



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



ANEKS DO REGULAMINU XI Ogólnopolskiego Turnieju Kucharskiego EDYCJA 2026 / 2027

1. Termin etapu centralnego Turnieju: **09-10 marca 2027 r.**
2. Temat Turnieju:

„Trzy składniki, jeden talerz – ser, owoc i królik”
3. Quiz ogólny – zakres materiału: wiedza ogólnozawodowa.
4. Quiz tematyczny – zakres materiału: sery oraz mleko i inne przetwory mleczne (przykładowe zagadnienia: charakterystyka towaroznawcza; skład chemiczny i wartość odżywcza; sprzęt i urządzenia; obróbka wstępna i cieplna; potrawy z udziałem składnika głównego; dodatki do wyżej wymienionych potraw; inne).
5. Zadania praktyczne – zakres materiału: wiedza ogólnozawodowa.
6. Potrawa konkursowa – wytyczne:
 - a) Rodzaj dania: danie główne.
 - b) Obowiązkowe składniki dania: minimum jeden dowolny rodzaj sera, minimum jeden dowolny rodzaj owocu, minimum jeden dowolny element tuszki królika.
 - c) Waga porcji: 180 – 220g
 - d) Ilość porcji: 5 talerzy (w tym jeden do ekspozycji; wszyscy uczestnicy wydają potrawy na talerzach o średnicy 27 cm gwarantowanych przez organizatora).
7. Zaopatrzenie i logistyka.
 - a) Organizator zapewnia każdemu uczestnikowi indywidualne stanowisko pracy wyposażone w dwa palniki grzewcze.
 - b) Surowce, produkty i sprzęt niezbędne do wykonania zadania konkursowego każdy uczestnik zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt. Wskazujemy na możliwość dostarczenia niezbędnego wyposażenia i produktów na adres wydarzenia za pośrednictwem firmy kurierskiej. Wszelkie koszty, formalności i logistyka przesyłek leżą wyłącznie po stronie uczestnika. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za opóźnienia lub uszkodzenia paczek powstałe w transporcie.
8. Wykaz produktów dozwolonych i zabronionych podczas wykonywania potrawy konkursowej
(poniżej)

9. Wykaz produktów dozwolonych i zabronionych podczas wykonywania potrawy konkursowej:

- 7.1. Uczestnicy mogą przygotować surowce przed rozpoczęciem Turnieju jedynie w zakresie ich odważenia lub odmierzenia ilości.
- 7.2. Wszelkie surowce, składniki oraz elementy dekoracyjne użyte do przygotowania i prezentacji potrawy konkursowej muszą być jadalne.
- a) Obowiązuje całkowity i bezwzględny zakaz stosowania ukrytych elementów niejadalnych podtrzymujących konstrukcję dania (np. wykałaczek, drutów, folii).
 - b) Mięsa, ryby i owoce morza użyte w potrawie muszą być całkowicie pozbawione części niejadalnych, takich jak kości, ości, chrząstki, ścięgna, muszle, pancerze, skóry (chyba, że skóra stanowi element techniki kulinarnej, np. chrupiąca skóra z ryby).
- 7.3. Surowce typu: mięso, drób, ryby, dziczyzna, warzywa i owoce powinny być przywiezione w stanie surowym i nieprzetworzonym; dopuszcza się mrożone i suszone warzywa i owoce oraz owoce kandyzowane. Dozwolone jest przywiezienie mięsa świeżego (nieprzyprawionego) zapakowanego próżniowo (*vacuum*) lub pakowanego w atmosferze modyfikowanej (MAP – *Modified Atmosphere Packaging*).
- 7.4. Przed rozpoczęciem rywalizacji zabrania się dokonywania jakiejkolwiek obróbki surowców, w tym:
- a) obróbki mechanicznej (np. mycia, obierania, rozdrabniania, formowania, mieszania, innych); dopuszcza się użycie mięsa wyporcjowanego przez producenta (np. filety, kotlety, skrzydełka, udka), jeśli temat Turnieju określony w Aneksie do Regulaminu w danej edycji Turnieju nie stanowi inaczej;
 - b) obróbki chemicznej (np. marynowania, peklowania, solenia, słodzenia, przyprawiania, kiszenia, zakwaszania octem, aromatyzowania oliw i sosów, fermentowania, stosowania środków konserwujących, innych);
 - c) obróbki termicznej (np. gotowania, smażenia, pieczenia, innych).
- 7.5. Zabrania się stosowania gotowych produktów komercyjnych pochodzących od producentów gastronomicznych, w tym: przemysłowych mieszanek, kostek rosołowych, produktów typu instant, koncentratów, sosów i baz sosów (takich jak: komercyjne glace, demi glace, jus, fond, w formie płynnej, żelowej i proszkowej), a także przetworzonych przemysłowo mrożonych półproduktów (takich jak: pierogi, klopsiki, panierki, inne), ani żywności o charakterze gotowym do spożycia, czyli „ready to serve” (takiej jak: gotowe desery, zupy, sosy).
- 7.6. Dopuszcza się użycie baz sosów, takich jak: glace, demi glace, jus i fond pod warunkiem, że były one przygotowane wcześniej samodzielnie przez uczestnika z naturalnych surowców i że nie zastępują one całego procesu gotowania sosu. Bazy te powinny stanowić element wspomagający przygotowanie potrawy, a nie gotowy sos podany do degustacji. Powinny być one wykazane w recepturze potrawy konkursowej, a na prośbę Komisji Oceniającej uczestnik zobowiązany jest do udzielenia informacji o sposobie ich przygotowania.
- 7.7. Alkohol może być użyty jako składnik potraw.
- 7.8. Uczestnicy powinni wykorzystać jak największą część przywiezionych ze sobą surowców do przygotowania potraw, a wszelkie pozostałości produktów odpowiednio zabezpieczyć i przechowywać w sposób bezpieczny i higieniczny.
- 7.9. Organizator ma prawo do kontroli surowców, produktów i opakowań przed rozpoczęciem konkurencji.
- 7.10. Stwierdzenie użycia produktu zabronionego skutkuje karą punktową lub dyskwalifikacją uczestnika.
- 7.11. Wątpliwości dotyczące konkretnego surowca należy zgłaszać do Komisji Oceniającej (juror techniczny) najpóźniej przed rozpoczęciem konkurencji.

Pytania i wątpliwości dotyczące wykorzystania surowców i półproduktów oraz z wykonania potraw konkursowych prosimy kierować bezpośrednio do sędziego technicznego – [Pana Andrzeja Gołąbka](#) na numer telefonu: [503-379-088](tel:503-379-088) lub adres email: golabekandrzej84@gmail.com