Załącznik nr 1 do Regulaminu

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

**CZĘŚĆ A - DANE DRUŻYNY ZGŁASZAJĄCEJ**

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-1): ………………………………………………………………………………

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*

**KARIERA ZAWODOWA (prosimy także o dołączenie zdjęcia drużyny w stroju kucharskim)**

**Szef Kuchni/Kucharz I …………………………………..**

Wykształcenie

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

Przebieg kariery (zatrudnienia)

1. Aktualne miejsce pracy:

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

1. Poprzednie zatrudnienie:

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

Osiągnięcia (np. nagrody i wyróżnienia w konkursach)

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

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

Wykształcenie

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

Przebieg kariery (zatrudnienia)

1. Aktualne miejsce pracy:

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

1. Poprzednie zatrudnienie:

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

Osiągnięcia (np. nagrody i wyróżnienia w konkursach)

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

**CZĘŚĆ B - POTRAWA ZGŁASZANA DO KONKURSU**

**NAZWA POTRAWY (DANIA GŁÓWNEGO)**  (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,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ZDJĘCIE POTRAWY**

Do zgłoszenia należy załączyć 3 sztuki wyraźnych zdjęć potrawy: jedno z góry i dwa z boku potrawy.

**CZĘŚĆ C - INFORMACJE DODATKOWE**

1. **DODATKOWE URZĄDZENIA PODCZAS KONKURSU**

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

Organizator zezwala na stosowanie dwóch dodatkowych urządzeń elektrycznych, z zastrzeżeniem:

* jeśli Uczestnicy potrzebują do przygotowania potrawy użyć urządzenia kuchennego typu Thermomix/ “Lidlomix”/Robot Coupe/ blender kielichowy - wówczas zobligowani są do użycia urządzenia CHEF-X firmy Heinzelmann, który zapewniają Organizatorzy - do wykorzystania na każdym stanowisko. W takiej sytuacji Uczestnicy mogą przywieźć ze sobą tylko jeden dodatkowy sprzęt.
* Uczestnicy mogą użyć łącznie dwa dodatkowe urządzenia, w tym tylko jedno dodatkowe źródło ciepła (np. funkcja grzania w CHEF-X/ sous vide/ frytownica/ dodatkowa kuchenka indukcyjna/gazowa, grill, itp.).
* Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń na karcie zgłoszeniowej udziału w Konkursie.

**Czy Uczestnik będzie wykorzystywał urządzenie kuchenne firmy Heinzelmann CHEF-X?**

**(niepotrzebne skreślić)**

* Tak- bez funkcji grzania\*
* Tak - z funkcją grzania\*
* Nie

**Dodatkowe urządzenia użyte podczas przygotowania potrawy.**

\*Jeśli Uczestnik będzie wykorzystywał urządzenie CHEF-X, wówczas może przywieźć tylko jedno dodatkowe urządzenie.

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PRODUKT | MIARA | ILOŚĆ |
| **KARP (ok.1,8-2 kg)** | szt. |  |
| **PRODUKTY KISZONE Z GOSPODARSTWA ROLNEGO MICHAŁA SZNAJDERA**  - do wyboru minimalnie 1 rodzaj | | |
| **czosnek kiszony** - słoik 200 g | szt. |  |
| **kalafior kiszony** - słoik 300 g | szt. |  |
| **kiszona kapusta** - słoik 700g | szt. |  |
| **kapusta kiszona czerwona** - słoik 500 ml | szt. |  |
| **Kapusta kiszona w główkach** - waga główki około 2,5kg (+/- 0,5kg) | szt. |  |
| **Ogórki kiszone**- słoik 420 g | szt. |  |
| **Sok z kiszonej kapusty** - butelka 250 ml | szt. |  |
| **Sok z kiszonej kapusty czerwonej** - butelka 250 ml | szt. |  |
| **Sok z kiszonych buraczków**  - butelka 250 ml | szt. |  |
| **Sok z kiszonych ogórków** - butelka 250 ml | szt. |  |

1. **ZAMÓWIENIE NA PRODUKTY TŁUSZCZOWE FIRMY BUNGE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **RODZAJ OLEJU** | **Nazwa własna produktu firmy BUNGE** | **Pojemnik** | **Zamówienie - sztuki** |
| 1 | mix tłuszczowy (olej roślinny z dodatkiem masła) | Olej z esencją masła | butelka - 2 l |  |
| 2 | olej roślinny tłoczony na zimno | Kujawski tłoczony na zimno - lnianka | butelka - 0,5 l |  |
| 3 | olej roślinny typu frytura | Frytura Płynna Maestro Gold | 10 l |  |
| 4 | olej roślinny rzepakowy | Olej rzepakowy TOP Q | 5l |  |
| 5 | Środek natłuszczający  w formie spray’u | Optima Trenn Spray | 0,5 l |  |
| 6 | Roślinna alternatywa masła | Eleplant | 200 g |  |

1. **ZAMÓWIENIE NA PRZYPRAWY JEDNORODNE/ZIOŁA FIRMY DARPOL**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PIEPRZE** | | | | | | | | | | |
| **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |  | **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |  | **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |
| 1 | czarny mielony |  |  | 5 | biały mielony |  |  | 9 | pieprz kolorowy młotkowany |  |
| 2 | czarny ziarno |  |  | 6 | biały młotkowany |  |  | 10 | pieprz kolorowy ziarno |  |
| 3 | czarny młotkowany |  |  | 7 | pieprz ziołowy |  |  | 11 | pieprz cayenne |  |
| 4 | biały ziarno |  |  | 8 | pieprz zielony ziarno |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PAPRYKI** | | | | | | |
| **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |  | **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |
| 12 | czerwona słodka |  |  | 14 | papryka wędzona |  |
| 13 | czerwona ostra |  |  | 15 | papryka chili mielona |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SOLE** | | | | | | |
| **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |  | **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |
| 16 | sól wędzonkowa |  |  | 18 | sól himalajska |  |
| 17 | sól peklowa |  |  | 19 | sól o obniżonej zawartości sodu |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRZYPRAWY KORZENNE** | | | | | | |
| **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |  | **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |
| 20 | cynamon |  |  | 24 | kardamon |  |
| 21 | anyż |  |  | 25 | goździki |  |
| 22 | imbir |  |  | 26 | kurkuma |  |
| 23 | gałka muszkatołowa |  |  | 27 | owoce jałowca |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CEBULA I CZOSNEK** | | | | | | |
| **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |  | **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |
| 28 | cebula prażona |  |  | 32 | czosnek płatki |  |
| 29 | cebula mielona |  |  | 33 | czosnek mielony |  |
| 30 | cebula grys |  |  | 34 | czosnek niedźwiedzi |  |
| 31 | czosnek granulowany |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRZYPRAWY JEDNORODNE I ZIOŁA** | | | | | | | | | | |
| **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |  | **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |  | **LP** | **Rodzaj przyprawy** | **Zamówienie**  **(w gramach)** |
| 35 | bazylia |  |  | 43 | kolendra mielona |  |  | 51 | oregano |  |
| 36 | cząber |  |  | 44 | kolendra ziarno |  |  | 52 | pietruszka nać |  |
| 37 | estragon |  |  | 45 | koper nać |  |  | 53 | rozmaryn |  |
| 38 | gorczyca mielona |  |  | 46 | koper włoski |  |  | 54 | szczypior suszony |  |
| 39 | gorczyca ziarno |  |  | 47 | kozieradka |  |  | 55 | tymianek |  |
| 40 | kmin rzymski mielony |  |  | 48 | liść laurowy |  |  | 56 | ziele angielskie |  |
| 41 | kminek mielony |  |  | 49 | lubczyk mielony |  |  |  |  |  |
| 42 | kminek ziarno |  |  | 50 | majeranek |  |  |  |  |  |

1. **WYBÓR TALERZY - LUBIANA**

Opis poszczególnych talerzy znajduje się w załączniku nr 7 do regulaminu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP** | **RODZAJ TALERZA** | **Prosimy zaznaczyć wybór talerza** |
| 1 | Talerz płytki Hotel280mmbiały |  |
| 2 | Talerz głęboki Ankara265 mmbiały |  |
| 3 | Talerz płytki Rosa270 mmbiały |  |
| 4 | Talerz płytkiStoneware Cosmos Maria320 mm |  |

**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!, nominację do Kulinarnego Pucharu Polski otrzyma:

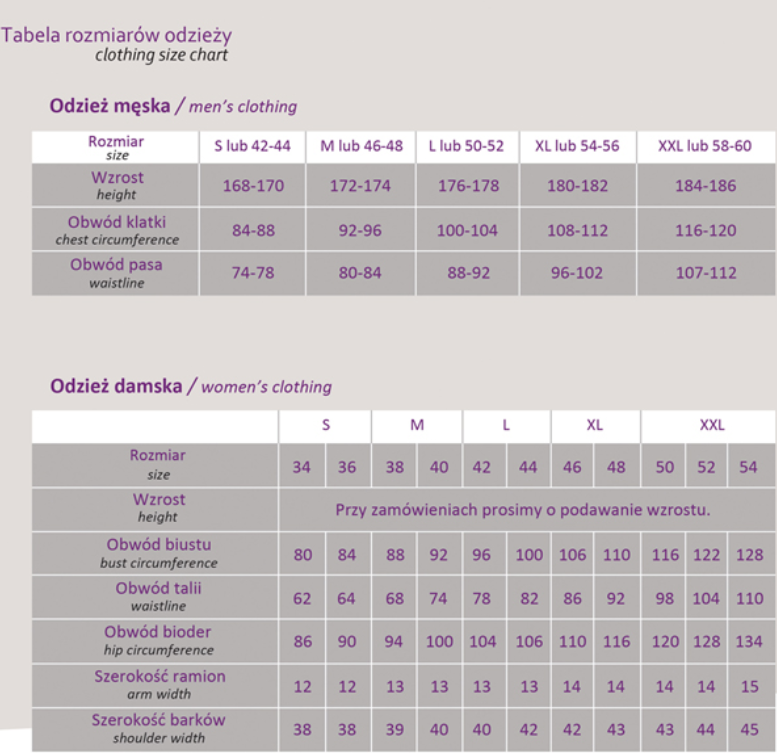
………………………………………………………………………………………………………………………….…….

(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*

**

**Informacji na temat konkursu udzielają Organizatorzy:**

**Aleksandra Czerkawska - tel. 535 380 010**

**Kamil Klekowski - tel. 790 247 247**

**e-mail:** konkurs@swietokarpia.pl

**https://czasnarybe.opolskieryby.pl/**

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