



## European Young Chef Award 2018 (Mediaș și Sibiu)

### Regulament de participare

1. Concursul Regional European Young Chef Award 2018 se va desfășura în două etape.
2. **Prima etapă**, cea de preselecție a concurenților va avea loc la **Mediaș** în 11 august 2018.
3. **A doua etapă**, cea de desemnare a unui finalist va avea loc la **Sibiu** în 19 august 2018.
4. Participanții la competiție trebuie să aibă vârsta cuprinsă între 18 și 26 de ani, cu domiciliul în județul Sibiu.
5. **Modalitatea de înscriere.**

Înscrierea concurenților se va face on-line, completând formularul de pe pagina <https://sibiugastronomia.ro/concursul-tanar-bucatar-european/> până la data de 6 august.

Prin participarea la concurs, fiecare participant își dă acordul ca imaginea sa sau alte date publice, precum rezultatele obținute, să fie folosite în materialele de promovare ale evenimentului sub formă de fotografii, afișe, filme, interviuri etc. în mod gratuit și necenzurat.

### 6. Concursul.

6.1. Concurenții vor fi sprijiniți în vederea pregătirii pentru concurs de către câștigătorii edițiilor precedente ale concursului European Young Chef Award conform indicațiilor care vor fi transmise ulterior de către organizator.

6.2. Fiecare concurent va transmite către organizator un scurt film de prezentare efectuat în mod selfie, cu o durată maximă de 3 minute.

6.3. În prima etapă a competiției, participanții vor găti un preparat tradițional. Vor pregăti cinci farfurii de prezentare (așa cum ar fi preparatul prezentat în restaurantele locale). Cei care vor fi selectați și vor trece în cea de-a doua etapă, vor trebui să demonstreze inovația adusă rețetei tradiționale (cea pregătită în prima etapă).

6.4. Inovația adusă rețetei tradiționale va fi demonstrată în mod eficient juriului, astfel încât acesta va remarca dacă finaliștii au reușit să îmbunătățească rețeta tradițională.

6.5. Se apreciază, fără a fi obligatoriu, dacă preparatul ales de către concurent **are ca sursă de inspirație un artist/muzician local din Regiunea Sibiului. (?)**

6.6. Se recomandă pregătirea unui fel principal de mâncare. Farfuria de prezentare **nu** trebuie să fie de tip tupa.

6.7. Participanții trebuie să conceapă și să producă singuri atât preparatul ales, cât și farfuria de prezentare, personalizând produsul prin stil și imaginație (conform **Codului de etică**).

6.8. Preparatul prezentat în concurs (în cadrul ambelor etape) trebuie să utilizeze produse sezoniere și locale care se găsesc în piețele din regiunea Sibiului.

6.9. Se va acorda o pondere mai mare de punctaj participanților care dețin cunoștințe despre plante sau animale distinctive pentru Regiunea Sibiului.

6.10. În niciun caz, timpul de preparare al rețetei alese nu poate depăși 2 ore și 30 de minute. Singurele elemente permise a fi preparate înaintea concursului sunt cele care necesită fermentarea, întărirea, marinarea sau deshidratarea. Mâncarea gătită parțial, produsele semi-preparate nu sunt permise. Prepararea anticipată a produsului înaintea concursului va fi observată și depunctată de către juriu.

6.11. Fiecare concurent va avea maximum 3 minute pentru a prezenta preparatul juriului. Prezentarea va fi urmată de întrebări ale juriului. Vor fi evaluate atât abilitățile concurenților de comunicare, socializare, cât și cunoștințele acestora de limba engleză (având în vedere că finalistul competiției va reprezenta regiunea Sibiului în cadrul competiției interaționale European Young Chef Award, care se va desfășura în același mod). Fiecare concurent va trebui să prezinte pe scurt, povestea preparatului gătit și legătura culturală a acestuia cu regiunea Sibiu.

6.12. Prețul preparatului pentru o porție nu trebuie să depășească 4 EUR (18,40 Lei) – foaia de calcul trebuie furnizată ca verificare.

6.13. Pentru a ajuta la acest proces, organizatorul va aloca fiecărui concurent suma de 92 lei pentru achiziția ingredientelor necesare pentru fiecare etapă a concursului.

6.14. Deoarece spațiul în care se va găti va fi în aer liber, există reglementări specifice privind igiena produselor alimentare. Toți participanții trebuie să se asigure că produsele alimentare cu risc ridicat sunt tratate corespunzător și că lanțul de răcire nu este compromis în timpul transportului sau depozitării în spațiul care va fi pus la dispoziție în cadrul competiției.

6.15. Instrumentele de bază ale mesei de lucru vor fi furnizate de către organizator.

6.16. Echipamentul general de bucătărie va fi pus la dispoziția tuturor participanților de către organizator, însă participanții își pot aduce propriile cuțite.

6.17. Concurenții vor primi șorțuri din partea organizatorului.

## **7. Jurizarea.**

7.1. Juriul este format din experți din diferite domenii.

7.2. Juriul va urmări pregătirea și rezultatul felului de mâncare, inclusiv igiena mesei de lucru.

7.3. Pentru a putea face departajarea între concurenți și pentru a desemna un finalist al competiției, juriul va avea un set de criterii pentru a nota fiecare preparat/farfurie de prezentare.

7.4. Verdictul juriului este final, iar acesta nu este obligat să răspundă în mod individual la întrebările participanților în ziua evenimentului.

7.5. În cadrul finalei regionale de la Sibiu va fi anunțat doar locul 1.

8. Organizatorul va decide ordinea prezentărilor în concurs.

9. Organizatorul își rezervă dreptul să modifice prezentul regulament de câte ori este necesar, cu informarea corespunzătoare a celor interesați și/sau a publicării modificărilor pe siteul [www.sibugastronomia.ro](http://www.sibugastronomia.ro) și pagina de Facebook a organizatorului.

10. Alte detalii, precum amplasamentul și agenda evenimentelor vor fi comunicate ulterior.

11. În cazul unor condiții meteo nefavorabile, organizatorul poate modifica perioada de desfășurare a concursului. În acest caz, organizatorul va emite o informare pe pagina de Facebook proprie <https://www.facebook.com/SibiuRegiuneGastronomicaEuropeana/>, cât și pe siteul [www.sibugastronomia.ro](http://www.sibugastronomia.ro).