

REGULAMIN I DOBRY GRILL W ZŁYM MIĘSIE

I ORGANIZACJA

1. Organizatorem konkursu grillowego jest Gminne Centrum Kultury w Czersku. Konkurs odbywa się 17 czerwca 2023 r., podczas „Dobrego Grilla w Złym Mięsie”
2. Do konkursu może zgłosić się każda osoba/ drużyna wysyłając wypełnioną kartę zgłoszenia na adres: dklag@gck.czersk.pl
3. Drużyny mogą być maksymalnie 3 osobowe (należy wyznaczyć Kapitana Zespołu). Do konkursu Organizatorzy dopuszczają 15 drużyn (liczy się kolejność zgłoszeń)
4. Termin zakończenia zgłoszeń zespołów nastąpi 5 dni przed planowanym konkursem (tj. poniedziałek 12.06.2023 r.)

II PUNKTACJA

1. Jakość grillowanych produktów/ dania ocenia Jury. Ocenie podlegają:
 - smak potraw 0-5 pkt.
 - wygląd potraw 0-5 pkt.
 - sposób serwowania 0-5 pkt.
 - dekoracja potraw 0-5 pkt.
 - ubiór drużyny 0-5 pkt
 - organizacja miejsca przyrządzania potraw 0-5 pkt
2. Jury konkursowe wyznacza organizator. Składa się ono przedstawicieli władz i organizatorów, oraz przedstawicieli partnerów. Organizator wyznaczy Przewodniczącego Jury.
3. W trakcie przygotowywania produktów przedstawiciele Jury będą prowadzili nadzór nad prawidłowością i zgodnością z regulaminem.

III ZASADY

1. Celem konkursu jest przyrządzenie porcji konkursowej, dowolnej potrawy z grilla (mięsnej lub bezmięsnej, dopuszczalne jest łącznie kompozycji potraw) w czasie maksymalnie 2 godziny (czas grillowania i serwisu).
2. Przygotowanie potraw odbywa się na grillach gazowych lub tradycyjnych (opalanych drewnem lub węglem drzewnym)
3. Organizatorzy nie zapewniają sprzętu niezbędnego do udziału w konkursie.
4. Drużyny biorące udział w konkursie samodzielnie i na własny koszt przygotowują potrawę ocenianą przez Jury. Organizatorzy nie zapewniają zwrotu kosztów produktów oraz innych niezbędnych składników do jej wykonania.
5. Do grillowania zawodnicy używają własnych, sztućców, talerzy/porcelany, noży, szczypców, sprzętu AGD itp. Drużyny mają prawo używać własnych dekoracji.
6. Czas przygotowania i serwisu to 2 godziny. W ten czas wlicza się także przygotowanie stanowiska i grilla.
7. Z przygotowanymi produktami, podczas pracy, należy obchodzić się z zachowaniem podstawowych zasad higieny. Rękawiczki jednorazowe muszą być używane przez cały czas podczas pracy. Przed konkursem grille będą sprawdzane pod kątem czystości. Grille nie

spełniające oczekiwań sanitarno-higienicznych będą odrzucone.

8. Uczestnicy konkursu zapewnia we własnym zakresie wszystkie przyprawy i „tajne składniki” do przygotowania mięsa.

9. Uczestnicy zobowiązani są do używania rękawic ochronnych i innych zabezpieczeń oraz przestrzegania przepisów p. poż i BHP. Ochronę przeciwpożarową zapewnia straż pożarna obecna na miejscu.

10. Uczestnicy grillowania nie mogą sprzedawać ani rozdawać swoich potraw. Należy wykonać tylko porcję konkursową z przeznaczeniem dla Jury konkursu.

11. Drużyna wykonująca potrawę bierze pełną odpowiedzialność za jakość przyrządzonego dania oraz czystość jej wykonania.

12. Każde naruszenie regulaminu może spowodować dyskwalifikację.

13. Wszyscy uczestnicy startują o wyznaczonych godzinach, ustalonych przez organizatora w zależności od ilości uczestników.

14. Uczestnik (Kapitan zespołu) sam dostarcza gotowe danie do namiotu organizatora w celu oceny przez Jury konkursowe.

15. Zdobywcy trzech pierwszych miejsc w konkursie otrzymają nagrody rzeczowe a zwycięzcy tytuł – „Mistrza Grilla Złego Mięsa 2023”. Dla wszystkich drużyn przewidziane są upominki.

17. Wszystkie decyzje Jury są ostateczne i nie przysługuje od nich sprzeciw.

18. Po zakończeniu konkursu należy uprzątnąć swoje miejsce pracy. Organizatorzy nie dopuszczają możliwości późniejszego grillowania we własnym zakresie w miejscu odbywania się konkursu.

19. Sprawy nie objęte regulaminem rozstrzygają Organizatorzy.

IV PRZEBIEG KONKURSU

15.45 – Zbiórka drużyn, ustawienie grilli, przygotowanie stanowisk pracy, omówienie regulaminu

16.00 – Oficjalne otwarcie zawodów, powitanie uczestników,

16.00 – Rozpoczęcie grillowania

18.00 – Zakończenie grillowania

18.10 - Degustacja potraw przez Jury konkursowe

19.00 – Wręczenie nagród