



XII edycja Ogólnowarszawskiego Konkursu Umiejętności  
Kulinarnych dla Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną  
Organizator: Stowarzyszenie Otwarte Drzwi

## REGULAMIN KONKURSU „KUCHARZ DOSKONAŁY”

### I. DANE ORGANIZACYJNE:

Organizator Konkursu - Stowarzyszenie Otwarte Drzwi  
Partner merytoryczny – Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni  
Gospodarz Konkursu - Centrum Techniki Kulinarnej DORAM zapewnia profesjonalne stanowiska treningowe, wzorcowe zaplecze gastronomiczne, widownię, salę konferencyjną.

### II. MIEJSCE I TERMIN

Miejsce: Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie przy ul. Racjonalizacji 5,  
Termin: 17 maja (czwartek) 2018 r.,  
Czas trwania: 10.00 - 13.00.

### III. CEL KONKURSU

Celem tegorocznej edycji jest popularyzacja i zapobieganie wykluczeniu osób z niepełnosprawnością intelektualną w przestrzeni publicznej i mediach. Konkurs tworzy przestrzeń do wspólnego dialogu, udowadnia, że pasja może połączyć ze sobą ludzi z pozornie oddalonych od siebie środowisk.

### IV. ZAŁOŻENIA KONKURSU

W Konkursie udział weźmie **sześć trzyposobowych drużyn**, każda złożona z dwóch reprezentantów placówek rehabilitacyjnych z terenu m.st. Warszawy i jednego gościa specjalnego - gwiazdy! W tym roku tematem przewodnim jest **tradycyjna kuchnia Polska**. Każda drużyna będzie miała okazję wykazać się kreatywnością wykonując po **dwa dania** z przygotowanego wcześniej zestawu produktów. Zwycięską drużynę wyłonią obrady Jury.

### V. ADRESACI

Konkurs skierowany jest do dorosłych, pełnoletnich osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym – uczestników ośrodków rehabilitacyjnych: warsztatów terapii zajęciowej, środowiskowych domów samopomocy, ośrodków dziennego pobytu oraz specjalnych placówek edukacyjnych z terenu Warszawy.

### VI. ZGŁOSZENIE DO UDZIAŁU

1) Każda placówka zgłaszająca chęć udziału w Konkursie typuje wśród swoich uczestników dwóch reprezentantów, którzy w dowolny sposób dzielą się wykonywaniem poszczególnych zadań.

- 2) Oficjalnym potwierdzeniem udziału w Konkursie jest wypełnienie i przesłanie karty zgłoszenia (załącznik nr 1 do Regulaminu) w dniach **01 kwietnia 2018 r. do dnia 16 kwietnia 2018 r.** na adres e-mail: [wtz@otwartedrzwi.pl](mailto:wtz@otwartedrzwi.pl). **UWAGA:** o zakwalifikowaniu do Konkursu decyduje kolejność zgłoszeń.
- 3) Potwierdzenie udziału w Konkursie wraz ze szczegółowym menu zostanie przesłane (e-mail/fax) przez Organizatora w dniu **17 kwietnia 2018 r.**
- 4) Zgłoszenie uczestnictwa w Konkursie jednoznaczne jest z wyrażeniem zgody na wykorzystanie wizerunku na potrzeby XII-ego Ogólnowarszawskiego Konkursu Kulinarnego Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną „Kucharz Doskonały” realizowanego przez Stowarzyszenie Otwarte Drzwi. Fotografie, filmy lub nagrania wykonywane podczas realizacji ww. konkursu, w których członkowie drużyn będą brali udział mogą zostać umieszczone na stronie internetowej projektu i innych stronach internetowych (np. YouTube, Facebook) oraz mogą zostać wykorzystane w materiałach promocyjnych, np. prezentacjach, broszurach, ulotkach, gazetach, itp. **UWAGA:** Zgoda na wykorzystanie wizerunku przez zespoły udzielana jest nieodwołalnie i nieodpłatnie.

## VII. PRZEBIEG KONKURSU

- 1) W dniu Konkursu każda drużyna zgłasza się do punktu rejestracji w godzinach **09:30 – 10:00**.
- 2) Uczestnicy otrzymają strój kucharski (zapaska/fartuch, czapka kucharska), pozostałe części ubrania (**pełne buty lub buty robocze, rękawiczki**) zawodnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
- 3) Podczas Konkursu na stanowiskach konkursowych i na Sali konkursowej **nie przebywają instruktorzy** poszczególnych zespołów. Drużyny otrzymają wsparcie merytoryczne od wolontariuszy ze Szkoły Gastronomicznej w przygotowaniach do Konkursu. Podczas Gali Finałowej zawodnicy współpracować będą z przydzielonym losowo **celebrytą**.
- 4) Nad przebiegiem Konkursu czuwać będzie Jury oceniające proces przygotowania, poziom wykonania potraw wg kulinarnych schematów światowych oraz właściwej, dopuszczalnej gramatury dla każdego z dań.
- 5) Każdy z 6 zespołów będzie miał do przygotowania **po 3 porcje dania I i dania II**.
- 6) Maksymalny czas przygotowania obydwu dań konkursowych to **3 godziny zegarowe**.
- 7) Zwycięzcą Konkursu będzie drużyna, która uzyska największą ilość punktów.
- 8) Wyniki konkursu zostaną ogłoszone podczas gali finałowej konkursu i podane do wiadomości publicznej z dniem **17 maja 2018 roku**.
- 9) Na zakończenie Konkursu przewidywana jest degustacja potraw przygotowanych przez uczestników Konkursu.

## VIII. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

- 1) Dania konkursowe są oceniane wyłącznie przez członków Jury.
- 2) Oceny degustacyjnej i technicznej dokonuje jednocześnie ten sam skład sędziowski.
- 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.
- 5) Nad prawidłowością punktacji czuwa Przewodniczący jury, który nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim

numerem drużyny, czytelnym podpisem jurora na arkuszu, wpisaniem uwag/komentarzy do kolejnych dań.

- 6) Oznakowanie dań konkursowych – potrawy oceniane przez jury powinny być oznaczone numerycznie lub w inny sposób uniemożliwiający identyfikację uczestników.
- 7) 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).

## IX. NAGRODY

Organizator Konkursu przewidział nagrody dla trzech pierwszych miejsc oraz dla każdej zwycięskiej placówki. Pozostali uczestnicy otrzymają – upominki i dyplomy.

## X. POZOSTAŁE

- 1) Organizator zapewnia ubezpieczenie Uczestników oraz opiekę medyczną podczas Gali finałowej.
- 2) Organizator zabezpiecza wszelkie niezbędne produkty i półprodukty spożywcze, narzędzia i naczynia potrzebne do wykonania potraw oraz do ich ekspozycji.
- 3) Organizator zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do regulaminu o czym niezwłocznie poinformuje uczestników Konkursu.

---

### KOORDYNATOR KONKURSU:

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: [wtz@otwartedrzwi.pl](mailto:wtz@otwartedrzwi.pl); [k.niedzwiedzka@otwartedrzwi.pl](mailto:k.niedzwiedzka@otwartedrzwi.pl)