

REGULAMENT DE JURIZARE :

Juriul va fi format din membri

1. ***ARANJAREA, SERVIREA, IGIENA max. 25puncte.***

Se punctează: aranjarea curată, ordonată, fără decoruri necomestibile, ușor de servit, respectarea normelor igienico-sanitare de păstrare și prelucrare a materiilor prime, de tratare termică corespunzătoare , de folosire a ustensilelor.

1. ***TEHNICA DE LUCRU PROFESIONALĂ max. 25 puncte***

Se punctează: corecta preparare de bază a alimentelor.

PREZENTARE INOVAȚIE max. 20 puncte

Se punctează: montarea preparatului pe farfurie, aspectul apetisant, culoarea cât mai aproape de natural, mărimea și forma preparatului, originalitatea în prezentare și tehnici originale de preparare, modul de montare la servire, inclusiv a sosului și modul în care acesta este sugerat a fi consumat cu preparatul.

1. ***COMPOZIȚIE ȘI GUST max. 30 puncte***

Se punctează: păstrarea gustului nativ al ingredientelor , utilizarea condimentelor adecvate, complementaritatea ingredientului principal cu adaosurile folosite, respectarea temperaturii de servire a preparatului, armonizarea culorilor, aromelor, combinarea corectă a materiilor prime.

Juriul va pune accent , de asemenea, pe punerea în valoare a ingredientelor, pe folosirea economică și ingenioasă a lor, pe realizarea montajului pe farfurie cu ingrediente și decoruri exclusiv comestibile.

Conform regulamentelor concursurilor de gastronomie, ierarhia va fi dată de media aritmetica a punctelor acordate de fiecare membru al juriului, pentru fiecare echipa.

Toți concurenții vor primi diplome de participare, iar primii trei vor primi cupe, diplome , medalii și premii.

În plus vor mai fi acordate:

- – Premiul special al juriului , împreună cu sponsorul principal

Dispoziții finale

Prin completarea și semnarea formularului de înscriere în aplicația concurs, concurenții declară că au luat la cunoștință de prevederile prezentului regulament, sunt de acord cu acestea și se angajează că le vor respecta întocmai sub sancțiunea excluderii din concurs.

De asemenea, concurenții poartă întreaga răspundere pentru respectarea normelor de igienă alimentară în prepararea și prezentarea produselor, precum și în ceea ce privește respectarea normelor de protecție a muncii, organizatorul declinându-și orice fel de răspundere.

Prin înscrierea în competiție, participanții își exprima acordul cu privire la transferul drepturilor de proprietate intelectuală asupra fotografiilor și filmărilor care se vor efectua de către concurenți sau de către organizator pe toată perioada desfășurării competiției și sunt de acord cu publicarea lor de către organizator.

Concursul va fi promovat și adus la cunoștința publicului larg prin mijloacele proprii ale organizatorului.

Concurenții pot folosi materiale publicitare proprii doar pe durata și în spațiul de desfășurare a concursului, cu condiția ca acestea să nu deranjeze activitatea celorlalți concurenți, desfășurarea normală a concursului și a activității organizatorului.

Prin participarea la concurs, toți participanții și eventualii câștigători sunt de acord și se obligă să respecte și să se conformeze tuturor cerințelor și condițiilor impuse de Organizator prin prezentul Regulament, nerespectarea acestora atrăgând răspunderea personală și exclusivă a participanților și eventualilor câștigători.

Prin revendicarea premiilor de către persoanele declarate câștigătoare în cadrul concursului “CONCURS DE CEAUNE MARISEL SKEBIKE RESORT.editia 1 – 2023” participanții sunt de acord cu prevederile prezentului regulament și sunt de acord ca numele și imaginea lor să fie făcute publice și folosite în scopuri publicitare, fără alte obligații sau plăți.

Prezentul concurs va putea fi întrerupt în caz de forță majoră sau printr-o decizie a organizatorului, decizie ce va fi anunțată public și care va respecta prevederile legale.

Localitatea Marisel. Competiție de gătit în aer liber.

Cel mai interesant, incitant, provocator proiect culinar al sezonului 2023!
Inima Transilvaniei, spațiul întâlnirii artelor culinare !
O zi incendiara petrecuta pentru prepararea celor mai gustoase preparate la ceaun!
Un show culinar oferit de cei mai buni specialiști ai artei culinare din zona,
evaluați de un juriu profesionist!

Organizatorul evenimentului:
MARISEL SKEIBIKE RESORT OCTARARES
Co-organizatori:
Primăria Marisel, Primaria Huedin, Primaria Manastireni, Primaria Sancrai, Primaria Rasca.

Programul evenimentului:
Competiție contra cronometru între concurenții înscriși in competitive.
Expoziție de artă culinară
Invitați speciali - personalități, artiști consacrați .

În cadrul conferinței de presă se va prezenta proiectul` MARISEL SKEIBIKE RESORT OCTARARES `, condițiile și regulamentul de participare al concurenților, programul de divertisment , programul spectacolelor pentru public, locul de desfășurare și organizarea evenimentului, respectiv toate condițiile oferite de organizatori.

Conferința de presă va include și o primă prezentare,

Mâncării servite i se va alătura o pălincă și un pahar de vin.

Persoana de contact:..... , telefon: 0770175478;

PREAMBUL
- toate activitățile principale din viața cotidiană ale omului se învârtesc în jurul mesei de la programul zinic, evenimente (botez,nunta,înmormântare) pâna la tratate de pace, razboi etc
- exista un cult pentru mâncare în toate regiunile, ceea ce face ca fiecare cultura sa fie personalizata, astfel cultivarea simțurilor este un aspect care, de asemenea, trebuie luat în calcul- olfactiv, vizual, papilo-gustativ, chiar și cel auditiv (sfârâitul carnii prajite în tigaie) și cel tactil- atingerea care te înalța.

ARGUMENT

Oriunde mergem de-a lungul continentului european ne întâlnim cu o sumedenie de tabieturi culinare care nu ne sunt straine. Specificul climei sau imaginația gospodinelor ne îndreapta atenția spre anumite aspecte care fac din fiecare bucatarie a popoarelor europene ceva unic, de sine statator și specific aceluiași popor (utilizarea cartofului în diverse ipostaze culinare, de exemplu).

Indiferent de titulatura sub care descoperim anumite produse, ele nu fac altceva decât sa ne încânte gusturile și sa ne îndemne sa reconstruim o istorie luând în calcul interferențele la nivel culinar sau sa ne imaginam o Europa fara granițe din perspectiva culinara.
`Acasa` este locul în care regasim elemente socio-culturale familiare.
`Acasa` poate sa însemne bucataria europeană. Acestea sunt aspectele pe care vrem sa le scoatem în evidența- spațiul culinar ca o alternativa a surmontarii barierelor comunicaționale sau a unei cunoașteri culturale a popoarelor dintr-o perspectiva mai puțin convențională.

Bogația de gusturi și obiceiuri se va manifesta sub forma unor prezentari pregatite de maeștri bucatari din zona, însoțite de bauturi potrivite mâncarurilor și o muzica care sa ajute la digerarea acestora.

Prima ediție - 2023
Prima ediție a campionatului MARISEL SKEIBIKE RESORT OCTARARES,va fi organizata în Transilvania - respectiv în Județul Cluj, Localitatea Marisel.

- 1. Clasa - mâncaruri gatite la foc de lemne sau arzator pe gaz, în aer liber la ceaun

Juriul va puncta concurenții în funcție de urmatoarele aspecte:

- 1. gustul mâncării gatite la fața locului
- 2. prezentarea produselor alimentare în forma finala
- 3. prgatirea alimentelor de baza pentru mâncare - dexteritate
- 4. aspectul exterior al standului
- 5. îmbracamintea concurenților

Condiții de participare
-vârsta minima 16 ani
-numarul maxim de participanți agreat pentru o echipa este de 5 persoane
-ținuta adecvata
-concurentul trebuie sa dispuna de: materia prima pentru gatit (produsele alimentare brute),vesela necesara, instrumentele necesare pentru gatit și alte accesorii utile
-cantitatea minima de mâncare pe care o va gati și care va fi evaluata de juriu este pentru 5 persoane
-concurentul va semna un formular de înscriere între el și organizatori, în vederea participarii la concurs
-ultima data pentru înscrieri este 14.10.2023 ora 09.00.
În urma desfășurarii evenimentului, organizatorii vor redacta și edita un album al evenimentului în care vor fi prezentate:

- 1. echipa organizatorilor campionatului
- 2. co -organizatorii evenimentului
- 3. programul campionatului și condițiile de participare
- 4. imagini de la campionat
- 5. numele fiecarui concurent (profesionist și amator)
- 6. denumirea și logo-ul fiecarui sponsor
- 7. denumirea și logo-ul fiecărei societăți comerciale prezente la eveniment
- 8. rețetele de mâncare ale concurenților (vor fi facute publice numai cu acordul concurentului)
- 9. clasamentul cu rezultatele obținute de fiecare concurent
- 10. numarul de mâncaruri prezentate și gatite pe parcursul evenimentului
- 11. componența juriului (numele fiecarui membru)
- 12. programul spectacolului
- 13. numele artiștilor implicați în spectacole
- 14. programul ediției din anul urmator

Albumul se va tipari la aproximativ 30 de zile dupa finalizarea concursului.

Programul evenimentului

Sâmbata 14.10.2023

orele 09,00 - toți participanții la concurs se vor prezemta la locul de desfasurare a concursului
orele 09.30 - juriul va face un tur de onoare pe la fiecare stand și își va nota numele concurentului, felul de mâncare propus, clasa și secțiunea fiecarui participant la concurs
orele 09.45 - discurs susținut de un invitat special
orele 10,00 - președintele juriului va da startul concursului
orele 13.00 - încetarea concursului de gatit în aer liber
orele 13.00 – 14.00 juriul va degusta din fiecare fel de mâncare gatit de concurenți
orele 15,00 - decernarea premiilor participanților la concursul pentru gatit (ceremonie prezidata de reprezentanții organizatorilor sponsorilor si invtati din randul autoritaților locale)
- juriul va acorda o diploma de participare pentru fiecare concurent
Juriul va tine cont pentru punctarea finala de urmatoarele aspect :
1 gustul mâncării gatite la fața locului = maxim 20 p
2 prezentarea produselor alimentare în forma finala = maxim 30 p
3 pregatirea alimentelor de baza pentru mâncare = maxim 20 p
4 aspectul exterior al standului = maxim 20 p
5 îmbracamintea și dotarea concurenților = maxim 10 p

Decernarea premiilor

- 1 Toți participanții concurenți la eveniment - se vor acorda diplome de participare
- 2 Toți câștigatorii concursului de gatit care s-au situat pe locul I,II,III,diplome însoțite de medalii, materiale și produse din partea sponsorilor.
- 3 Cel mai vârstnic concurent participant la eveniment
- 4 Cel mai tânar concurent participant la eveniment

Trofeul Campionatului
Trofeul Campionatului se va decerna concurentului care va acumula cele mai multe puncte oferite de juriu conform criteriilor specificate în regulamentul evenimentului:

Trofeul va reprezenta un obiect artizanal realizat din sticla sau metal. Trofeul va fi însoțit de catre o diploma, fișa de punctare a juriului, materiale sau produse de la sponsori și din partea organizatorilor.
Persoana fizica sau juridica care va obține trofeul competiției va primi o tablită inscripționata cu denumirea evenimentului și cu distincția: ` Cel mai bun bucatar al anului!` , pe care o va putea afișa sau monta oriunde va crede de cuviința timp de un an.
La ediția din anul urmator câștigatorul trofeului din anul precedent va preda tablită câștigatorului care-i va lua locul sau va avea posibilitatea sa-și apare titlul în continuare.
Tablita este proprietatea organizatorilor competiției!

- Premiile speciale vor fi acordate:
- 1 Unor persoane care au contribuit la mediatizarea evenimentului
 - 2 Persoanelor care au sprijinit organizarea evenimentului
 - 3 Sponsorilor principali
 - 4 Reprezentanților instituțiilor care au emis autorizațiile pentru eveniment

Premiile vor consta în diplome însoțite de diverse produse oferite de catre sponsori.