawie Regulaminu Organizacyjnego Urzędu Miasta Gorzowa Wlkp. zmienionego Zarządzeniem nr 169/W/III/2011 z 5 sierpnia 2011 r. oraz Zarządzeniem nr 259/W/III/2012 z 23 marca 2012 r. zarządzam, co następuje:

§ 1. Przyjmuje się Regulamin Konkursu Kulinarnego o Nagrodę Prezydenta Miasta Gorzowa Wlkp. „Złota Reneta”, który odbędzie się w dniu 1 września 2012 r. podczas IV Lubuskich Kulinariów Regionalnych w hali targowej nr 3, przy ul. Przemysłowej 14 – 15 w Gorzowie Wlkp., stanowiący załącznik do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Wykonanie zarządzenia powierzam Dyrektorowi Biura Promocji Miasta.

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

PREZYDENT MIASTA

Tadeusz Jędrzejczak

Pod względem prawnym
bez zastrzeżeń
RADCA PRAWNY
Monika Marek
R-ZG-G-329

Załącznik

do Zarządzenia nr ~~652~~/III/2012

Prezydenta Miasta Gorzowa Wlkp.

z dnia ~~24. lipca~~.....2012r.

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

O NAGRODĘ PREZYDENTA MIASTA GORZOWA WLKP. „ZŁOTA RENETA”

Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady przeprowadzenia konkursu na stworzenie potraw z wykorzystaniem jabłka Reneta Landsberska, zwanego dalej „Konkursem” oraz warunki uczestnictwa w nim.
2. Organizatorem Konkursu Kulinarnego „ZŁOTA RENETA” jest Łukasz Konik: członek fundacji Klubu Szefów Kuchni, Miasto Gorzów Wlkp., Gorzowski Rynek Hurtowy (GRH).
3. Celem Konkursu jest propagowanie i pogłębianie wiedzy o kuchni polskiej, promowanie gorzowskiego specjału jakim jest jabłko Reneta Landsberska, jak również odkrywanie i promowanie talentów sztuki kulinarnej.
4. Konkurs odbędzie się w dniu 1 września 2012 roku podczas trwania IV Lubuskich Kulinariów Regionalnych.
5. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w składzie:
 - a) Jury Degustacyjne (5 osób):
 - Przewodniczący Jury
 - Jury Degustacyjne Smakoszy (4 osoby)
 - b) Jury Techniczne (1 osoba)

Warunki uczestnictwa

1. W Konkursie uczestniczyć może do 8 ekip kucharskich składających się z profesjonalnych kucharzy.
2. Ekipa startująca w Konkursie składa się z Szefa i jego pomocnika.
3. Skład ekipy nie musi pracować w jednym zakładzie pracy.
4. Zgłoszenia do konkursu należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia 20 sierpnia 2012 roku na adres e-mail: targi@um.gorzow.pl
5. W przypadku większej ilości zgłoszeń o uczestnictwie zadecyduje jury selekcyjne powołane przez organizatorów.
6. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na stronie internetowej: www.gorzow.pl
7. Lista uczestników zakwalifikowanych do Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.gorzow.pl do dnia 22 sierpnia 2012 roku.

Zasady uczestnictwa w konkursie

1. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - a) I etap: kwalifikacje nadsyłanie zgłoszeń zgodnie z wymogami organizatorów
 - b) II etap: Konkurs Kulinarny
2. Przedmiotem Konkursu jest danie główne.
3. Obowiązkowymi produktami do przygotowania dania głównego są:
 - a) jabłko
 - b) filet z łososia
 - c) pomidor truskawkowy
 - d) piwo witnickie
4. Każda nadesłana receptura musi zawierać:
 - a) nazwę potraw
 - b) recepturę z wyszczególnieniem składników na 6 porcji
 - c) opis wykonania potraw
5. Każdy z uczestników przysyłając zgłoszenie oświadcza, iż jego dania przygotowane są specjalnie na Konkurs „ZŁOTA RENETA” i nie są powtórzeniem z innych tego typu konkursów.
6. Organizator Konkursu zapewnia dla wszystkich uczestników:
 - a) piec konwekcyjno parowy
 - b) stół roboczy ze zlewem
 - c) 2 kuchenki indukcyjne jednostrefowe
 - d) stół ekspozycyjny
 - e) kosz na odpadki
7. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
8. Pozostałe produkty do wykonania potraw konkursowych każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie.
9. Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania potraw konkursowych oraz talerze do prezentacji potraw każda ekipa przywozi ze sobą.
10. Każda ekipa przygotowuje po 6 potraw konkursowych (6 dań głównych):
 - a) 5 dla Jury Degustacyjnego
 - b) 1 na stół prezentacyjny
11. Na przygotowanie potraw ekipy mają 60 minut.
12. Ekipy wpuszczane będą na stanowiska co 15 minut według wylosowanej kolejności podczas odprawy.
13. Ekipy startują w przepisowym stroju kucharskim:
 - a) biała bluza
 - b) zapaska
 - c) czapka kucharska
 - d) czarne spodnie
14. Uczestnicy Konkursu przyjeżdżają na koszt własny.

15. Organizatorzy Konkursu dopuszczają zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
- a) warzywa i owoce: umyte, obrane, nie krojone
 - b) mięso: odkostnione, obrane z błon, nie zamarynowane
 - c) ryby: pozbawione ości i łusek, nie zamarynowane i nie krojone
16. Organizatorzy Konkursu zabraniają stosowania:
- a) wcześniej pokrojonego, uformowanego i zamarynowanego mięsa
 - b) wcześniej pokrojonej, uformowanej i zamarynowanej ryby
 - c) wcześniej pokrojonych warzyw i owoców
 - d) gotowych sosów i farszów
 - e) sztucznych dekoracji
17. W przypadku złamania pkt 16 regulaminu Przewodniczący Jury, po naradzie z Jury Technicznym, może podjąć decyzję o dyskwalifikacji ekipy.

Nagrody

- 1. Za zajęcie I, II oraz III miejsca Komisja Konkursowa przyzna nagrody w postaci statuetek „Złota Reneta”.
- 2. Za zajęcie I, II oraz III miejsca Komisja Konkursowa przyzna nagrody rzeczowe zapewnione przez głównego organizatora konkursu Łukasza Konika.
- 3. Wszystkie drużyny biorące udział w konkursie otrzymają gadżety miejskie.

Ocena oraz sposób punktacji

- 1. Nad prawidłowością punktacji jak i przebiegiem całego Konkursu czuwa:
 - a) Przewodniczący Jury
 - b) Jury degustacyjne smakoszy (4 osoby)
 - c) Jury techniczne (1 osoba)

- 2. Dania konkursowe oceniać będą:

Jury Techniczne (1 osoba): maksymalnie 40 pkt

- a) przygotowanie stanowiska maks. 5 pkt
- b) podział pracy maks. 5 pkt
- c) czystość pracy maks. 5 pkt
- d) profesjonalizm pracy maks. 10 pkt
- e) zużyty surowiec maks. 5 pkt.
- f) Zastosowanie innowacyjnych technik w przygotowaniu maks. 5 pkt
- g) Wygląd stanowiska po pracy maks. 5 pkt

Jury Degustacyjne: każdy członek jury może przyznać maksymalnie 70 pkt.

- a) wygląd i aranżacja potrawy maks. 10 pkt
- b) smak maks. 40 pkt.
- c) dobór składników maks. 10 pkt
- d) stopień trudności maks. 10 pkt

- 3. Przekroczenie regulaminowego czasu przeznaczanego na przygotowanie potraw konkursowych karane będzie punktami ujemnymi: 1 minuta = minus 1 punkt, które zostaną

odjęte od ogólnej punktacji. W przypadku przekroczenia czasu o 15 minut praca zostanie przerwana i poddana ocenie jury.

Sprawy organizacyjne

1. Uczestnicy stawiają się w dniu 1 września 2012 roku, w miejscu wskazanym przez organizatora, do godziny 9.30 (szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych).
2. Miejsce przybycia zostanie podane na 10 dni przed datą Konkursu drogą elektroniczną do zakwalifikowanych ekip startujących w konkursie.
3. Ekipy zobowiązane są do potwierdzenia swojego uczestnictwa w Konkursie nie później niż do 25 sierpnia 2012 roku.

Prawo własności

1. Prawa autorskie do receptur zgłoszonych przez uczestników Konkursu powinny należeć do Uczestników Konkursu.
2. Autor receptury ponosi pełną odpowiedzialność wobec Organizatora i osób trzecich w przypadku, gdyby udostępniona receptura naruszała prawa (w szczególności prawa autorskie) osób trzecich.
3. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji receptur, zdjęć potraw oraz do wykorzystania wizerunku samych uczestników konkursu.
4. Uczestnicy Konkursu przystępując do Konkursu wyrażają zgodę na przeniesienie praw autorskich po zakończeniu Konkursu nadesłanych receptur oraz zdjęć na rzecz Organizatorów.

Postanowienia końcowe

1. Zgłoszenie Uczestników do Konkursu jest jednoznaczne z przyjęciem warunków niniejszego regulaminu.
2. Uczestnicy Konkursu wyrażają zgodę na przechowywanie i przetwarzanie swoich danych osobowych wyłącznie dla potrzeb Konkursu, zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U.Nr 133, poz. 833 z późn. zm.).
4. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany terminu i miejsca Konkursu bez podania przyczyny.
5. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
6. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian zapisów regulaminu.
7. Osobami odpowiedzialnymi za kontakt z Uczestnikami Konkursu z ramienia organizatora jest Łukasz Konik: info@lukaszkonik.pl oraz tel. +48 608 40 18 17.
8. Każdy uczestnik ma prawo zwrócić się do Organizatora Konkursu o wyjaśnienie niniejszego regulaminu.

ZAŁĄCZNIK NR 1 do Regulaminu Konkursu:

Karta zgłoszenia konkursowego

**Arkusz zgłoszeniowy do Konkursu Kulinarnego
o Nagrodę Prezydenta Miasta Gorzowa Wlkp. „Złota Reneta”**

ORGANIZATOR: Łukasz Konik: członek fundacji Klubu Szefów Kuchni
Urząd Miasta Gorzowa Wlkp.
Gorzowski Rynek Hurtowy (GRH)

KONTAKT: Łukasz Konik
tel. +48 608 40 18 17
adres e-mail: info@lukaszkonik.pl

TERMIN PRZESYŁANIA ZGŁOSZEŃ: 20 sierpnia 2012 r.

ZGŁOSZENIE

Nazwa Drużyny:

	Kapitan Drużyny	Członek Drużyny
Imię:		
Nazwisko:		
Kod pocztowy, miejscowość:		
Ulica, numer domu, numer mieszkania:		
Adres e-mail:		
Numer telefonu:		
Numer telefonu, adres zakładu pracy:		

Nazwa dania:

Receptura:	Sposób wykonania:

.....

miejsowość, data

.....

podpis osoby upoważnionej

Oświadczam, że prawa autorskie do przesłanej receptury należą do: Drużynyi receptura ta nie była wykorzystywana w żadnym innym konkursie. Zapoznałem się z Regulaminem Konkursu i przyjmuję do wiadomości wszelkie zawarte w nim unormowania.

.....

data i podpis osoby upoważnionej