

I. DANE ORGANIZACYJNE

Organizator Konkursu - Stowarzyszenie Otwarte Drzwi

Partner merytoryczny - Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni

II. MIEJSCE I TERMIN

Miejsce: Instytut Sztuki Kulinarnej - Skład Bananów, ul. Postępu 5, Warszawa

Termin: 10.10.2023 r.

Czas trwania: 10.00 - 14.00

III. CEL KONKURSU

Popularyzacja i zapobieganie wykluczeniu osób z niepełnosprawnością intelektualną w przestrzeni publicznej i mediach. Konkurs tworzy przestrzeń do wspólnego dialogu, udowadnia, że pasja może połączyć ze sobą ludzi z pozornie oddalonych od siebie środowisk.

IV. ZAŁOŻENIA KONKURSU

W Konkursie udział weźmie **dziesięć trzyosobowych drużyn**, każda złożona z dwóch reprezentantów placówek rehabilitacyjnych z terenu m.st. Warszawy i jednego gościa specjalnego. W tym roku tematem przewodnim jest **Kuchnia dla Klimatu**. Każda drużyna będzie miała okazję wykazać się kreatywnością wykonując po dwa dania z przygotowanego wcześniej zestawu produktów. Zwycięską drużynę wyłonią obrady Jury.

V. ADRESACI

Konkurs skierowany jest do dorosłych, pełnoletnich osób z niepełnosprawnością intelektualną i całościowymi zaburzeniami rozwoju - uczestników ośrodków rehabilitacyjnych: warsztatów terapii zajęciowej, środowiskowych domów samopomocy, ośrodków dziennego pobytu z terenu Warszawy.

VI. ZGŁOSZENIE DO UDZIAŁU

1. Każda placówka zgłaszająca chęć udziału w Konkursie typuje wśród swoich uczestników dwóch reprezentantów, którzy w dowolny sposób dzielą się wykonywaniem poszczególnych zadań.

2. Oficjalnym potwierdzeniem udziału w Konkursie jest wypełnienie i przesłanie karty zgłoszenia (załącznik nr 1 do Regulaminu) do dnia **13 września 2023 r.** na adres e-mail: wtz@otwartedrzwi.pl. UWAGA: o zakwalifikowaniu do Konkursu decyduje kolejność zgłoszeń.
3. Potwierdzenie udziału w Konkursie zostanie przesłane (email) przez Organizatora w dniu **14 września 2023 r.**

VII. PRZEBIEG KONKURSU

1. W dniu Konkursu każda drużyna zgłasza się do punktu rejestracji w godzinach 09:30 – 10:00.
2. Uczestnicy otrzymają strój kucharski (zapaska/fartuch, czapka kucharska), pozostałe części ubrania (pełne buty lub buty robocze, rękawiczki) zawodnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
3. Podczas Konkursu na stanowiskach konkursowych i na sali konkursowej nie przebywają instruktorzy poszczególnych zespołów. Drużyny otrzymają wsparcie merytoryczne od wolontariuszy ze Szkoły Gastronomicznej w przygotowaniach do Konkursu. Podczas Gali Finałowej zawodnicy współpracować będą z gościem specjalnym.
4. Nad przebiegiem Konkursu czuwać będzie Jury oceniające proces przygotowania, poziom wykonania potraw wg kulinarnych schematów światowych oraz właściwej, dopuszczalnej gramatury dla każdego z dań.
5. Każdy z 10 zespołów będzie miał do przygotowania po **3 porcje dania I i dania II**.
6. Maksymalny czas przygotowania obydwu dań konkursowych to 3 godziny zegarowe.

VIII. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Dania Konkursowe są oceniane wyłącznie przez członków Jury.
2. Oceny degustacyjnej i technicznej dokonuje jednocześnie ten sam skład sędziowski.
3. Danie podlegające ocenie Jury profesjonalnego jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
4. W celu usprawnienia prawidłowego przebiegu Konkursu Organizator wyznacza osobę będącą Koordynatorem Konkursu.
5. Oznakowanie dań konkursowych – potrawy oceniane przez jury powinny być oznaczone numerycznie lub w inny sposób uniemożliwiający identyfikację uczestników.

6. Skala ocen dań Konkursowych:

- **Ocena degustacyjna:**
Prezentacja potrawy – estetyczny wygląd, gramatura potrawy;
Smak potrawy – smak, aromat, temperatura potrawy i talerza;
- **Ocena techniczna:**
Mise en place – czystość pracy, higiena;
Czas pracy – wykonanie pracy w regulaminowym czasie konkursu (3 godzin).

IX. NAGRODY

Organizator Konkursu przewidział nagrody dla trzech pierwszych miejsc oraz dla każdej zwycięskiej placówki. Pozostali uczestnicy i instruktorzy otrzymają – upominki i dyplomy.

X. POZOSTAŁE

1. Organizator zapewnia ubezpieczenie Uczestników oraz opiekę medyczną podczas Gali finałowej.
2. Organizator zabezpiecza wszelkie niezbędne produkty i półprodukty spożywcze, narzędzia i naczynia potrzebne do wykonania potraw oraz do ich ekspozycji.
3. Organizator zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian do regulaminu o czym niezwłocznie poinformuje uczestników Konkursu.

Koordynator: Tatiana Kossakowska
kierownik Warsztatów Terapii Zajęciowej Stowarzyszenia Otwarte Drzwi
e-mail: t.kossakowska@otwartedrzwi.pl, tel. 22 670 21 23, 509 492 872