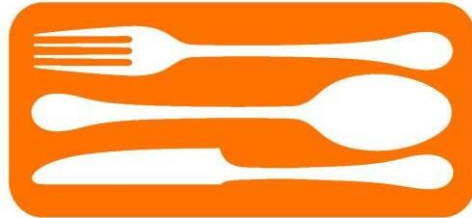


# Festiwal



## Śląskie Smaki

www.slaskiesmaki.pl

Festiwal „Śląskie Smaki”<sup>®</sup> to jedyna w swoim rodzaju okazja do poznania najlepszych smaków województwa śląskiego. Drużyny uczestniczące w konkursie kulinarnym przygotowują tradycyjne potrawy kuchni śląskiej, jurajskiej czy beskidzkiej. W trakcie imprezy promują się lokale Szlaku Kulinarnego „Śląskie Smaki”, a po kulinarnych doznaniach przychodzi czas na atrakcje kulturalne – największą z nich jest występ Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny.

### Organizatorzy:



ŚLĄSKA ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



Zespół Pieśni i Tańca Śląsk im. Stanisława Hadyny

## **REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO**

### **Informacje wstępne**

Organizatorami konkursu są:

- a) **Śląska Organizacja Turystyczna**
- b) **Zespół Pieśni i Tańca "Śląsk" im. Stanisława Hadyny**

Celem konkursu jest promowanie sztuki kulinarnej, pogłębienie wiedzy na temat tradycyjnych potraw i zwyczajów kulinarnych województwa śląskiego, zachęcenie zawodowych kucharzy do propagowania różnorodności kuchni województwa śląskiego i wprowadzania dań kuchni regionalnych do menu lokali.

**Konkurs odbędzie się w dniu 21 czerwca 2020 r. (niedziela) w Koszęcinie.**

**Początek zmagania konkursowych o godz. 13.00.** Odprawa ekip startujących w konkursie od godz. 12.00 w punkcie informacyjnym.

Przyjazd uczestników na koszt własny. Organizatorzy nie refundują kosztów udziału w imprezie, w tym kosztów przygotowania potraw.

### **1. Warunki uczestnictwa**

**1.1.** Konkurs jest pokazem przyrządzania i serwowania potraw tradycyjnych kuchni pochodzących z terenu województwa śląskiego i odbywać się będzie w trzech kategoriach:

- kucharzy profesjonalistów,
- uczniów szkół gastronomicznych,
- ekip amatorskich np. Kół Gospodyń Wiejskich, osób prywatnych.

**1.2.** W konkursie drużyn profesjonalistów mogą brać udział kucharze zatrudnieni na terenie całej Polski, pod warunkiem, że dania zaprezentowane w konkursie będą wykonane według tradycyjnych receptur kuchni z terenu województwa śląskiego.

**1.3. Ekipy profesjonalistów i uczniów szkół gastronomicznych składają się z 1-2 osób.**

**1.4. Ekipy amatorskie składają się z 1-4 osób.**

**1.5.** W konkursie mogą łącznie wziąć udział **maksymalnie 24 drużyny.**

**1.6.** Administratorem danych osobowych jest Śląska Organizacja Turystyczna z siedzibą w Katowicach, 40-085, ul. Mickiewicza 29, e-mail: agnieszka.lach@slaskie.travel. Dane będą przetwarzane w celach organizacyjnych na podstawie zgody, jaką jest przesłanie zgłoszenia do udziału w konkursie kulinarnym odbywającym się podczas Festiwalu Śląskie Smaki. Dane będą przechowywane przez czas nieokreślony. Każdy ma prawo dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania. Każdy ma prawo do wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania, a w przypadku wyrażenia zgody na przetwarzanie danych do jej wycofanie. Skorzystanie prawa cofnięcia zgody nie ma wpływu na przetwarzanie, które miało miejsce do momentu wycofania zgody. Przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego. Administrator

informuje także o zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji.

## **2. Zasady organizacyjne**

**2.1.** Każde stanowisko konkursowe będzie wyposażone przez organizatora w:

- \* kuchenkę (2 palniki dla każdej drużyny)
- \* dwa stoły robocze
- \* piec konwekcyjny (stanowiska profesjonalistów i uczniów szkół gastronomicznych) lub piekarnik (wspólne, dla drużyn amatorskich).

**2.2.** Uczestnicy konkursu we własnym zakresie ponoszą koszty dojazdu i zakupu produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych oraz koszty ewentualnego wystroju stoiska konkursowego.

**2.3.** Drobny sprzęt kuchenny (np. dodatkowe piekarniki i palniki elektryczne, drobny sprzęt AGD, naczynia, przedłużacze), zastawę stołową (talerze, sztućce, wazy na zupę itp.) potrzebną do przygotowania i serwowania dań konkursowych oraz elementy wystroju stołu (obrusy, serwetki, kwiaty itp.) każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie.

**2.4.** Ze względów bezpieczeństwa zabrania się używania w trakcie trwania konkursu urządzeń ciśnieniowych i kuchenek gazowych.

## **3. Zasady przeprowadzania konkursu**

**3.1.** Każda z ekip musi wykonać trzy dania regionalnej kuchni województwa śląskiego (ze szczególnym naciskiem na kuchnie: jurajską, beskidzką, zagłębiowską i śląską):

- \* przystawkę lub deser,
- \* zupę,
- \* danie główne.

**W formularzach zgłoszeniowych, oprócz dokładnej gramatury i receptury dań musi się znaleźć ich historia i opis pochodzenia.**

**3.2.** Ekipy profesjonalistów oraz uczniów szkół gastronomicznych przygotowują po 4 porcje każdego z trzech dań konkursowych (podane w formie porcjowej).

**3.3.** Każda z ekip amatorskich przygotowuje po 4 porcje każdego z trzech dań konkursowych. Potrawy przygotowywane przez ekipy amatorskie mogą być podane wieloporcjowo (na wspólnych półmiskach).

**3.4.** Produkty spożywcze użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej obróbce technologicznej.

**3.5. Przygotowanie potraw konkursowych trwa od godz. 13.00 do godz. 16.00. W tym czasie potrawy muszą być ugotowane i podane w ostatecznej formie.**

**3.6.** Serwowane dania muszą być związane z tradycją kuchni regionalnej z terenu województwa śląskiego.

**3.7.** Każda ekipa zobowiązana jest do przekazania Organizatorowi tj. Śląskiej Organizacji Turystycznej przed konkursem, wraz ze zgłoszeniem swojego uczestnictwa, opisu potrawy zawierającej: składniki potrawy, ich gramatury, sposób przyrządzenia, opis tradycji i miejsce pochodzenia, jak i sposób serwowania potrawy. Dostarczenie opisu jest warunkiem dopuszczenia ekipy do konkursu.

**3.8. Drużyny profesjonalistów oraz uczniów szkół gastronomicznych przed przystąpieniem do konkursu są zobowiązane przedstawić do wglądu organizatorów ważne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczka**

**Sanepidu). Jej brak jest jednoznaczny z niedopuszczeniem uczestnika do udziału w konkursie.**

3.9 Ekipy zobowiązane są do dokonania zgłoszenia na załączonym do niniejszego regulaminu formularzu.

**Zgłoszenia winny być przesyłane do organizatora konkursu drogą mailową, bądź pocztą tradycyjną:**

**Śląska Organizacja Turystyczna**

**ul. Mickiewicza 29**

**40-085 Katowice**

**tel. 32 207 207 3**

**Osoba kontaktowa w Śląskiej Organizacji**

**Turystycznej: Agnieszka Łach**

**(agnieszka.lach@slaskie.travel)**

3.10. Formularz musi być wypełniony tak, aby zawierał imiona i nazwiska członków każdej ekipy wraz z kontaktowymi numerami telefonów i ew. faksów oraz pełną nazwę podmiotu, który jest reprezentowany przez uczestników konkursu. Przesłanie wypełnionych formularzy jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych uczestników w związku z działaniami promującymi konkurs.

3.11. Każda drużyna musi otrzymać od organizatora potwierdzenie udziału, bez którego nie może uczestniczyć w konkursie.

**3.12. W przypadku zgłoszenia się większej niż przewiduje regulamin ilości drużyn Śląska Organizacja Turystyczna zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia eliminacji.**

3.12.1 Eliminacje zostaną przeprowadzone przy wsparciu merytorycznym współpracujących z ŚOT kucharzy, w oparciu o analizę nadesłanych przepisów i ich powiązania z tradycjami kulinarnymi województwa śląskiego.

3.13. Zgłoszenia należy przesyłać do **1 kwietnia 2020 r.** Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do biura ŚOT.

3.14. Ostateczna lista uczestników zostanie opublikowana na stronie internetowej konkursu [www.slaskiesmaki.pl](http://www.slaskiesmaki.pl) **do 30 kwietnia 2020 r.** Udział w konkursie zostanie również potwierdzony pisemnie bądź mailowo.

3.15. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur potraw konkursowych i ich zdjęć oraz relacji z przebiegu konkursu wraz z wykorzystaniem wizerunków poszczególnych uczestników konkursu.

#### **4. Zasady prac konkursowego Jury**

**4.1 Jury zostanie podzielone na 3 zespoły, z których każdy oceniać będzie potrawy przygotowane przez jedną kategorię uczestników.**

4.2 Nad całością prac wszystkich członków jury będzie czuwał koordynator, odpowiedzialny za sprawne przeprowadzenie konkursu, ocenę wszystkich potraw i

wyłonienie zwycięzców.

4.3 Drużyny, które wcześniej ukończą potrawy mogą zgłosić Jury chęć poddania się ocenie (względy techniczne, świeżość dań wpływająca zarazem na jakość).

4.4 Jury oceniając potrawy będzie brało pod uwagę:

a) smak potrawy (10 pkt)

b) wygląd potrawy i sposób podania (5 pkt)

c) zgodność merytoryczną - dobór składników oraz czy potrawa pochodzi rzeczywiście z danego regionu województwa śląskiego (5 pkt)

d) ocenę pracy uczestników - sposób przygotowania potraw, czystość stanowiska, prezentacja stanowiska i uczestników (5 pkt).

## **5. Nagrody**

5.1 Za zajęcia I, II, III miejsca zostaną wręczone dyplomy, statuetki (Złoty, Srebrny bądź Brązowy Durszlak) oraz nagrody rzeczowe ufundowane przez organizatora Festiwalu i sponsorów.

5.2 Zdobywcy I miejsca we wszystkich kategoriach mają prawo do używania tytułu: **„Ekspert Śląskich Smaków 2020”**.

## **6. Informacje organizacyjne**

6.1 Wszystkie pytania, dotyczące spraw nie objętych regulaminem prosimy kierować do organizatora konkursu: Śląska Organizacja Turystyczna, ul. Mickiewicza 29, 40-085 Katowice, tel. 32 2072073, osoba kontaktowa: Agnieszka Łach, agnieszka@slaskie.travel).

7.2 Informacje o konkursie będą na bieżąco publikowane na stronie internetowej imprezy: [www.slaskiesmaki.pl](http://www.slaskiesmaki.pl).