Załącznik nr 1 do Regulaminu

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

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

1. **Uczeń 1:**

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

e-mail: ………………………………telefon: ………………………….………………

data urodzenia ………………………………………………………………

Szkoła gastronomiczna, do której uczeń uczęszcza (nazwa, adres, telefon)[[1]](#footnote-0):

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

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

1. **Uczeń 2:**

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

e-mail: ……………………………… telefon: ………………………….………………

data urodzenia ………………………………………………………………

Szkoła gastronomiczna, do której uczeń uczęszcza (nazwa, adres, telefon)1:

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

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

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 Ucznia 1/opiekuna prawnego[[2]](#footnote-1) Podpis Ucznia 1/opiekuna prawnego2*

**Załączniki:**

1. Szczegółowy opis potrawy konkursowej, zawierający:
2. nazwę dania
3. recepturę
4. opis procesu technologicznego
5. Określenie dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła
6. Zapotrzebowanie na produkty obowiązkowe.
7. Wybór talerza do prezentacji potrawy.
8. Rozmiar bluz kucharskich.
9. Wyraźne zdjęcie potrawy - 3 szt.: jedno z góry i dwa z boku potrawy

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

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[[3]](#footnote-2)**

| 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. **ROZMIAR BLUZY KUCHARSKIEJ**

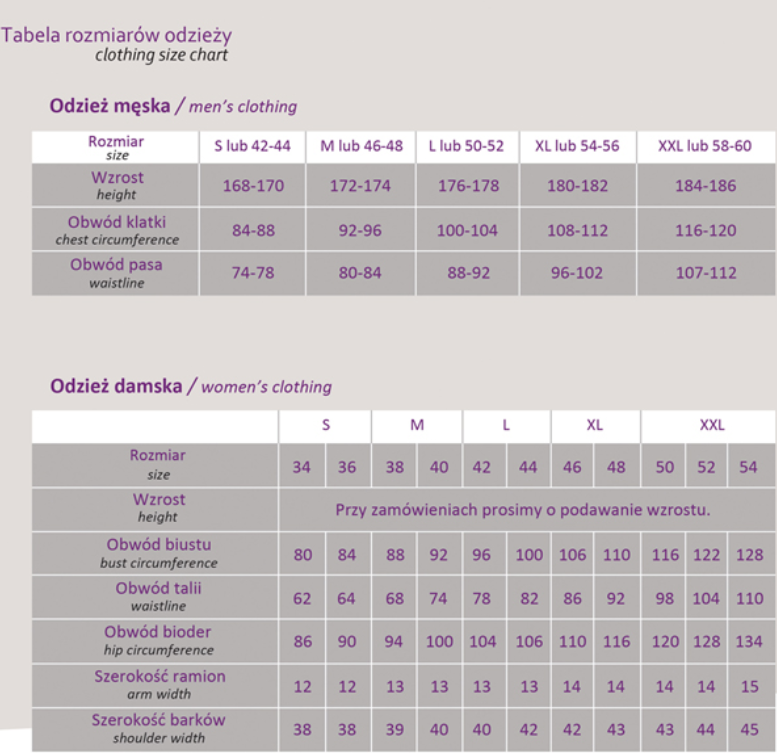
Prosimy o wskazanie rozmiaru bluz kucharskich:[[4]](#footnote-3)

1. kucharz I: …………………….……………………………………..
2. kucharz II: …………………………………….……………………..

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

…………………………………….. ……………………………………..

*Podpis Ucznia 1/opiekuna prawnego[[5]](#footnote-4) Podpis Ucznia 1/opiekuna prawnego2*

**



1. Uczestnik wyraża zgodę na potwierdzenie przez Organizatora uczęszczania przez niego do wskazanej szkoły [↑](#footnote-ref-0)
2. W sytuacji gdy uczeń jest niepełnoletni [↑](#footnote-ref-1)
3. informacja potrzebna, w sytuacji zakwalifikowania się do Konkursu [↑](#footnote-ref-2)
4. rozmiary zgodne z podaną tabelą rozmiarów (w załączeniu)  [↑](#footnote-ref-3)
5. W sytuacji gdy uczeń jest niepełnoletni [↑](#footnote-ref-4)