



KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2017
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARZĄDU
MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
26-27 września 2017 r.

ORGANIZATOR

1. Wyłącznym organizatorem **Kulinarnego Pucharu Polski 2017**, zwanym dalej Organizatorem są:
Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o. z siedzibą w Poznaniu, 60-734 Poznań, ul. Głogowska 14, wpisane do rejestru przedsiębiorców Krajowego rejestru Sądowego - Sąd Rejonowy Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy KRS 0000202703 oraz rejestru czynnych płatników podatku od towarów i usług - NIP 777-00-00-488, kapitał zakładowy – 42.310.200,00 PLN.
2. Oficjalnym adresem kontaktowym jest:
Międzynarodowe Targi Poznańskie- Kancelaria
ul. Głogowska 10
60-734 Poznań
z dopiskiem: Agnieszka Glamowska KPP 2017
oraz adres e-mail: agnieszka.glamowska@mtp.pl i telefon /61/ 869 23 65.

POSTANOWIENIA OGÓLNE

3. Konkurs **Kulinarny Puchar Polski 2017** (zwany dalej **KPP 2017**) jest zwieńczeniem rywalizacji kucharzy na terenie Polski i daje możliwość zdobycia miana „Najlepszego z Najlepszych”.
4. Regulamin **KPP 2017** jest wiążący dla Organizatora i Uczestników, reguluje zasady i warunki uczestnictwa w **KPP 2017**.
5. Prawo udziału w **KPP 2017** przysługuje wyłącznie osobom spełniającym warunki określone regulaminem.
6. **KPP 2017** obejmuje swym obszarem terytorium Rzeczypospolitej.
7. Konkurs składa się z 2 etapów:
- etap I – kwalifikacje do **KPP 2017** (zwycięzcy Konkursów Nominowanych do KPP 2017;

RADA PROGRAMOWA KPP

8. Organizator **KPP** powołuje Radę Programową KPP w skład której wchodzi po jednym przedstawicielu każdego z trzech ogólnopolskich stowarzyszeń kulinarnych: Euro-Toques Polska, Fundacja Klub Szeffów Kuchni, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szeffów Kuchni i Cukierni, jeden przedstawiciel Sponsora Generalnego, jeden przedstawiciel Sponsora Głównego, jeden przedstawiciel Sponsora Strategicznego, jeden przedstawiciel Złotego Sponsora, ambasadorzy konkursu.
9. Rada Programowa KPP jest ciałem doradczym Organizatora, zbiera się przynajmniej jeden raz w roku, opiniuje konkursy wytypowane do nominacji, sugeruje dalsze kierunki rozwoju KPP i nowe zapisy regulaminowe, proponuje szkolenia dla zwycięzców KPP, itp.

AMBASADORZY KPP 2017

10. Ambasadorzy KPP powoływani są przez Organizatora.
11. Kadencja Ambasadorów związana z edycją KPP 2017 rozpoczyna się dn. 30.10.2016 r. i trwa do ostatniego dnia targów Polagra Gastro 2017 tj. 28 września 2017 r.
12. Zadaniem Ambasadorów KPP jest merytoryczne wspieranie Organizatora przy pracach związanych z KPP oraz pomoc w budowaniu pozytywnego wizerunku KPP w kraju i poza jego granicami. Ambasador KPP może zostać wyznaczony przez Organizatora jako Obserwator KPP, o którym mowa w pkt 24.
13. Ambasadorem KPP może zostać osoba będąca autorytetem dla branży, o niekwestionowanych kwalifikacjach znaczących dla branży gastronomicznej, nie będąca głównym organizatorem żadnego innego konkursu kulinarnego, zwłaszcza nominowanego do KPP.
14. Ambasador KPP wypełnia swoje obowiązki sumiennie i z przynależną wykonywanym czynnościom powagą, jak również dba o dobre imię KPP i jego uczestników, Organizatora, Sponsorów oraz organizatorów Konkursów Nominowanych.
15. Niewypełnianie przez Ambasadora KPP jego obowiązków w trakcie trwania kadencji może stać się podstawą odwołania Ambasadora przez Organizatora przed końcem kadencji.

UCZESTNICZY KPP 2017

16. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy profesjonalistów, tj. kucharzy pracujących zawodowo bądź mających w dacie przystąpienia do **KPP 2017** przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok kalendarzowy. Uczestnikami **KPP 2017** mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.
17. W **KPP 2017** mogą wziąć udział wyłącznie kucharze wyłonieni w konkursach nominowanych do **KPP 2017**, z zastrzeżeniem zapisu pkt 32.

KWALIFIKACJE DO KPP 2017

18. Nominację do wytypowania uczestników **KPP 2017** otrzymuje maksymalnie 10 konkursów (zwanymi dalej **Konkursami Nominowanymi**).
19. Status **Konkursu Nominowanego** otrzymują tylko te konkursy, które zostały zaproponowane przez Radę Programową **KPP** i spełniają warunki konieczne określone przez Radę Programową **KPP** na rok 2017 oraz zostały zatwierdzone przez Organizatora KPP.
W przypadku niespełnienia warunków Organizator jest uprawniony do cofnięcia Konkursowi statusu nominowanego, również w trakcie jego trwania.
20. Wykaz wytypowanych **Konkursów Nominowanych** oraz warunki konieczne do uzyskania statusu **Konkursu Nominowanego** określa załącznik nr 1 niniejszego Regulaminu.
21. Do **KPP 2017** zostają wytypowani kucharze – zwycięzcy **Konkursów Nominowanych**, które odbędą się w Polsce w roku 2016 i 2017; nominację otrzymuje szef drużyny albo kucharz zdobywca pierwszego miejsca.
22. Nominacji do **KPP 2017** nie może otrzymać kucharz, który pełnił funkcję sędziowską w jednym z **Konkursów Nominowanych**.
23. Podjęcie przez kucharza, który otrzymał już Nominację do **KPP 2017**, funkcji sędziego w jednym z **Konkursów Nominowanych** jest jednoznaczne z rezygnacją przez Niego z nominacji do **KPP 2017** i nagrody pieniężnej związanej z nominacją do **KPP 2017**.
24. Organizator **KPP 2017** wyznaczy grupę osób – niezależnych obserwatorów poszczególnych **Konkursów Nominowanych (Obserwator KPP)**, aby określić poziom organizacyjny i techniczny **Konkursów Nominowanych**.
25. Zwycięzca **Konkursu Nominowanego** otrzymuje nominację do udziału w **KPP 2017** oraz związaną z tym udziałem nagrodę pieniężną w wysokości 1800,00 (*jeden tysiąc osiemset*) PLN brutto z tytułu nominacji do II etapu **KPP 2017**.
26. W przypadku, kiedy zwycięzcą **Konkursu Nominowanego** zostaje kucharz, który został już wytypowany do **KPP 2017**, nominację oraz nagrodę pieniężną otrzymuje kucharz zajmujący kolejne miejsce w danym konkursie.
27. Wraz z przyjęciem nominacji, kucharz akceptuje niniejszy Regulamin i deklaruje swój przyjazd do Poznania na **KPP 2017**.
28. Laureaci nagród, o których mowa w pkt. 25, są zobowiązani do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich następujących danych: imię i nazwisko; PESEL; nr dowodu osobistego; data urodzenia; adres zamieszkania: miejscowość, kod pocztowy, ulica, nr domu/mieszkania; przynależny Urząd Skarbowy: nazwa oraz adres; nr konta bankowego, adres e-mail, nr tel. komórkowego w terminie 30 dni od daty ogłoszenia wyniku **Konkursu Nominowanego** pod rygorem utraty prawa do nagrody pieniężnej
29. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2012, poz. 361 j. t. ze zm.).
30. Dowodem przekazania nagrody będzie bankowe potwierdzenie zapłaty przelewem na konto podane zgodnie z pkt 28.
31. Kucharz nominowany do **KPP 2017** w momencie przyjęcia nominacji do **KPP 2017** oraz nagrody pieniężnej wyraża zgodę na publikację, utrwalenie i zwielokrotnienie oraz publiczne wykorzystanie swojego wizerunku (imienia i nazwiska, miejsca zatrudnienia, miejscowości) bez ograniczeń czasowych i terytorialnych w materiałach reklamowych Organizatora i podmiotów z nim współpracujących, w szczególności w reklamach zewnętrznych, reklamach prasowych, Internecie, bez dodatkowego wynagrodzenia.
32. Nominację do **KPP 2017** otrzymuje automatycznie zwycięzca Kulinarne Pucharu Polski 2016. Warunkiem uczestnictwa w **KPP 2017** jest jego potwierdzenie przyjęcia nominacji do dnia 10 marca 2017r. oraz przesłanie formalnego zgłoszenia do organizatora KPP. Zapisy punktów poprzedzających stosuje się odpowiednio.

KPP 2017

33. **KPP 2017** odbędzie się **26-27 września 2017 r.** w Poznaniu na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, podczas targów Polagra Gastro 2017. **KPP 2017** trwa dwa dni.
34. Wszyscy uczestnicy nominowani do **KPP 2017** zobowiązani są do przesłania zgłoszenia (załącznik nr 2) oraz do przyjazdu w dniu **26 września 2017 r.** do Poznania na odprawę i **KPP 2017**.
35. Zgłoszenie uczestnictwa **KPP 2017** należy przesłać drogą mailową lub tradycyjnie pocztą na adres kontaktowy.
36. Termin nadsyłania zgłoszeń **KPP 2017** upływa w dniu **27.08.2017 r.** Wyjątkiem są **Konkursy Nominowane**, których terminy przekraczają termin nadsyłania zgłoszeń **KPP 2017**.
37. W przypadku, kiedy uczestnik nominowany do **KPP 2017**, nie prześle zgłoszenia we wskazanym terminie lub nie pojawi się na **KPP 2017**, zobowiązany jest zwrócić równowartość nagrody pieniężnej, jaką otrzymał wraz z nominacją do **KPP 2017**.
38. Skład drużynowy uczestników **KPP 2017** musi być taki sam przez dwa dni trwania **KPP**.

UCZESTNICY

39. Uczestnikami **KPP 2017** są dwuosobowe drużyny.
40. Skład drużyny: **Szef + Kucharz pomocniczy**.
Szef – oceniany jest za organizację pracy zespołu, przygotowanie stanowiska pracy, wysokie umiejętności zawodowe, smak, estetykę i sposób podania pracy konkursowej.
Kucharz pomocniczy – pomaga w pracach przygotowawczych oraz serwowaniu dań konkursowych.
41. W przypadku uczestników, którzy zwyciężyli w indywidualnym **Konkursie Nominowanym** – Szef dobiera swojego kucharza pomocniczego według własnego uznania.
42. W sytuacji, gdy zwycięska drużyna składa się z dwóch uczestników, z których każdy został nagrodzony w **Konkursie Nominowanym**, wybór **Szefa i Kucharza pomocniczego** pozostawia się w gestii samych uczestników.
43. Nominację do **KPP** i nagrodę pieniężną, o której mowa w pkt. 25, otrzymuje **Szef** drużyny. Ocenie podlega praca dwuosobowego zespołu.

ZADANIE KONKURSOWE

44. Zadaniem uczestników **KPP 2017** pierwszego dnia, tj. 26.09.2017r., jest wykonanie od podstaw - w ciągu 75 minut **przekąski ciepłej i deseru**, składniki główne i pozostałe składniki obowiązkowe zostaną określone do dnia 15 kwietnia 2017 r.
Na przygotowanie i sprzątnięcie stanowiska pracy doliczony zostaje czas 15 min.
45. Uczestnicy **KPP 2017** przygotowują po 7 porcji przekąski ciepłej i deseru; 6 porcji ocenianych jest przez jury, 1 porcja eksponowana jest w gablocie konkursowej.
46. Opis przebiegu **KPP 2017** zawarty jest w załączniku nr 4 niniejszego Regulaminu.
47. Pierwszego dnia **KPP 2017** dania zostaną ocenione przez polskie jury; skład sędziowski zostaje wskazany przez: Stowarzyszenia: FKSK, OSSKiC, Euro-Toques, Organizatora oraz sponsorów konkursu m.in. Sponsora Generalnego, Sponsora Głównego, Sponsora Strategicznego i Sponsora Złotego.
48. Zadaniem uczestników drugiego dnia **KPP 2017**, tj. **27.09.2017**, jest wykonanie od podstaw - w ciągu 2 godzin - **dania głównego**, którego główny składnik i składniki obowiązkowe zostaną określone do dnia 15 kwietnia 2017 r.
Na przygotowanie i sprzątnięcie stanowiska pracy doliczony zostaje czas 15 min.
49. Uczestnicy **KPP 2017** przygotowują drugiego dnia 8 porcji dania głównego; 7 porcji ocenianych jest przez jury, 1 porcja eksponowana jest w gablocie konkursowej.

50. Drugiego dnia **KPP 2017** dania zostaną ocenione przez międzynarodowe jury; przewodniczącym jury będzie osoba z Polski, wytypowana w 2017 r. przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni; skład sędziowski zostaje wskazany przez: stowarzyszenia patronackie, Organizatora oraz sponsorów konkursu m.in. Sponsora Generalnego, Sponsora Głównego, Sponsora Strategicznego i Sponsora Złotego.
51. Decyzje jury są ostateczne i wiążące dla uczestników **KPP 2017**.
52. Kryteria oceny zawarte są w załączniku nr 5 niniejszego Regulaminu.

NAGRODY

53. Zwycięska drużyna **KPP 2017** zostanie ogłoszona w czasie uroczystej Gali **KPP 2017** w dniu 27 września 2017 r.
54. Główną nagrodą **KPP 2017** jest uzyskanie tytułu „Najlepszego z Najlepszych” oraz wyjazd na zagraniczne szkolenie kulinarne.
55. Nagrody finansowe:
 - Pierwsza Nagroda:** 18 000 złotych brutto - ufundowana przez Sponsorów + Puchar Prezesa MTP + udział w zagranicznym szkoleniu kulinarnym.
 - Druga Nagroda:** 12 000 złotych brutto.
 - Trzecia Nagroda:** 9 000 złotych brutto.
56. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującym przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2012, poz. 361 j.t. ze zm.). W przypadkach tego wymagających Organizator zobowiązuje się do pokrycia i odprowadzenia podatku od nagród zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991r. o podatku dochodowym od osób fizycznych.
Organizator KPP 2017, może ufundować inne, dodatkowe nagrody dla laureatów **KPP 2017**.

PRAWA AUTORSKIE

57. Uczestnicy wchodzący w skład drużyn **KPP 2017** gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) nabyli odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.
58. Z tytułu złożonego powyżej oświadczenia uczestnicy przyjmują na siebie pełną odpowiedzialność prawną. W przypadku jakichkolwiek roszczeń ze strony osób trzecich uczestnicy, po zawiadomieniu ich przez Organizatora, przystąpią do niezwłocznego wyjaśnienia sprawy oraz wystąpią przeciwko takim roszczeniom na własny koszt i ryzyko, a nadto zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie ich zasądzenia od Organizatora, regresowo zwrócą całość pokrytych roszczeń oraz wszelkie związane z tym wydatki i opłaty, włączając w to koszty procesu i obsługi prawnej, a także naprawią wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.
59. Uczestnicy w momencie otrzymania nagrody głównej **KPP 2017** przenoszą na Organizatora autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet.
60. Uczestnicy upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez uczestników dla celów **KPP 2017**, w szczególności wprowadzania ich do pamięci

komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z **KPP 2017** w okresie od otrzymania nominacji do **KPP 2017** do ostatniego dnia miesiąca, w którym odbywa się **KPP 2017**.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

61. Regulamin obowiązuje od dnia 29 września 2016 r. do odwołania.
62. Organizator, ani inne podmioty współpracujące z nim przy organizacji **KPP 2017**, nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich i wyniki z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu **KPP 2017**.
63. Uczestnictwo w **KPP 2017** jest dobrowolne.
64. Koszt noclegu uczestników spoza Poznania w dniach 26-28 września 2017 r. pokrywa **Organizator** w miejscu przez niego wskazanym. Pozostałe koszty związane z uczestnictwem w **KPP 2017** ponoszone są przez uczestników **KPP 2017**.
65. Wszelkie opisy **KPP 2017** wykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych **KPP 2017** mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.
66. Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie nie naruszających podstawowych zasad **KPP 2017**.
67. Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem reguluje Kodeks cywilny.
68. Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu udziela przedstawiciel Organizatora: Agnieszka Glamowska tel. /61/ 869 23 65.



**KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2017
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARZĄDU
MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
26-27 września 2017 r.**

Konkursy Nominowane do KPP 2017:

Konkursy odbywające się w roku 2016:

1. Primerba Cup 2016
2. Kulinaryny Rajd Mistrzów 2016
3. Ogólnopolski Festiwal Kulinaryny Borów Dolnośląskich „Ale Pasztet” 2016

Konkursy odbywające się w roku 2017:

4. XI Kujawsko – Pomorskie Potyczki Kulinarne 2017
5. Konkurs dla Młodych Adeptów Sztuki Kulinarnej „L’art De la cuisine Martell” 2017
6. Międzynarodowy Festiwal Kuchni Dworskiej 2017
7. Ogólnopolski Konkurs Kulinaryny "Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś" 2017
8. Wielkopolski Kucharz Roku im. Rafała Jelewskiego 2017
9. Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro w Narolu 2017
10. Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny 2017

ZAŁĄCZNIK nr 2



Warunki konieczne do uzyskania statusu Konkursu Nominowanego 2017

1. Nominację do Kulinarnego Pucharu Polski 2017 otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w momencie przystąpienia do **Konkursu Nominowanego** w polskiej restauracji.
2. Na czas Konkursu Nominowanego zawodników obowiązuje galowy strój kucharski (biała bluza, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
3. Uczestnicy Konkursu Nominowanego – w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonalści, tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do **KPP 2017** przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok kalendarzowy. Wyjątek stanowią konkursy, w których w jednym z etapów eliminacyjnych startują uczniowie, a nagrodą za zwycięstwo podczas eliminacji jest udział w finale tego konkursu. W przypadku konkursu, w którym regulamin zakłada uczestnictwo maksymalnie 1 zespołu uczniowskiego, organizator winien przesłać do organizatorów **KPP 2017** notę informacyjną.
4. Jury (skład sędziowski) – dania konkursowe powinny być oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce. W skład jury profesjonalistów wchodzi sędziowie oceniający degustacyjnie i technicznie jednocześnie. Organizator konkursu powinien podać do informacji listę jurorów najpóźniej 1 tydzień przed terminem konkursu.
5. Liczba sędziów oceniających zadania konkursowe nie powinna być mniejsza niż 5 osób i nie większa aniżeli 7.
6. W przypadku gdy Regulamin Konkursu Nominowanego przewiduje przygotowanie przez jego uczestników deseru restauracyjnego i do jego oceny przez Organizatora Konkursu Nominowanego ustanowione zostanie osobne jury składające się z cukierników, punktacja przyznana przez to jury zostanie dołączona do punktacji jury profesjonalistów.
7. Dodatkowo Organizator Konkursu Nominowanego powoła sędziego-obszera (nie ocenia dań konkursowych), którego zadaniem będzie nadzorowanie czasu pracy zawodników.
8. Wszyscy sędziowie Konkursu Nominowanego muszą być obecni przez cały czas trwania konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.
9. W przypadku gdy potrawy oceniane są przez inne osoby (np. przedstawiciele firm sponsorskich, mediów itp.), ocena powinna zostać oddzielona od oceny profesjonalistów, tak by o nominacji do **KPP 2017** decydowała wyłącznie ocena jury profesjonalistów.
10. W Jury Konkursu Nominowanego **nie może** zasiadać przedstawiciel restauracji, której drużyna startuje w tym konkursie, jak również osoba Nominowana już do finału **KPP 2017**.

11. Jeżeli w jury zasiada juror obcojęzyczny arkusz ocen na tym konkursie powinien być dwujęzyczny.
12. Organizator Konkursu Nominowanego wyznaczy sekretarza konkursu - osobę koordynującą prawidłowy przebieg Konkursu Nominowanego.
13. **Sekretarz** Konkursu Nominowanego wraz z **Obserwatorem KPP**, wskazanym przez Organizatora KPP, zasiada podczas Konkursu Nominowanego przy stole sędziowskim. Organizator Konkursu Nominowanego zobowiązany jest do przygotowania dla nich dodatkowych miejsc.
14. **Sekretarz** Konkursu Nominowanego nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/ komentarzy do kolejnych dań.
15. Organizatorzy **Konkursów Nominowanych** muszą korzystać z kryteriów ocen spójnych z kryteriami **KPP 2017** oraz przesłanych przez **Organizatora KPP** i dostępnych na stronie internetowej **KPP 2017**. Wyjątek stanowią konkursy plenerowe w zakresie następujących kryteriów ocen: „Odpowiednia temperatura potrawy i talerza”, „Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego”. Ocena w ramach ww. kryteriów może być pominięta w zależności od warunków organizacyjnych danego Konkursu Nominowanego.
16. Organizator zapewni poszczególnym drużynom startującym w Konkursie Nominowanym start poszczególnych drużyn w minimum 10-cio minutowych odstępach.
17. Danie podlegające ocenie jury profesjonalistów jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
18. Organizator w harmonogramie Konkursu Nominowanego uwzględni:
 - a. Odprawę dla sędziów przed Konkursem, podczas której Przewodniczący Jury omówi kryteria ocen oraz wszystkie kwestie regulaminowe i organizacyjne. Na odprawie muszą być obecni wszyscy sędziowie.
 - b. Odprawę dla zawodników przed Konkursem, na której Przewodniczący Jury omówi kryteria ocen dań, przedstawi skład sędziowski, omówi kwestie techniczne i warunki organizacyjne.
 - c. Obrady sędziowskie po Konkursie, podczas których Przewodniczący Jury zbierze informacje zwrotne na temat przygotowanych dań od wszystkich członków Jury Konkursu Nominowanego.
 - d. Odprawę pokonkursową (przed ogłoszeniem wyników Konkursu Nominowanego) dla zawodników, podczas której przez Przewodniczącego Jury lub osobę przez Niego wskazaną przekazane zostaną zawodnikom informacje zwrotne na temat ich pracy i przygotowanych dań.
19. Na odprawie sędziów, odprawie zawodników, Konkursie, odprawach po konkursie obecny jest **Obserwator KPP**.
20. Zwycięzca Konkursu Nominowanego zostaje wytypowany na podstawie oceny potrawy konkursowej. Jako potrawę konkursową traktuje się danie główne, samo lub z przystawką/deserem. Nominacja nie może zostać przyznana na podstawie oceny wyłącznie przystawki lub deseru. Danie podlegające ocenie jury profesjonalistów powinno być w całości przygotowane podczas konkursu, w czasie regulaminowym.
21. Dania przygotowywane przez poszczególne drużyny w konkursie nominowanym muszą być porównywalne – oparte o ten sam podstawowy składnik/składniki.
22. Oznakowanie dań konkursowych – potrawy oceniane przez jury powinny być oznaczone numerycznie lub w inny czytelny sposób umożliwiający jednoznaczną identyfikację uczestników.
23. Organizator **Konkursu Nominowanego** powinien zapewnić nocleg **Obserwatorowi KPP**.
24. W przypadku, kiedy ze strony Organizatora **Konkursu Nominowanego** ubiegającego się o nominację do **KPP 2017** pojawiają się rażące uchybienia organizacyjne, obecny na **Konkursie Nominowanym** **Obserwator KPP** ma prawo nie przyznać nominacji. O rażących uchybieniach mówi się m.in. w przypadku:
 - a. nie dotrzymania warunków określonych niniejszym dokumentem;
 - b. gdy praca członków jury będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny np. w sytuacji, gdy poszczególni sędziowie będą pod wpływem środków odurzających.

25. Zbiorcze zestawienie punktów wraz z raportem pokonkursowym, zawierającym liczbę zgłoszonych i startujących drużyn, listę jurorów, przekazywane są Organizatorowi **KPP 2017** w terminie do jednego miesiąca po zakończeniu **Konkursu Nominowanego**.
26. Organizator **Konkursu Nominowanego** przed rozpoczęciem **Konkursu Nominowanego** dostarczy do Organizatora **KPP** regulamin konkursu, arkusze ocen, listę sędziów, harmonogram przebiegu konkursu, listę uczestników. Organizator **KPP 2017** w ciągu 7 dni od ich otrzymania poinformuje o przyjeździe swojego Obserwatora oraz prześle logotyp „KONKURS NOMINOWANY DO KPP 2017”, upoważniając jednocześnie Organizatora Konkursu Nominowanego do wykorzystania tego logotypu w materiałach promocyjnych.
27. Organizator **Konkursu Nominowanego** umieści na banerze informacyjnym, a także jeśli będzie taka możliwość techniczna w innych materiałach promocyjnych Konkursu Nominowanego, informacje, że konkurs jest Nominowanym do **KPP 2017**, poprzez zamieszczenie logotypu wskazanego w pkt.26.
28. Organizator Konkursu Nominowanego prześle Organizatorowi **KPP 2017** logo oraz nazwę Konkursu Nominowanego celem zamieszczenia go w materiałach promocyjnych **KPP 2017**.
29. Przekazanie i wykorzystanie materiałów wskazanych w punktach 26, 27 i 28 następuje nieodpłatnie.
30. **Konkurs Nominowany** powinien posiadać rekomendację jednej z trzech organizacji współpracującej z **KPP 2017** (OSSKiC, Euro-Toques, FKSK) albo posiadać ugruntowaną renomę w środowisku.
31. Warunkiem wręczenia nominacji do finału **KPP 2017** jest wypełnienie wszystkich punktów „Warunków koniecznych” przez Organizatorów Konkursów Nominowanych.



KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2017
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARZĄDU
MIĘDZYINTERNACJONALNYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
26-27 września 2017 r.

ZGŁOSZENIE UCZESTNICTWA

imię i nazwisko:
adres miejsca pracy:
data urodzenia:
numer telefonu:
e-mail:

Złożenie niniejszego Zgłoszenia Uczestnictwa jest jednoznaczne z akceptacją Regulaminu Kulinarного Pucharu Polski 2017

.....
Data i podpis

1. **KARIERA ZAWODOWA – STRESZCZENIE:**

Prosimy o dołączenie zdjęcia uczestnika w stroju kucharskim.

2. **OPIS POTRAW KONKURSOWYCH**

1) **Przekąska ciepła:**

Nazwa Dania:

Główny składnik:

Składniki obowiązkowe:

Nie mniej niż 4 składniki

Gramatura: **około 80- 90g**

Receptura i sposób wykonania potrawy:

Prosimy o dołączenie zdjęcia potrawy

2) **Deser:**

Nazwa Dania:

Główny składnik:

Składniki obowiązkowe:

Nie mniej niż 4 składniki

Gramatura: **około 100-120 g**

Receptura i sposób wykonania potrawy:

Prosimy o dołączenie zdjęcia potrawy

3) **Danie główne:**

Nazwa Dania:

Główny składnik:

Składniki obowiązkowe:

Nie mniej niż 5 składników

Gramatura: **około 150-160 g**

Receptura i sposób wykonania potrawy:

Prosimy o dołączenie zdjęcia potrawy

ZAŁĄCZNIK nr 4



KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2017
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARZĄDU
MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
26-27 września 2017 r.
PRZEBIEG KPP 2017

PIERWSZY DZIEŃ KONKURSU

Uczestnicy zajmują wylosowane wcześniej stanowiska według podanego harmonogramu.

10.00 odprawa sędziów

Miejsce: sala konferencyjna na Strefie KPP

10.20 odprawa zawodników/losowanie stanowisk

Miejsce: sala konferencyjna na Strefie KPP

Uczestnicy zajmują wylosowane wcześniej stanowiska według podanego harmonogramu.

Konkurs odbywa się w trzech turach, na pięciu stanowiskach w profesjonalnie przygotowanych kuchniach konkursowych.

Numer drużyny	Godzina rozpoczęcia pracy	Serwowanie – Ocena
1	11.00	12.30
2	11.15	12.45
3	11.30	13.00
4	11.45	13.15
5	12.00	13.30
Po występie drużyn z numerami 1,2,3,4,5 Drużyna numer 6 zajmuje stanowisko numer I po drużynie numer 1 Drużyna numer 7 zajmuje stanowisko numer II po drużynie numer 2 Drużyna numer 8 zajmuje stanowisko numer III po drużynie numer 3 Drużyna numer 9 zajmuje stanowisko numer IV po drużynie numer 4 Drużyna numer 10 zajmuje stanowisko numer V po drużynie numer 5		
6	12.50	14.20
7	13.05	14.35
8	13.20	14.50
9	13.35	15.05
10	13.50	15.20

Po występie drużyn z numerami 6,7,8,9,10. Drużyna numer 11 zajmuje stanowisko numer I po drużynie numer 6.

11	14.45	16.15
----	-------	-------

Czas wykonania 75 minut + 15 minut na przygotowanie i opuszczenie stanowiska

- Drużyny numer 1,2,3,4,5 występujące w pierwszej turze, po wydaniu przekąski ciepłej i deseru, sprzątają stanowisko i oddają je czyste do dyspozycji kolejnej drużyny (15 minut); taka sama procedura obowiązuje drużyny numer 5,6,7,8,9,10,11,
- Każda drużyna przygotowuje 7 porcji przekąski i deseru.
- O godzinie 16.30 odbędzie się odprawa z zawodnikami przy ekspozyturach z daniami.

DRUGI DZIEŃ KONKURSU KPP 2017

9.30 Odprawa zawodników/losowanie stanowisk

Miejsce: sala konferencyjna na Strefie KPP

10.00-15.50 Konkurs

Konkurs odbywa się na pięciu stanowiskach w profesjonalnie przygotowanych kuchniach konkursowych.

Numer drużyny	Godzina rozpoczęcia pracy	Serwowanie – Ocena
1	10.00	12.15
2	10.15	12.30
3	10.30	12.45
4	10.45	13.00
5	11.00	13.15
Po występie drużyn z numerami 1,2,3,4,5 Drużyna numer 6 zajmuje stanowisko numer I po drużynie numer 1 Drużyna numer 7 zajmuje stanowisko numer II po drużynie numer 2 Drużyna numer 8 zajmuje stanowisko numer III po drużynie numer 3 Drużyna numer 9 zajmuje stanowisko numer IV po drużynie numer 4 Drużyna numer 10 zajmuje stanowisko numer V po drużynie numer 5		
6	12.35	14.50
7	12.50	15.05
8	13.05	15.20
9	13.20	15.35
10	13.35	15.50
11	15:10	17:25

Czas wykonania 120 minut + 15 minut na przygotowanie i opuszczenie stanowiska.

- Drużyny numer 1,2,3,4,5 występujące w pierwszej turze, po wydaniu dania głównego, sprzątają stanowisko i oddają je czyste do dyspozycji kolejnej drużyny (15 minut); taka sama procedura obowiązuje drużyny numer 5,6,7,8,9,10,11.
- Każda drużyna przygotowuje 8 porcji dania głównego.

POSTANOWIENIA WSPÓLNE

- Organizator zapewnia następujące wyposażenie stanowiska konkursowego: piec konwekcyjno-parowy **bez blaszek do pieczenia**, pojedyncze indukcyjne – 2 szt.; stoły robocze – 2 szt., w tym 1 ze zlewem, stół prezentacyjny – 1 szt., lodówka – 1 szt.
- Organizator zezwala na stosowanie jako dodatkowego źródła ciepła urządzenia do gotowania metodą sous vide. Stosowanie innych, dodatkowych urządzeń grzewczych jest zabronione.
- Uczestnicy Konkursu używają bluz kucharskich i zapasek zapewnionych przez Organizatora. Uczestnicy powinni posiadać we własnym zakresie: czarne spodnie, klasyczna biała czapka kucharska, niezbędny drobny sprzęt do wykonania potraw konkursowych wraz z blaszkami do pieca konwekcyjnego, garnkami i patelniami oraz drobny sprzęt elektryczny.
- Produkty przywiezione przez Uczestników można składować w miejscu określonym przez Organizatora, które podane zostanie w późniejszym terminie.
- W trakcie pracy Uczestnicy KPP objaśniają członkom jury oraz widzom poszczególne etapy pracy.
- Każda drużyna przygotowuje surowce we własnym zakresie z wyjątkiem surowców głównych wskazanych w menu.

- Jury ocenia przygotowanie do pracy, organizację podczas pracy oraz stanowisko po jej zakończeniu.
- Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.
- W trakcie uroczystości zakończenia Konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w kompletnym stroju kucharskim.



KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2017
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARZĄDU
MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
26-27 września 2017 r.

KRYTERIA OCENY I ILOŚĆ PUNKTÓW

KRYTERIA OCENY	ILOŚĆ PUNKTÓW (ŁĄCZNIE 120)	uwagi
I. Ocena degustacyjna:	<i>łącznie 80 punktów</i>	
1. Prezentacja potrawy: ocenie podlega proporcjonalność dania; odpowiednia gramatura*; estetyczny, wygląd, kolorystyka, kreatywność.	20 pkt.	
2. Smak potrawy: ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy i talerza, tekstura poszczególnych elementów potrawy.	60 pkt.	
II. Ocena techniczna:	<i>łącznie 40 punktów</i>	
1. Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: ocenie podlega prezenca szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne.	20 pkt.	
2. Przygotowanie zawodowe: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	20 pkt.	
III. Czas pracy Punkty ujemne: 1pkt. ujemny za 1 min. opóźnienia - odejmuje tylko Przewodniczący Jury.		

* Gramatura:

- 1) Przekąska ciepła: około 80- 90g
- 2) Deser: około 100-120 g
- 3) Danie główne: około 150-160 g

O zwycięstwie w KPP 2017 decyduje suma punktów za przekąskę ciepłą, deser i danie główne.

Maksymalna ilość punktów to 120, od każdego sędziego za jedno danie.

Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:

1. Warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone;
2. Grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone;
3. Ziemniaki/cebula – obrane, niekrojone;
4. Ryby – oskrobane, wyfiletowane;
5. Owoce morza – oczyszczone (jeśli istnieje potrzeba, bez muszli);
6. Mięso – odkostnione, obrane z błon, zamarynowane;
7. Ciasto podstawowe – neutralny smak.

Zabrania się stosowania:

1. Sztucznych dekoracji;
2. Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków;
3. Gotowych sosów (fond, majonez i ketchup – dopuszczalne jako podstawa);
4. Gotowych farszów;
5. Uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw, ciast, ryb.