

REGULAMIN
III Otwarty konkurs kulinarny o WAZĘ WODNIKA
organizowany w ramach RYBOBRANIA 2016 w Krośnie Odrzańskim

1.

III Otwarty konkurs kulinarny o WAZĘ WODNIKA organizowany w ramach RYBOBRANIA w Krośnie Odrzańskim - zwany dalej Konkursem jest imprezą promocyjno - towarzyską mającą na celu promocję Krosna Odrzańskiego oraz zachęcenie mieszkańców i gości do wspólnej zabawy. Konkurs odbywa się w ramach imprezy RYBOBRANIE w Krośnie Odrzańskim w dniu 19.06.2016.

2.

Organizatorem konkursu jest agencja CVIP Wojciech Lewandowski, ul. Kosynierów 15, 62-050 Rogalin na zlecenie Centrum Artystyczno-Kulturalnego - ZAMEK Krosno Odrzańskie.

3.

W konkursie mogą uczestniczyć drużyny składające się z od 2 do 4 osób, których członkami są amatorzy, nie pracujący w gastronomii. Formuła dobierania się drużyn jest dowolna (członkami drużyn mogą być znajomi z osiedla, pracy, uczniowie tej samej klasy, członkowie rodziny etc).

4.

Drużyny chcące wziąć udział w konkursie w terminie do 16 czerwca 2016 r. powinny dostarczyć wypełnioną kartę zgłoszenia do sekretariatu Centrum Artystyczno Kulturalnego Zamek w Krośnie Odrzańskim, ul. Szkolna 1, 66-600 Krosno Odrzańskie osobiście, mailem na adres sekretariat@cak-zamek.pl, lub faxem na nr 68 383 89 94. CAK ZAMEK poinformuje zgłoszone drużyny o zakwalifikowaniu się do konkursu telefonicznie, w dniu 17 czerwca 2016 r.

5.

Maksymalna ilość drużyn biorących udział w konkursie wynosi 8. W przypadku ilości zgłoszeń większej niż 4 drużyny zostaną podzielone na 2 grupy startujące w dwóch turach.

6.

Konkurs odbędzie się w porcie rzeczonym w Krośnie Odrzańskim w godzinach 14.00 – 15.00 oraz 16.00 – 17.00 w dniu 19.06.2016 r. O dokładnej godzinie rozpoczęcia rywalizacji i wręczenia nagród uczestnicy poinformowani zostaną po zakończeniu przyjmowania zgłoszeń.

7.

FORMUŁA ZMAGAŃ:

- po objaśnieniu zasad i przygotowaniu stanowisk każda z drużyn będzie miała 60 minut na przygotowanie minimum jednej, a maksymalnie dwóch potraw ze swoich składników oraz składnika głównego, zapewnionego przez organizatora, którym w tym roku będzie KARP.
- Precyzyjnie o wyznaczonej godzinie dania przedstawione zostaną do oceny jury. Do oceny wystarczy jedna porcja. Każde danie oceniane jest indywidualnie.
- Zawodnicy mogą korzystać ze sprzętów udostępnionych przez organizatora: na wyposażenie stoiska każdej z drużyn składa się: kuchenka przenośna dwupalnikowa, patelnia, garnek 5l, miska większa i miska mniejsza, durszlak, trzepaczka, chochla, łyżki drewniane, zestaw noży, 2 deski do krojenia, talerze i sztućce. Dodatkowo wszystkie drużyny skorzystać mogą z miksera oraz blendera, piekarnika (2 piekarniki na 4 drużyny).
- Uczestnicy mogą uzupełnić wyposażenie własnego stanowiska o inne sprzęty.
- Uczestnicy przygotowują potrawy korzystając z własnych składników (z wyjątkiem ryby – zapewnionej przez organizatora).
- Możliwa jest refundacja kosztów poniesionych na składniki do kwoty maksymalnie 80zł brutto od każdej z drużyn. Warunkiem refundacji jest przedstawienie organizatorom **faktury VAT** za zakupione składniki wykorzystane w przygotowaniu dania, wystawionej na dane: CVIP, ul. Kosynierów 15, 62-050 Rogalin, NIP 9261488258. Rozliczenie odbędzie się zaraz po zakończeniu zmagania konkursowych.

8.

Jury konkursu pod przewodnictwem Roberta Makłowicza oceni potrawy przy stanowiskach rozmawiając z ich twórcami i zadając dodatkowe pytania na temat ich przygotowywania.

9.

Przyznane zostaną nagrody pierwsza, druga i trzecia. Organizatorzy mogą również przyznać dodatkowe wyróżnienia. Wręczenie nagród nastąpi w porcie rzeczonym w trakcie imprezy RYBOBRANIE w niedzielę 19.06.2016 r.

10.

We wszystkich kwestiach nie objętych regulaminem rozstrzyga koordynator konkursu – p. Wojciech Lewandowski, 605 896 309, Lewandowski@cvip.pl.