



XIII EDYCJA Ogólnowarszawskiego Konkursu Umiejętności Kulinarnych dla Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną

REGULAMIN KONKURSU „KUCCHARZ 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, ul. Racjonalizacji 5,

Termin: 16 maja (czwartek) 2019 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 dialogu, udowadnia, że pasja może połączyć ze sobą ludzi z oddalonych od siebie środowisk.

IV. ZAŁOŻENIA KONKURSU:

W Konkursie udział weźmie dziesięć drużyn, każda złożona z dwóch reprezentantów placówek rehabilitacyjnych z terenu m.st. Warszawy i jednego gościa specjalnego - gwiazdy! W tym roku tematem przewodnim jest Kuchnia Fit. Każda drużyna będzie miała okazję zaprezentować zdobyte umiejętności wykonując dwa dania. Zwycięską drużynę wyłonią obrady Jury.

V. ADRESACI:

Konkurs skierowany jest do 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 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) **do dnia 16 kwietnia 2019 r.** na adres e-mail: **wtz@otwartedrzwi.pl**. UWAGA: o zakwalifikowaniu do Konkursu decyduje kolejność zgłoszeń.

3) Potwierdzenie udziału w Konkursie wraz ze szczegółowym menu zostanie przesłane (email/fax) przez Organizatora **w dniu 17 kwietnia 2019 r.**

4) Zgłoszenie uczestnictwa w Konkursie jednoznacznie jest z wyrażeniem zgody na wykorzystanie wizerunku na potrzeby XIII-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 braли udział mogą zostać umieszczone na stronie internetowej projektu i innych stronach internetowych (np. YouTube, Facebook) oraz zostać wykorzystane w materiałach promocyjnych, np. prezentacjach, broszurach, ulotkach, gazetach, itp.

VII. PRZEBIEG KONKURSU - CENTRUM TECHNIKI KULINARNEJ DORAM:

- 1) W dniu Konkursu drużyny zgłaszają się do punktu rejestracji **w godz. 09:30 – 10:00**.
- 2) Uczestnicy otrzymają strój kucharski (zapaska/fartuch, czapka kucharska), pozostałe części garderoby (pełne buty lub buty robocze, rękawiczki) zawodnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
- 3) Podczas Finału instruktorzy poszczególnych zespołów nie przebywają na stanowiskach konkursowych. Drużyny otrzymają wsparcie od wolontariuszy ze Szkoły Gastronomicznej oraz od przydzielonego celebryty.
- 4) Nad przebiegiem Konkursu czuwać będzie Jury oceniające proces przygotowania, poziom wykonania potraw wg. kulinarnych schematów oraz właściwej, dopuszczalnej gramatury dla każdego z dań.
- 5) Zespoły będą miały do przygotowania po 3 porcje dania I i dania II.
- 6) Czas na przygotowanie dań konkursowych to 3 godziny zegarowe.
- 7) Zwycięzcą Konkursu będzie drużyna, która uzyska największą ilość punktów.
- 8) Wyniki konkursu zostaną ogłoszone podczas gali finałowej i podane do wiadomości publicznej w dniu **16 maja 2019 roku**.
- 9) Na zakończenie Konkursu przewidywana jest degustacja przygotowanych potraw.

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) Dania podlegające ocenie Jury 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 główne 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.

Zgłoszenia do Konkursu:

Tatiana Kossakowska - Kierownik WTZ 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; t.kossakowska@otwartedrzwi.pl

Organizator



Stowarzyszenie Otwarte Drzwi - organizacja pożytku publicznego. Od 24 lat działa na rzecz osób z niepełnosprawnością, bezdomnych, bezrobotnych oraz dzieci i młodzieży. Prowadzi 15 ośrodków wsparcia w Warszawie, zrealizowało ponad 300 projektów społecznych. W sumie ponad 70 tys. osób znalazło pomoc w Stowarzyszeniu.

Wsparcie merytoryczne



Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni - organizacja w istotny sposób wspiera sztukę kulinarną i cukierniczą, szkoli, podnosi kwalifikacje kucharzy i cukierników.

Gospodarz Konkursu

Centrum Techniki Kulinarnej



Centrum Techniki Kulinarnej DORAM - zapewnia profesjonalne stanowiska treningowe, wzorcowe zaplecze gastronomiczne, widownię, salę konferencyjną.

Koordynator projektu:

Agnieszka Więcek - Stowarzyszenia Otwarte Drzwi,
e-mail: a.wiecek@otwartedrzwi.pl, tel. 609 762 749