

REGULAMIN

XI -ego Ogólnowarszawskiego Konkursu Kulinarne Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną „Kucharz Doskonały”.

I. ORGANIZATOR

Organizatorem Konkursu jest Stowarzyszenie Otwarte Drzwi oraz Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni.

II. MIEJSCE I TERMIN

Konkurs odbędzie się w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie przy ul. Racjonalizacji 5.

Termin: 25 maja (czwartek) 2017 r.

Rozpoczęcie: godz. 10.00. Zakończenie: godz. 13.00.

III. ZAŁOŻENIA KONKURSU

Założeniem Konkursu „Kucharz Doskonały” jest poszukiwanie innowacyjnych sposobów realizacji tradycyjnych form rehabilitacji Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną.

Zależy nam na nadaniu nowego, bardziej kreatywnego wymiaru procesowi codziennej pracy Osób z Niepełnosprawnością intelektualną. Umiejętne pokazanie atutów, realnych możliwości zawodowych i społecznych tych osób wpływa na pokonanie lęków, przełamanie barier, rewizję niesprawiedliwych stereotypów.

Nasze działanie traktujemy, jako wyrównywanie szans i ograniczanie marginalizacji Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną. Inwestycja w nasz projekt przyniesie efekty mentalne, społeczne, ekonomiczne.

IV. ADRESACI

Konkurs skierowany jest do dorosłych Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną w stopniu umiarkowanym, które w dniu złożenia uczestnictwa do Konkursu ukończyły 18 lat – Uczestników ośrodków rehabilitacyjnych: warsztatów terapii zajęciowej, środowiskowych domów samopomocy, ośrodków dziennego pobytu oraz specjalnych placówek edukacyjnych z terenu Warszawy.

V. ZASADY UCZESTNICTWA

1.) Każda placówka zgłaszająca chęć udziału w Konkursie typuje wśród swoich uczestników dwóch (2) reprezentantów tworzących drużynę. Członkowie drużyny w sposób dowolny dzielą się wykonywaniem poszczególnych zadań w trakcie Konkursu.

Organizator



Partnerzy



Patronat medialny



Patronat honorowy



Ministerstwo Rodziny,
Pracy i Polityki Społecznej
Krzysztof Michałkiewicz
Sekretarz Stanu, Pełnomocnik Rządu ds. Osób Niepełnosprawnych.

Projekt współfinansuje m.st.Warszawa



- 2.) Oficjalnym potwierdzeniem gotowości uczestnictwa jest przesłanie do organizatora wypełnionej karty zgłoszenia (załącznik nr 1 do regulaminu) w dniach 01 kwietnia 2017 r. do dnia 28 kwietnia 2016 r. (piątek) włącznie na adres e-mail: wtz@otwartedrzwi.pl.
- 3.) W Konkursie weźmie udział do 12 zespołów, z których każdy reprezentowany będzie przez dwóch (2) Uczestników. Ze względu na ograniczoną liczbę miejsc - o zakwalifikowaniu decyduje kolejność zgłoszeń. Potwierdzeniem udziału w Konkursie jest mail lub fax ze strony organizatora do placówki, która przesyła zgłoszenie. Jednocześnie tą drogą drużyna otrzyma przepisy na konkursowe potrawy.
- 4.) Na czas Konkursu zawodników obowiązuje galowy strój kucharski (zapaska/fartuch, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze, rękawiczki).
- 5.) W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt na adres: k.niedzwiedzka@otwartedrzwi.pl lub pod numerem telefonu 22 670 21 23.
- 6.) Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia 2 maja 2017 roku.
- 7.) Zgłoszenie uczestnictwa w konkursie jednoznaczne jest z wyrażeniem zgody przez zespoły uczestniczące na wykorzystanie wizerunku na potrzeby XI-go Ogólnowarszawskiego Konkursu Kulinarne Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną „Kucharz Doskonały” realizowanego przez Stowarzyszenie Otwarte Drzwi.
- 8.) Wyrażenie zgody jest jednoznaczne z tym, że fotografie, filmy lub nagrania wykonywane podczas realizacji ww. konkursu, w których członkowie zespołów będą brali udział mogą zostać umieszczone na stronie internetowej projektu oraz mogą zostać wykorzystane w materiałach promocyjnych, np. prezentacjach, broszurach, ulotkach, gazetach, itp.
- 9.) Zgoda na wykorzystanie wizerunku przez zespoły udzielana jest nieodwołalnie i nieodpłatnie.

VI. ZAKRES KONKURSU

- 1.) Gospodarz konkursu – Centrum Techniki Kulinarnej DORAM zapewnia profesjonalne stanowiska treningowe, wzorcowe zaplecze gastronomiczne, widownię, salę konferencyjną.
- 2.) Organizator zabezpiecza wszelkie niezbędne produkty i półprodukty spożywcze, narzędzia i naczynia potrzebne do wykonania potraw oraz do ich ekspozycji.
- 3.) Organizator zapewnia ubezpieczenie Uczestników oraz opiekę medyczną podczas Gali finałowej Konkursu w dniu 25 maja 2015 r. w przypadku nieszczęśliwych zdarzeń związanych z przygotowaniem potraw konkursowych.
- 4.) Stroje kucharskie (zapaska/fartuchy) zapewnia Organizator konkursu, natomiast pozostałe części ubrania (czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze, rękawiczki) zabezpieczają placówki we własnym zakresie. Każdy z Uczestników powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z Zasadami Uczestnictwa rozdział V pkt 4).

Organizator



Patronat honorowy



Projekt współfinansuje m.st. Warszawa



- 5.) Podczas Konkursu na stanowiskach konkursowych i na Sali konkursowej nie może być instruktorów poszczególnych zespołów. Wszystkie 12 zespołów będzie mogło uzyskać pomoc od przeszkolonych na potrzeby konkursu Wolontariuszy.
- 6.) Nad przebiegiem Konkursu czuwać będzie Jury oceniające proces przygotowania oraz poziom wykonania potraw wg. kulinarnych schematów światowych.
- 7.) Potrawy przygotowane podczas konkursu będą również oceniane pod kątem właściwej, dopuszczalnej gramatury dla każdego z konkursowych dań.
- 8.) Każdy z 12 zespołów będzie miał do przygotowania 3 porcje dania I dla jury degustacyjnego. Szczegółowe Menu (produkty do przygotowania dania) zostanie udostępnione zakwalifikowanym zespołom w dniu 02 maja po zakończeniu przyjmowania zgłoszeń.
- 9.) Każdy z 12 zespołów będzie miał do przygotowania 3 porcje dania II dla jury degustacyjnego. Szczegółowe Menu (produkty do przygotowania dania) zostanie udostępnione zakwalifikowanym zespołom w dniu 02 maja po zakończeniu przyjmowania zgłoszeń.
- 10.) Maksymalny czas przygotowania obydwu dań konkursowych (pkt. 7 i 8) dla każdego z 12 zespołów to 3 godziny zegarowe.
- 11.) Zwycięzcą Konkursu będzie drużyna, która uzyska największą ilość punktów.
- 12.) Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają nagrody, natomiast wszyscy Uczestnicy – upominki i dyplomy.
- 13.) Wyniki konkursu zostaną ogłoszone podczas gali finałowej konkursu i podane do wiadomości publicznej z dniem 25 maja 2017 roku.
- 14.) Na zakończenie Konkursu przewidywana jest degustacja potraw przygotowanych przez uczestników Konkursu.
- 15.) Organizator zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do regulaminu o czym niezwłocznie poinformuje uczestników Konkursu.
- 16.) Warunkiem uczestnictwa jest wyrażenie zgody na wykorzystanie wizerunku Uczestnika w materiałach informacyjnych i reklamowych Konkursu (zgodnie z Zasadami Uczestnictwa rozdział V pkt 4-6).

VII. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

- 1.) Dania Konkursowe są oceniane wyłącznie przez Jury.
- 2.) Oceny degustacyjnej i technicznej dokonuje jednocześnie ten sam skład sędziowski.

Organizator



Patronat medialny



Patronat honorowy



Projekt współfinansuje m.st.Warszawa



- 3.) Danie podlegające ocenie jury profesjonalnego jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
- 4.) W celu usprawnienia prawidłowego przebiegu Konkursu Organizator wyznacza osobę będącą Koordynatorem Konkursu - Sekretarz Konkursu.
- 5.) Nad prawidłowością punktacji czuwają : Przewodniczący jury, V-ce Przewodniczący jury, Sekretarz Konkursu.
- 6.) Wyznaczony Sekretarz Konkursu Nominowanego wraz z Przewodniczącym Jury nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelnym podpisem jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
- 7.) Oznakowanie dań konkursowych – potrawy oceniane przez jury powinny być oznaczone numerycznie lub w inny sposób uniemożliwiający identyfikację uczestników.
- 8.) Skala ocen dań Konkursowych:
 - a) Ocena degustacyjna:
 - I. Prezentacja potrawy – estetyczny wygląd, gramatura potrawy;
 - II. Smak potrawy – smak, aromat, temperatura potrawy i talerza;
 - b) Ocena techniczna:
 - I. Mise en place – czystość pracy, higiena;
 - II. Czas pracy – wykonanie pracy w regulaminowym czasie konkursu (3 godzin).

Szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.

Osoba odpowiedzialna za organizację

Katarzyna Niedźwiedzka

Kierownik Warsztatów Terapii Zajęciowej

Stowarzyszenia Otwarte Drzwi

Ul. Równa 10/3, 03-418 Warszawa

Tel. 22 619 07 04, 22 670 21 23, 509 492 872

e-mail: wzt@otwartedrzwi.pl; k.niedzwiedzka@otwartedrzwi.pl

Organizator



Partnerzy



Patronat medialny



Patronat honorowy



Ministerstwo Rodziny,
Pracy i Polityki Społecznej

Krzysztof Michałkiewicz
Sekretarz Stanu, Pełnomocnik Rządu ds. Osób Niepełnosprawnych.

Projekt współfinansuje m.st. Warszawa

