

## KONKURS GASTRONOMICZNY

### Mający na celu wyłonienie Szefa Kuchni

### dla projektu Plaża Wilanów

#### **REGULAMIN KONKURSU**

1. Organizatorem KONKURSU GASTRONOMICZNEGO jest  
Koncept S.C. Warszawa, ul. Klimczaka 5 lok 86, 02-797 Warszawa
2. Temat konkursu: OPRACOWANIE MENU W PROJEKCIE „PLAŻA WILANÓW”
3. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół o profilu gastronomicznym, kształcący się w zawodach: kucharz, kucharz małej gastronomii, technik organizacji usług gastronomicznych, technik żywienia i usług gastronomicznych.
4. Celem konkursu jest:
  - wyłonienie najbardziej utalentowanych kucharzy .
  - zapewnienie możliwości startu zawodowego w najbardziej prestiżowej części Warszawy
  - w Wilanowie
  - pokazanie oraz promowanie młodych talentów kulinarnych przy okazji imprez odbywających się na terenie Plaży

**Główną nagrodą jest praca w charakterze Szefa kuchni**

**z wynagrodzeniem 3000 zł netto,**

**nagrodami pocieszenia jest drobny sprzęt AGD**

6. Każdy uczestnik przygotowuje w formacie pdf nazwy, opisy, gramaturę oraz wyliczenie kosztu każdej potrawy. Pod uwagę brana będzie prostota wykonania potraw (30 % oceny), innowacyjność (40 % oceny), szybkość przygotowania (30 % oceny).

W konkursie oceniane będzie 6 kategorii produktowych:

- pizza (każdy uczestnik podaje 5 receptur/rodzajów, gramaturę oraz koszt jednej potrawy)
- sałatka (j.w.)
- makaron (j.w.)
- grill (j.w.)
- zupa (j.w.)
- deser (j.w.)

receptury oraz zgłoszenie kandydata ze zdjęciem powinno zostać przesłane na adres:  
[norbertg@g.pl](mailto:norbertg@g.pl) do dnia 30.03.2013

7. Jury wybierze 5 osób, które przygotują wybrane pozycje ze swojego menu do oceny oraz wybierze zwycięzcę i 2 nagrody pocieszenia.

8. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty podróży oraz sami kupują produkty i elementy potrzebne do dekoracji potraw konkursowych.

Finał konkursu odbędzie się w Białobrzegach.