

### REGULAMIN UCZESTNICTWA:

#### I. Informacje ogólne:

1. Organizatorem festiwalu jest **Pszczyńskie Centrum Kultury w Pszczynie, Punkt „G”astronomiczny Bistro& Bar** oraz **Urząd Miasta Pszczyna**.
2. Celem konkursu jest promowanie tradycyjnej kuchni regionalnej w szczególności potraw charakterystycznych dla ziemi pszczyńskiej, będących symbolem i wizytówką naszego regionu.
3. Konkurs odbędzie się w dniu **20 sierpnia 2017 r.** na rynku w Pszczynie. Początek zmagania konkursowych o godz. 13.00, prezentacja potraw w godz. od 13.00 do 15.00, ogłoszenie wyników o godz. 16.00.
4. Przyjazd uczestników na koszt własny.
5. Termin składania kart zgłoszeń do Pszczyńskiego Centrum Kultury upływa **3 lipca 2017 r.** Uwaga! Liczba miejsc jest ograniczona, wynosi 20 miejsc. Decyduje kolejność wpływu kart do sekretariatu PCKulu.
6. Stoiska zespołów będą umieszczone w namiotach o wymiarach 3m x 3m.
7. Spotkanie organizacyjne z przedstawicielami uczestników, którzy zadeklarowali udział w festiwalu odbędzie się w dniu **6 lipca br. o godz. 15.00**, w Pszczyńskim Centrum Kultury, Pszczyna ul. Piastowska 1.

#### II. Warunki uczestnictwa:

1. Konkurs ma charakter otwarty. Uczestnikami mogą być koła gospodyń wiejskich, amatorzy, zespoły regionalne, zespoły koleżeńskie i rodzinne, miłośnicy kuchni regionalnej z terenów powiatu pszczyńskiego, serwujący tradycyjne specjały naszego regionu.
2. Startują zespoły w liczbie minimum dwóch uczestników jednak nie większej niż pięciu uczestników.
3. Zawodnicy z kół gospodyń wiejskich, zespołów regionalnych startują w strojach regionalnych.
4. Tematem konkursu jest **„sandacz”**, czyli dowolna potrawa z sandacza - oceniamy potrawę, przygotowaną przez uczestników wg własnego przepisu.
5. Należy przygotować minimum 4 porcje dania – do oceny przez jury oraz dodatkowo min. 20 porcji dla osób chętnych do degustacji potraw.
6. Dobór dodatków dowolny wg pomysłowości i inwencji twórczej uczestników.
7. Sandacza do potraw konkursowych (2 kg) zapewnia Pszczyńskie Centrum Kultury.
8. Pozostałe surowce do potraw uczestnicy zapewniają sami.
9. Drobny sprzęt, oraz zastawę stołową każdy zespół zapewnia sobie we własnym zakresie.
10. Czas zakończenia organizacji stanowiska – godz. 13.00.
11. Mile widziane będzie przygotowanie większej ilości potrawy w celu degustacji przez szerszą widownię. Stoisko może być czynne do godz. 18.00.
12. Zespoły zobowiązane są podczas imprezy do udziału w Olimpiadzie Kulinarnej.

### **III. Sprawy organizacyjne:**

1. W dniu 20 sierpnia 2017 r. o godzinie 12.00, przed konkursem, odbędzie się odprawa z ekipami, w której uczestniczyć będzie przedstawiciel organizatorów i przewodniczący jury.
2. Organizatorzy zapewniają zespołom stoisko-namiet o wymiarach 3m x 3m wraz ze stanowiskiem do pracy. Pokryją koszty zakupu artykułów spożywczych do przygotowania potraw oraz naczyń jednorazowych do przeprowadzenia degustacji w każdym zespole do wysokości 400 zł.
3. Każdy zakwalifikowany do udziału w festiwalu zespół, dokonując zakupu towarów niezbędnych do przygotowania potraw prezentowanych na stoisku, przekazuje Organizatorowi faktury, wystawione na:

Pszczyńskie Centrum Kultury,  
43-200 Pszczyna, ul. Piastowska 1,  
NIP: 638 10 15 727

do kwoty 400 zł(brutto) włącznie. Organizator pokrywa koszty tylko do wysokości przyjętej kwoty – środki wydane przez zespoły powyżej ustalonej kwoty, pomimo, iż związane będą bezpośrednio z realizacją projektu, stają się kosztem nier refundowalnym dla Uczestnika. Jedyną dopuszczalną formą zapłaty w/w faktur będzie PRZELEW, którego Organizator dokona po przedłożeniu przez Uczestników niezbędnych faktur i po sprawdzeniu przez niego kwalifikowalności wszystkich widniejących na fakturze pozycji. Kosztem uznanym przez Organizatora będą tylko i wyłącznie materiały spożywcze niezbędne do przygotowania potraw prezentowanych na stoisku.

### **IV. Kryteria oceny oraz skład Jury:**

Jury złożone z pracujących szefów kuchni, wysokiej klasy specjalistów, członków Śląskiej Grupy Kulinarnej oraz zaproszonych gości będzie oceniać:

1. porządek na stanowisku pracy, organizację, wygląd uczestników – max. 10 pkt.
2. smak, estetykę podania, pomysłowość dania konkursowego z sandacza - max. 40 pkt.
3. aranżację i sposób prezentacji stanowiska – max. 20 pkt.
4. konkurencje w ramach Olimpiady Kulinarnej - max. 10 pkt.

### **V. Nagrody:**

1. Jury przyzna I-szą, II-gą i III-cią nagrodę.
2. Zwycięzca I-szej nagrody otrzyma statuetkę „Chochli” oraz nagrodę w postaci bonu upominkowego.
3. Zwycięzca II-giej i III-ciej nagrody otrzymują dyplom i nagrodę w postaci bonu upominkowego.
4. Wszystkie drużyny biorące udział w konkursie otrzymają dyplomy uczestnictwa.