Załącznik nr 1 do Regulaminu

**KARTA ZGŁOSZENIA W KONKURSIE KULINARNYM „CZAS NA RYBĘ!”**

Zgłoszenie Drużyny konkursowej: (imię i nazwisko, adres, telefon, mail)

1. Szef Kuchni/Kucharz I

Imię i nazwisko: ………………………………………………………………………………………

e-mail: …………………………………………..……

telefon: ………………………….………………

adres zamieszkania: …………………………………………………………………………………

rozmiar bluzy kucharskiej[[1]](#footnote-0): ………………………………………………………………………………

1. Szef Kuchni/Kucharz II

Imię i nazwisko: ………………………………………………………………………………………

e-mail: …………………………………………..……

telefon: ………………………….………………

adres zamieszkania: …………………………………………………………………………………

rozmiar bluzy kucharskiej1: ………………………………………………………………………………

Oświadczamy, że znamy Regulamin Konkursu „Czas na rybę!” ( w tym klauzulę RODO oraz informację o wizerunku i przetwarzaniu danych osobowych) oraz w pełni go akceptujemy.

…………………………………….. ……………………………………..

*Podpis Szefa Kuchni/Kucharza I Podpis Szefa Kuchni/ Kucharza II*

Załączniki

1. Kariera zawodowa – streszczenie. Prosimy o dołączenie zdjęcia drużyny konkursowej w stroju kucharskim.
2. Szczegółowy opis potrawy konkursowej, zawierający:
3. nazwę dania
4. recepturę
5. opis procesu technologicznego
6. Określenie dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła
7. Zapotrzebowanie na produkty obowiązkowe.
8. Wybór talerza do prezentacji potrawy.
9. Wybór Szefa oraz Kucharza pomocniczego - w razie otrzymania nominacji do KPP.
10. Wyraźne zdjęcie potrawy - 3 szt.: jedno z góry i dwa z boku potrawy

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **KARIERA ZAWODOWA**

Szef Kuchni/Kucharz I …………………………………..

Wykształcenie

……………………………………………………………………………………………………………………………………

Przebieg kariery (zatrudnienia)

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

Osiągnięcia (np. nagrody i wyróżnienia w konkursach)

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

Szef Kuchni/Kucharz II …………………………………..

Wykształcenie

……………………………………………………………………………………………………………………………………

Przebieg kariery (zatrudnienia)

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

Osiągnięcia (np. nagrody i wyróżnienia w konkursach)

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

1. **Szczegółowy opis potrawy konkursowej „Czas na rybę”**

**NAZWA DANIA** (maksymalnie 100 znaków):

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**RECEPTURA**

Prosimy o podanie składników wszystkich elementów składowych potrawy.

Podajemy recepturę na …………………… porcji.

| **Nazwa składnika** | **Jednostka miary** | **Ilość** |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**OPIS PROCESU TECHNOLOGICZNEGO:**

Prosimy o szczegółowe opisanie procesu przygotowania potrawy. Opis powinien zawierać:

* przygotowanie potrawy na wszystkich etapach,
* opis wszystkich zastosowanych technik kulinarnych,

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………

1. **DODATKOWE URZĄDZENIA/ŹRÓDŁA CIEPŁA PODCZAS KONKURSU**

Prosimy o wskazanie dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła, planowanych do użycia podczas Konkursu, zgodnie z zapisami §7 Regulaminu wraz zapotrzebowaniem potrzebnej mocy.

*Organizator zezwala na stosowanie dwóch dodatkowych urządzeń elektrycznych (np. blender/ mikser/ maszynka do mielenia/ thermomix - bez funkcji grzania), w tym maksymalnie jedno źródło ciepła (np. thermomix/ sous vide/ frytownica/ dodatkowa kuchenka indukcyjna, itp.).*

| **L.P.** | **Nazwa/rodzaj urządzenia** | **Moc (kW)** | **Czy urządzenie stanowi dodatkowe źródło ciepła (Tak/Nie)** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |

1. **ZAMÓWIENIE NA PRODUKTY OBOWIĄZKOWE PODCZAS KONKURSU[[2]](#footnote-1)**

| PRODUKT | MIARA | ILOŚĆ |
| --- | --- | --- |
| **KARP (ok.1,8-2 kg)** | SZT. |  |
| **OLEJE KRUSZWICA (producent: BUNGE) - do wyboru** | | |
| Olej z esencją masła | ml |  |
| Kujawski tłoczony na zimno - rzepak | ml |  |
| Kujawski tłoczony na zimno - słonecznik | ml |  |
| Kujawski tłoczony na zimno - dynia | ml |  |
| Kujawski tłoczony na zimno - len | ml |  |
| Kujawski tłoczony na zimno - ostropest | ml |  |
| Kujawski tłoczony na zimno - lnianka | ml |  |

1. **WYBÓR TALERZY**

Opis poszczególnych talerzy znajduje się w załączniku nr 7 do regulaminu

| **LP** | **RODZAJ TALERZA** | **Prosimy zaznaczyć wybór talerza** |
| --- | --- | --- |
| 1 | Talerz do pasty Turkus 260 mm Kod produktu:  77512**7** |  |
| 2 | Talerz płytki Sand 300 mm Kod produktu:  04ALM002279 |  |
| 3 | Talerz z wysokim rantem Arando 270 mm  Kod produktu:  778746 |  |
| 4 | Własny talerz |  |

1. **WYBÓR SZEFA I KUCHARZA POMOCNICZEGO - W RAZIE NOMINACJI DO KULINARNEGO PUCHARU POLSKI**

Konkurs “Czas na rybę” otrzymał nominację do Kulinarnego Pucharu Polski. Zgodnie z Regulaminem Konkursu, nominację do KPP otrzymuje jeden z kucharzy zwycięskiej drużyny - Szef drużyny. Ponieważ w Konkursie “Czas na rybę” zwycięska drużyna składa się z dwóch uczestników i każdy jest nagradzany i traktowany na takich samych zasadach, wybór Szefa i Kucharza pomocniczego do nominacji do KPP pozostawia się w gestii uczestników.

Zgłaszający jednogłośnie oświadczają, że w razie wygrania Konkursu Czas na rybę 2023, nominację do Kulinarnego Pucharu Polski otrzyma:

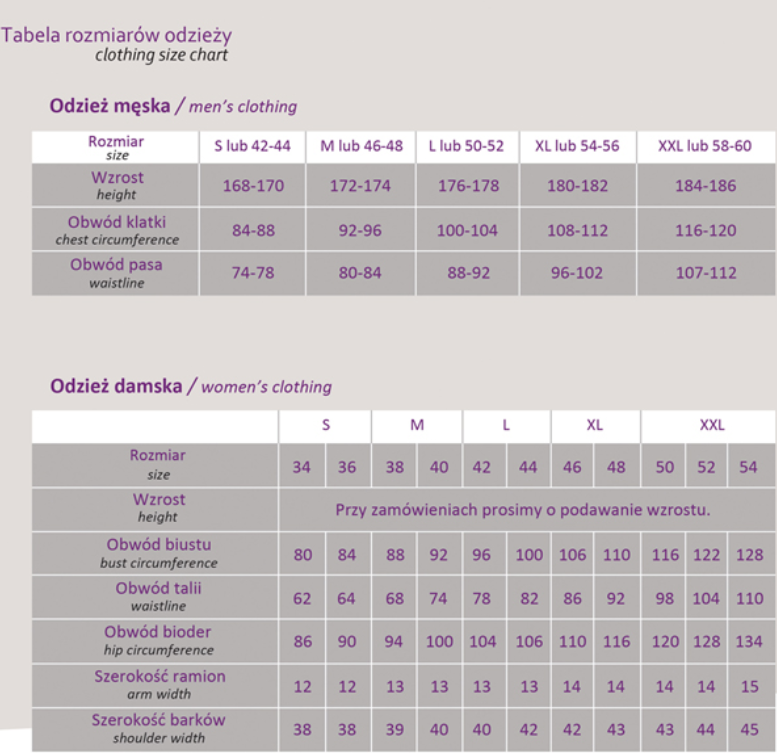
………………………………………………………………………………………………………………………….…….

(imię i nazwisko Kucharza z drużyny wybranego jako Szef w razie nominacji do KPP)

**Niniejszym podpisem poświadczamy wszystkie wskazane w zgłoszeniu informacje.**

…………………………………….. ……………………………………..

*Podpis Szefa Kuchni/Kucharza I Podpis Szefa Kuchni/ Kucharza II*

**



1. rozmiary zgodne z podaną tabelą rozmiarów (w załączeniu). Informacja potrzebna po zakwalifikowaniu się do Konkursu.  [↑](#footnote-ref-0)
2. informacja potrzebna, w sytuacji zakwalifikowania się do Konkursu [↑](#footnote-ref-1)