

REGULAMIN



1. ZASADY OGÓLNE

- 1.1. Organizatorem konkursu kulinarnego ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność jest Mariusz Gachewicz, współorganizatorami są Paweł Mieszala i Krzysztof Lisiecki, dyrektor generalny Hotelu Zamek Gniew **** w Gniewie.
- 1.2. Konkurs ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność odbędzie się 11–13 lipca 2019 r.:
 - 11 lipca 2019 r. o godz. 13:00 na terenie Hotelu Zamek Gniew **** – odprawa techniczna ekip, a od 14:30 do 18:45 pierwszy etap konkursu.
 - 12 lipca 2019 r. od godz. 10:00 do 18:45 na terenie Hotelu Zamek Gniew **** – konkurs ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność.
- 1.3. Celem konkursu ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność jest:
 - promowanie tradycji kulinarnej,
 - łączenie produktów regionalnych z zagranicznymi,
 - utrzymanie jakości przy serwisie restauracyjnym,
 - dbałość o kulturę pracy,
 - dbałość o surowce i ich wykorzystanie,
 - utrwalanie więzi i jedności środowiskowej branży kucharskiej.

2. ZASADY UCZESTNICTWA W KONKURSIE ARCHIMAGIRUS TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ

- 2.1. W konkursie ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność może uczestniczyć osiem ekip kucharzy w składzie trzyosobowym. Uczestnikami konkursu mogą być kucharze i cukiernicy pracujący aktualnie w zawodzie bez względu na zajmowane stanowisko, wiek oraz płeć. Ekipy mogą reprezentować kilka zakładów pracy, zarówno restauracje, restauracje hotelowe, jak i cukiernie.
- 2.2. Jury selekcyjne w składzie:
 - Robert Skubisz,
 - Michał Doroszkiewiczdokona wstępnej selekcji drużyn na podstawie portfolio szefa konkursowego zespołu, jego autorskich dań oraz karty menu, jaką osobiście stworzył. Każdy zespół musi przesłać minimum osiem zdjęć dań restauracyjnych, do których posiada prawa autorskie, jak i receptury do min. trzech dań. Pozwoli to zweryfikować umiejętności szefa zespołu. Receptury nie muszą odnosić się do zadań konkursowych. Ten etap pozwoli jury na wyłonienie ośmiu finałowych zespołów.
- 2.3. Wszystkie zgłoszenia należy przysyłać nie później niż do 10 czerwca 2019 r. do godz. 22:00 na adres e-mailowy archimagirus@chefsonly.pl. Zgłaszający otrzyma automatycznie zwrotne potwierdzenie dostarczenia zgłoszenia. Brak zwrotnego potwierdzenia dostarczenia zgłoszenia będzie oznaczać, że e-mail z przyczyn technicznych nie dotarł. W takim przypadku prosimy o kontakt pod numerem telefonu 607 555 707.

Zgłoszenie (załącznik nr 1) powinno zawierać:

- nazwiska i imiona członków drużyny z wyróżnieniem szefa zespołu,
- telefon kontaktowy szefa zespołu,
- e-mail kontaktowy,
- nazwy restauracji lub cukierni, w których pracują uczestnicy zespołu,
- nazwy, receptury, zdjęcia potraw,
- zgody każdego z uczestników na przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystanie wizerunku w celach związanych z promocją konkursu (załącznik nr 3),
- nr konta bankowego w celu przelania środków za zakupy w kwocie określonej w regulaminie lub przelanie kwoty za wygraną w przypadku zwycięzcy.

2.4. Wiadomość o zakwalifikowaniu się do finału konkursu ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność uczestnicy otrzymają do dnia 13 czerwca 2019 r.

2.5. W przypadku braku możliwości uczestnictwa w konkursie ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność jednego z członków zespołu istnieje możliwość zmiany uczestnika zespołu, ale nie jego szefa. W przypadku zmiany uczestnika zespołu należy to zgłosić organizatorowi do dnia 2 lipca 2019 r., a w przypadku gdy szef zespołu nie może wystartować, dany zespół zostaje zdyskwalifikowany, a jego miejsce zajmie drużyna rezerwowa.

2.6. W sprawach merytorycznych prosimy o kontakt z Mariuszem Gachewiczem (502 155 182) lub z Pawłem Mieszalą (601 532 943).

3. WARUNKI ORGANIZACYJNE

3.1. Liczba ekip startujących jest ściśle określona.

3.2. Produkty potrzebne do przygotowania dań zespół zabezpiecza we własnym zakresie, ale organizator zobowiązuje się w terminie 21 dni od zakończenia konkursu przełać kwotę 1000,00 zł netto dla każdej ze startujących drużyn na pokrycie w części kosztów. Zwrot kosztów nastąpi na numer konta podany w zgłoszeniu. Zwrot kosztów nie przysługuje drużynie, która nie wystartuje w konkursie.

3.3. Organizator zapewnia podczas konkursu produkty obowiązkowe, które muszą być użyte w ilości zgłoszonej przez zespoły.

Wykaz produktów obowiązkowych stanowi aneks nr 1 do regulaminu.

3.4. Organizator zapewnia:

- nocleg dla zespołów (w dniach 11–13 lipca 2019 r.) w pokojach trzyosobowych na terenie Hotelu Zamek Gniew w Gniewie;
- wyżywienie: kolacja 11 lipca 2019, obiad 12 lipca 2019, gala 12 lipca 2019, śniadanie 13 lipca 2019 r.

3.5. Ekipy będą miały do dyspozycji stanowiska wyposażone przez sponsorów w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań:

- boks kulinarny,
- zlewozmywak jednokomorowy wraz ze stołem odstawczym
- cztery półtorametrowe stoły robocze,
- dwie nadstawki grzewcze,
- wieszak na talerze,
- trolle,
- trzy kuchenki indukcyjne,
- zamrażarkę szokową
- dwa urządzenia PacoJet do jednoczesnego użytku dla czterech zespołów startujących w jednej turze,
- piec konwekcyjno-parowy,
- drobny sprzęt zostanie przygotowany dla każdego zespołu według złożonego zamówienia. Listę sprzętu do wyboru każda z zakwalifikowanych drużyn otrzyma e-mailem wraz z nieprzekraczalnym terminem, w którym można zamówić sprzęt.

- 3.6. Resztę sprzętu zespoły będą zobligowane przywieźć ze sobą.
- 3.7. Zespoły prezentują dania na porcelanie dostarczonej przez Polską Grupę Porcelanową.
Po przesłaniu zgłoszenia drużyna otrzyma link do pełnej oferty.
- 3.8. Każdy z uczestników otrzyma fartuch kucharski.
Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim podczas konkursu. W skład stroju kucharskiego wchodzi bluzka kucharska, czarne spodnie i fartuch kucharski oraz czapka kucharska.
Podczas uroczystej gali i ogłoszenia wyników uczestnicy powinni wystąpić w bluzkach kucharskich, fartuchach i czapkach.
- 3.9. Uczestnicy w dniu zakończenia konkursu przenoszą autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów, w tym receptur i zdjęć oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów obejmujące bez ograniczeń terytorialnych i czasowych wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w szczególności: utrwalenie, zwielokrotnienie dowolną techniką, wprowadzenie do obrotu, wprowadzenie do pamięci komputera, publiczne wykonywanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawę, nadanie za pomocą wizji, fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stację naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równocześnie integralne nadanie utworu nadanego przez inną organizację radiową lub telewizję, publikacja i dystrybucja poprzez internet.
- 3.10. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu bez podania przyczyny.

4. ZASADY KONKURSU

- 4.1. Każda praca wykonana przez uczestników konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie bardzo eleganckie i wykwinne.
- 4.2. Zespoły będą zajmowały stanowiska według wylosowanej kolejności, która zostanie ustalona na około dwóch tygodni przed konkursem w terminie dogodnym dla uczestników podczas pierwszej odprawy, na której zostaną omówione wątpliwości co do stanowisk konkursowych, sprzętu czy też regulaminu. Dokładne miejsce i data zostaną podane szefowi zespołu telefonicznie oraz e-mailowo.

11.07.2019 czwartek

Część pierwsza

13.00 – odprawa

14.30–16:30 start drużyn I, II, III, IV,

16.45–18.45 start drużyn V, VI, VII, VIII,

12.07.2019 piątek

KONKURS GŁÓWNY

Pierwsza tura

Ekipa I – 10:00–13:00, stanowisko I

Ekipa II – 10:40–13:40, stanowisko II

Ekipa III – 11:20–14:20, stanowisko III

Ekipa IV – 12:00–15:00, stanowisko IV

Druga tura

Ekipa V – 13:20–16:20, stanowisko I

Ekipa VI – 14:00–17:00, stanowisko II

Ekipa VII – 14:40–17:40, stanowisko III

Ekipa VIII – 15:20–18:20, stanowisko IV

4.3. Na przygotowanie dań zespoły mają dwa dni:

- pierwszy dzień 11.07.2019 – 120 min,
- drugi dzień 12.07.2019 – 180 min.

4.4. Menu musi składać się z trzech dań:

PRZYSTAWKA

- 20 porcji przystawki, która mieści się w gramaturze 80–90 g. Produkty do wykorzystania zgodnie z aneksem nr 1.

DANIE GŁÓWNE

- 20 porcji dania głównego, które mieści się w gramaturze 210–250 g. Produkty do wykorzystania zgodnie z aneksem nr 1.

DESER

- 20 porcji deseru, który mieści się w gramaturze 100–120 g. Produkty do wykorzystania zgodnie z aneksem nr 1.

4.5. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji. Wszystkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym.

- Żaden z produktów użytych w konkursie nie może być poddany jakiegokolwiek wcześniejszej obróbce.
- Produkty obowiązkowe muszą być użyte w ilości minimum jednego produktu z każdej firmy do całego menu.

4.6. Każda ekipa przygotowuje dania dla:

- jury profesjonalnego – siedem porcji,
- na stół prezentacyjny – jedna porcja,
- pozostałe dania będą serwowane do stołów, przy których zasiądą zaproszeni goście.

5. SPOSÓB PUNKTACJI JURY PROFESJONALNEGO TECHNICZNEGO I JURY PROFESJONALNEGO DEGUSTACYJNEGO: (ZAŁĄCZNIK NR 2).

5.1. Jury techniczne będzie losowane przez szefa zespołu w dniu 11.07.2019 r. przed wejściem na stanowisko. Jury oceni wyłącznie dany zespół, wszelkie zapytania i wątpliwości czy też problemy techniczne powinny być kierowane wyłącznie do tego gremium.

- Decyzja jury jest niepodważalna i ostateczna.

6. NAGRODY

6.1. Nagrodą główną dla Archimagirusa i jego zespołu jest 10 000 zł w gotówce (podatek opłacony przez organizatora) oraz staż zagraniczny wartości 20 000 zł, a także zestaw noży z grawerem Archimagirus. Zwycięzcy biorą wszystko.

6.2. Każda drużyna, która wystąpi w konkursie, otrzyma m.in. ekwiwalent wartości 1000 zł netto na produkty.

**ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność
Hotel Zamek Gniew **** w Gniewie
11.07 – 13.07.2019**

ZGŁOSZENIE UCZESTNICTWA

IMIĘ I NAZWISKO:	
1 Szef zespołu	
2	
3	
ADRES MIEJSCA PRACY:	
1	
2	
3	
DATA URODZENIA:	
1	
2	
3	
NUMER TELEFONU:	
E-MAIL:	

Złożenie niniejszego Zgłoszenia Uczestnictwa jest jednoznaczne z akceptacją regulaminu konkursu Archimagirus Tradycja & Nowoczesność.

.....

Data i podpis

**ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność
Hotel Zamek Gniew **** w Gniewie
11.07 – 13.07.2019**

Prosimy o dołączenie zdjęć uczestników w strojach kucharskich.

1 Szef.....

2

3

e-mail:

Numer telefonu szefa:

Nr konta bankowego:

KARIERA ZAWODOWA – STRESZCZENIE:

Szef.....
.....
.....
.....

Zespół

Zdjęcia i receptury – proszę przesłać w załączniku

ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność
Hotel Zamek Gniew ** w Gniewie**
11.07 – 13.07.2019

Arkusz ocen: Jury degustacyjne

KRYTERIA OCENY	LICZBA PUNKTÓW (ŁĄCZNIE 100 pkt)	LICZBA PUNKTÓW (ŁĄCZNIE 100 pkt)	LICZBA PUNKTÓW (ŁĄCZNIE 100 pkt)	UWAGI
	Przystawka	Danie główne	Deser	
I Ocena degustacyjna:	łącznie 100 pkt	łącznie 100 pkt	łącznie 100 pkt	
1. Prezentacja potrawy: ocenie podlega proporcjonalność dania; odpowiednia gramatura; estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność	20 pkt	20 pkt	20 pkt	
2. Smak potrawy: ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy i talerza, tekstura poszczególnych elementów potrawy	50 pkt	50 pkt	50 pkt	
3. Techniki kulinarne i cukiernicze: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych i cukierniczych	20 pkt	20 pkt	20 pkt	
4. Koncepcja, pomysł i spójność menu:	10 pkt	10 pkt	10 pkt	

W czasie gdy zespół rozpoczyna pracę konkursową, szef zespołu ma obowiązek krótko przedstawić jury degustacyjnemu koncepcję konkursowego serwisu. Podczas całej pracy szef zespołu będzie miał dołączony mikroport i będzie oceniany za zarządzanie zespołem podczas serwisu.

Sędziowie degustacyjni nie kontaktują się ze sobą w celu omawiania dań konkursowych. Każdy z sędziów degustacyjnych pracuje w oddzielnym boksie jurorskim. Arkusz oceny zespołu musi zostać oddany bezpośrednio po zakończeniu oceny do sekretarza konkursu.

ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność
Hotel Zamek Gniew ** w Gniewie**
11.07 – 13.07.2019

Arkusz ocen: Jury techniczne 11.07.2019 r.

KRYTERIA OCENY	LICZBA PUNKTÓW (ŁĄCZNIE 50 pkt)	UWAGI
II Ocena techniczna:	łącznie 70 pkt	
1. Profesjonalna praktyka kucharska: ocenie podlega prezencja szefa ekipy i kucharzy pomocniczych, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena	15 pkt	
2. Zużycie produktu, gospodarka odpadami:	20 pkt	
3. Przygotowanie zawodowe: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych	20 pkt	
4. Porozumiewanie się szefa z zespołem, umiejętności organizacyjne: oceniana jest praca podczas produkcji, przed serwisem	15 pkt	

W czasie gdy zespół rozpoczyna pracę konkursową, szef zespołu ma obowiązek krótko przedstawić jury degustacyjnemu koncepcję konkursowego serwisu. Podczas całej pracy szef zespołu będzie miał dołączony mikroport i będzie oceniany za zarządzanie zespołem podczas serwisu.

Sędziowie degustacyjni nie kontaktują się ze sobą w celu omawiania dań konkursowych. Każdy z sędziów degustacyjnych pracuje w oddzielnym boksie jurorskim. Arkusz oceny zespołu musi zostać oddany bezpośrednio po zakończeniu oceny do sekretarza konkursu.

ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność
Hotel Zamek Gniew ** w Gniewie**
11.07 – 13.07.2019

Arkusz ocen: Jury techniczne 12.07.2019 r.

KRYTERIA OCENY	LICZBA PUNKTÓW (ŁĄCZNIE 50 pkt)	UWAGI
II Ocena techniczna:	łącznie 80 pkt	
1. Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: ocenie podlega prezencja szefa ekipy i kucharzy pomocniczych, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena	15 pkt	
2. Zużycie produktu, gospodarka odpadami:	15 pkt	
3. Przygotowanie zawodowe: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych	15 pkt	
4. Porozumiewanie się szefa z zespołem, umiejętności organizacyjne: oceniata jest praca podczas produkcji, przed serwisem	15 pkt	
5. Praca podczas serwisu restauracyjnego: ocenie podlega komunikacja szefa z zespołem, organizacja pracy zespołu, czas serwisu, kultura osobista	20 pkt	

O zwycięstwie w konkursie ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność decyduje suma punktów za: przekąskę, danie główne i deser.

Produkty które muszą być użyte w ilości minimum jednego produktu z każdej firmy do całego menu:

DEBIC

- Masło Tradycyjne Debic,
- Śmietanka 35% Stand&Overrun,
- Śmietanka do gotowania 20% Culinare Original,
 - Parfait.

- MOWI Łosoś – do jednego z dań

NESTLE PROFESSIONAL

- Fondy w płynie (demi glace, drobiowy, cielęcy, ze skorupiaków),
 - Fondy w paście (cielęcy ciemny, jagnięcy, rybny, drobiowy),
 - Koncentraty fondów w paście (mięsny, skorupiakowy).

AMBASADOR '92

- Pasta pistacjowa Bonita 100%,
 - Dowolna czekolada Callebaut z grupy Origin,
- Chefs Culinary: owoce i warzywa liofilizowane, również pudry,
 - Chefs Culinary, dowolny aromat.

PANESCO

- Tost pomidorowy bez skórki,
- Tost pszenno-żytni bez skórki,
 - Tost pszenny bez skórki,
 - Tortilla anyżowa,
 - Bagietka korzenna.

Dodatkowo:

- Kruszwica Olej z esencją masła

ZAŁĄCZNIK NR 3

Ja niżej podpisany(a), w związku z udziałem w konkursie kulinarnym ARCHIMAGIRUS Tradycja & Nowoczesność oraz gali, wyrażam nieodpłatnie zgodę na to, aby mój wizerunek i/lub głos (wraz z imieniem i nazwiskiem, jeżeli organizator ww. eventu uzna to za stosowne) - zostały wykorzystane do relacji video oraz relacji zdjęciowej z konkursu i gali.

W dniu zakończenia konkursu przenoszę także autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów, w tym receptur kulinarnych i zdjęć oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów.

Nieodpłatne zezwolenie (upoważnienie), o którym mowa powyżej odnosi się do wielokrotnego (nieograniczonego ilościowo, czasowo i terytorialnie) korzystania z mojego wizerunku, głosu na wszystkich znanych polach eksploatacji, a w szczególności:

- a) utrwalanie na jakimkolwiek nośniku audiowizualnym a w szczególności na: nośnikach wideo, taśmie świetłoczułej, magnetycznej i dysku komputerowym, w sieci multimedialnej (w tym Internet);
- b) zwielokrotnienie jakąkolwiek techniką, w tym: techniką magnetyczną na kasetach wideo, dyskach audiowizualnych, techniką świetłoczułą, cyfrową, techniką zapisu komputerowego, w sieci multimedialnej (w tym Internet);
- c) wyświetlanie, publiczne odtwarzanie;
- d) nadawanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej i bezprzewodowej przez stację naziemną;
- e) nadawanie za pośrednictwem satelity;
- f) retransmisja audycji;
- g) sporządzanie wersji obcojęzycznych
- h) wprowadzanie do pamięci komputera i do sieci multimedialnej;
- i) wykorzystanie w utworach multimedialnych;
- j) wykorzystanie na stronach internetowych organizatora konkursu oraz firm partnerskich i patronów medialnych konkursu kulinarnego ARCHIMAGIRUS
- k) wprowadzanie do obrotu przy użyciu Internetu i innych technik przekazu danych, wykorzystujących sieci telekomunikacyjne, informatyczne i bezprzewodowe;
- l) publiczne udostępnianie audycji w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym;
- m) umieszczenie i wykorzystanie materiałów w formie fotosów we własnych materiałach promocyjnych, na stronach internetowych, w prasie, w reklamie mała- i wielkoformatowej.

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Marketing&More z siedzibą w Warszawie przy ul. Kadrowej 99/110. Dane przetwarzane są w celach związanych z organizacją konkursu kulinarnego, masterclass oraz gali ARCHIMAGIRUS oraz w celu promocji wydarzenia, wysyłania informacji drogą mailową, wysyłania newsletterów, wysyłania zaproszeń na kolejne eventy oraz wysyłania materiałów promujących inicjatywy Marketing& More. Przetwarzane dane osobowe obejmują: imię i nazwisko, nazwę i adres restauracji, nazwę firmy, numer telefonu i adres e-mail. Dane będą przetwarzane bezterminowo.

Podanie danych jest dobrowolne. Każdej osobie, której dane są przetwarzane przysługuje prawo:

- a) uzyskania informacji o przetwarzaniu jej danych osobowych,
- b) prawo dostępu do danych, żądania ich sprostowania, uzupełnienia i zmiany,
- c) prawo do usunięcia danych („prawo do bycia zapomnianym”),
- d) prawo do ograniczenia przetwarzania danych,
- e) prawo do przenoszenia danych
- f) prawo sprzeciwu wobec przetwarzania jej danych

Dane osobowe mogą zostać udostępnione przez Administratora bezterminowo partnerom wydarzenia ARCHIMAGIRUS. Lista partnerów dostępna jest u organizatora.

Wszelkie uwagi, zmiany, zapytania związane z procedurą przetwarzania danych osobowych powinny być kierowane na adres mailowy konkurs@chefsonly.pl

Nie przetwarzamy i nie powierzamy do przetwarzania danych osobowych do państw poza Unią Europejską, a w przypadku, gdy byłoby to niezbędne zapewnimy, że dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie przez podmioty, które zapewniają adekwatność ochrony do standardów przyjętych w Unii Europejskiej.

Wobec przetwarzania danych przez Administratora osobie, której dane dotyczą uczestnika przysługuje prawo wniesienia skargi do Generalnego Inspektora Danych Osobowych, a z chwilą jego powołania do Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Oświadczam, że jestem pełnoletni(a) i nieograniczony(a) w zdolności do czynności prawnych. Oświadczam też, że w całości przeczytałem/am treść powyższej zgody i w pełni ją rozumiem.

.....
Data i podpis

.....
Data i podpis

.....
Data i podpis

ZŁOCI PARTNERZY KONKURSU



PARTNERZY KONKURSU



PATRONI MEDIALNI

