

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO „HOST – HOTEL RESTAURANTS – CUKROWNIA ŻNIN 2026”

§ 1. Informacje ogólne

- 1.1. Organizatorem II edycji konkursu „Host – Hotel Restaurants – Cukrownia Żnin 2026” jest Cukrownia Żnin.
- 1.2. Współorganizatorem i pomysłodawcą konkursu jest Przemysław Urbaniak – Szef Kuchni Cukrowni Żnin.
- 1.3. Konkurs „Host – Hotel Restaurants – Cukrownia Żnin 2026” odbędzie się 3 listopada 2026 r.
- 1.4. 2 listopada 2026 r. odbędzie się odprawa z uczestnikami oraz jury. O godzinie 18:00 ekipy biorące udział w konkursie będą miały jedną pełną godzinę na przygotowanie części mise en place na dzień konkursowy.
- 1.5. Konkurs jest organizowany w ramach imprezy branży hotelarsko-gastronomicznej Host 2026 Cukrownia Żnin, która odbywa się w dniach 3–4 listopada 2026 r.
- 1.6. Uczestnicy konkursu powinni wykazać się umiejętnością przygotowywania dań kulinarnych w autorskiej aranżacji, zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami.
- 1.7. Konkurs ma zasięg ogólnopolski.
- 1.8. Celem konkursu jest podnoszenie kwalifikacji kucharzy w branży gastronomicznej oraz zwiększenie potencjału restauracji hotelowych.
- 1.9. Niniejszy regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady konkursu, chyba że wprost wynika z niego odesłanie do innych dokumentów lub źródeł informacji zawierających opis określonych elementów konkursu.

§ 2. Zasady uczestnictwa

- 2.1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych – szefów kuchni, kucharzy i cukierników czynnych zawodowo, tj. do:
 - szefów kuchni i kucharzy pracujących zawodowo, świadczących usługi gastronomiczne w restauracjach oraz restauracjach hotelowych na terenie Polski, bez względu na podstawę prawną świadczenia usług gastronomicznych;
 - szefów kuchni i kucharzy mających przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok, licząc od daty konkursu, pod warunkiem że ostatnim miejscem, w którym świadczyli usługi gastronomiczne, była restauracja na terenie Polski, a uczestnik wraz ze zgłoszeniem złoży w tym zakresie stosowne oświadczenie.
- 2.2. Do udziału w konkursie zostanie zakwalifikowanych 6 ekip dwuosobowych, składających się z szefa zespołu oraz pomocnika. Ekipy zostaną wyłonione w drodze eliminacji spośród nadesłanych zgłoszeń.
- 2.3. Wybór zakwalifikowanych zespołów odbędzie się na podstawie oceny portfolio szefa zespołu, jego dań z karty menu, autorskich receptur oraz przebiegu kariery zawodowej.
- 2.4. Decyzję o wyborze zespołów podejmować będzie Organizator konkursu Host wspólnie z członkiem jury.
- 2.5. Każdy uczestnik konkursu lub jego zakład pracy/pracodawca pokrywa koszty przejazdu oraz produktów użytych do wykonania dań konkursowych, z wyjątkiem składników zapewnianych przez Organizatora.

2.6. Każdy zespół przesyła zdjęcia dań restauracyjnych: 1 przystawki, 2 dań głównych i 2 deserów. Dania te nie muszą odnosić się do tematyki konkursu. Do zgłoszenia należy dołączyć krótki opis ścieżki kariery szefa ekipy.

2.7. Zgłoszenia do konkursu dokonuje uczestnik lub osoba uprawniona do reprezentowania uczestnika, drogą elektroniczną na adres e-mail: host@cukrowniaznin.pl.

2.8. Zgłoszenie powinno zawierać:

- Imiona i nazwiska członków ekipy z zaznaczeniem szefa zespołu.
- Telefon kontaktowy do szefa zespołu.
- Kontaktowy adres e-mail.
- Nazwę restauracji, w której pracują uczestnicy.
- Rozmiary bluz kucharskich uczestników.
- Opis kariery zawodowej szefa zespołu w kilku zdaniach.
- Oświadczenie o zapoznaniu się z regulaminem i jego akceptacji.
- Opis dań, w tym: nazwę dania oraz opis procesu technologicznego.
- Opis każdego dania przedstawionego na zdjęciu przesłanym w drodze eliminacji do konkursu; opis powinien zawierać nazwy elementów oraz techniki gastronomiczne wykorzystane przy jego przygotowaniu.
- Zgodę każdego z uczestników na przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystanie wizerunku na potrzeby marketingowe konkursu.

2.9. Termin nadsyłania zgłoszeń do konkursu upływa 15 września 2026 r. o godzinie 22:00. Lista zakwalifikowanych uczestników zostanie podana do publicznej wiadomości do 20 września 2026 r. oraz wysłana drogą mailową do szefa każdego z zakwalifikowanych zespołów. Druk zgłoszenia do pobrania:

<https://www.cukrowniaznin.pl/host-2026>

2.10. Zakwalifikowane ekipy zobowiązane są do potwierdzenia udziału w konkursie do 30 września 2026 r. drogą mailową na adres: host@cukrowniaznin.pl.

2.11. Zmianę szefa zespołu lub uczestników należy zgłosić Organizatorowi do 16 października 2026 r. Po tym terminie, jeżeli szef zespołu nie będzie mógł wystąpić, drużyna zostanie zdyskwalifikowana i zastąpiona ekipą rezerwową.

2.12. W formularzu zgłoszeniowym należy zaznaczyć rozmiar bluzy kucharskiej: S, M, L, XL lub XXL.

2.13. W sprawach merytorycznych i organizacyjnych prosimy o kontakt z Przemysławem Urbaniakiem, tel. 793 149 470.

§ 3. Zasady konkursu

3.1. Konkurs zostanie przeprowadzony 3 listopada 2026 r. w godzinach 8:00–16:00 i składa się z dwóch etapów:

- I etap: 2 listopada 2026 r. – dzień przygotowania mise en place. Odprawa konkursowa z Przewodniczącym Jury odbędzie się o godzinie 18:00. Podczas odprawy zostaną wylosowane kuchnie startowe.
- II etap: 3 listopada 2026 r. – konkurs kulinarny.

3.2. Zakwalifikowane ekipy będą miały do przygotowania:

- 8 porcji przystawki z ryb lub owoców morza, o gramaturze nie większej niż 110 g;
- 8 porcji mięsnego dania głównego, o gramaturze nie większej niż 250 g;
- 8 porcji deseru czekoladowego z dodatkiem owoców, o gramaturze nie większej niż 120 g.

3.3. Każda drużyna przygotowuje po 5 porcji dań konkursowych dla jury, 1 porcję do zdjęć dla mediów oraz 2 porcje dla gości odwiedzających imprezę branży hotelarsko-gastronomicznej Host 2026 Cukrownia Żnin.

- 3.4. Każda potrawa konkursowa musi być przygotowana specjalnie na konkurs. Nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.
- 3.5. Produkty obowiązkowe, których uczestnicy będą zobligowani użyć podczas konkursu, zostaną podane nie później niż 5 października 2026 r.
- 3.6. Wyposażenie kuchni konkursowych oraz lista sprzętu zapewnionego przez Organizatora zostaną podane do 30 września 2026 r.
- 3.7. Pozostałe sprzęty i urządzenia gastronomiczne potrzebne do przygotowania dań konkursowych uczestnicy są zobowiązani zapewnić we własnym zakresie.
- 3.8. Zespoły będą zajmować stanowiska po wcześniejszym ich wylosowaniu podczas odprawy.
- 3.9. Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie. Składniki obowiązkowe zapewnia Organizator.
- 3.10. Liczba urządzeń elektrycznych przywiezionych przez uczestników nie może przekraczać 8 sztuk, a maksymalny pobór mocy w jednym momencie użycia tych urządzeń nie może przekraczać 10 kW. W przypadku przekroczenia liczby urządzeń elektrycznych lub maksymalnego poboru mocy drużyna zostanie zdyskwalifikowana.
- 3.11. Każda z zakwalifikowanych drużyn jest zobowiązana do dostarczenia jury receptur prezentowanych dań w dniu konkursu lub w dniu poprzedzającym konkurs: 10 egzemplarzy w formie papierowej oraz 1 egzemplarz w formie elektronicznej na nośniku typu pendrive.
- 3.12. Organizator Konkursu zapewni główne składniki niezbędne do przygotowania dań konkursowych.
- 3.13. Czas pracy każdej ekipy wynosi 300 minut, tj. 5 pełnych godzin. Każda ekipa jest zobowiązana do wyserwowania poszczególnych dań w następujących terminach:
- Przystawka – po 4 godzinach, tj. 240 minutach od rozpoczęcia pracy.
 - Danie główne – po 4 godzinach i 30 minutach, tj. 270 minutach od rozpoczęcia pracy.
 - Deser – po 5 godzinach, tj. 300 minutach od rozpoczęcia pracy.
- 3.14. Harmonogram pracy kuchni konkursowych:

Kuchnia	Wejście do kuchni	Sprawdzenie mise en place	Rozpoczęcie pracy	Serwis przystawki	Serwis dania głównego	Serwis deseru
1	8:00	8:30	9:00	13:00	13:30	14:00
2	8:10	8:40	9:10	13:10	13:40	14:10
3	8:20	8:50	9:20	13:20	13:50	14:20
4	9:30	10:00	10:30	14:30	15:00	15:30
5	9:40	10:10	10:40	14:40	15:10	15:40
6	9:50	10:20	10:50	14:50	15:20	15:50

- 3.15. Wszystkie składniki niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie, z wyjątkiem składników obowiązkowych zapewnianych przez Organizatora.
- 3.16. Wszystkie produkty oraz składniki użyte do dań konkursowych, łącznie z dekoracją, muszą być jadalne, świeże, nietrujące oraz dozwolone przez polskie prawo.
- 3.17. Wszystkie składniki użyte do przygotowania dań konkursowych powinny być odważone i zapakowane w pojemniki wielokrotnego użytku. Produkty nie mogą być przyniesione w oryginalnych opakowaniach z logo producenta.
- 3.18. Dozwolone jest:
- przyniesienie obranych, ale niepokrojonych owoców i warzyw;
 - użycie przygotowanych wcześniej, niezredukowanych i niedoprawionych wywarów;
 - użycie puree owocowych i warzywnych, niezredukowanych i niedoprawionych;
 - użycie soków owocowych i warzywnych, niezredukowanych i niedoprawionych;
 - użycie gotowych, zagniecionych, ale nieuformowanych i niewypieczonych ciast;
 - użycie liofilizowanych i suszonych owoców oraz warzyw;

- użycie wcześniej oczyszczonego, ale nieuformowanego i niepokrojonego elementu ryby lub mięsa;
- użycie skorupiaków bez głowy i pancerza/muszli, niepoddanych żadnej obróbce termicznej ani kalibracji.

3.19. Zabrania się:

- stosowania produktów wcześniej wyporcjowanych oraz uformowanych;
- stosowania gotowych sosów, farszów i nadzień;
- stosowania sztucznych, niejadalnych dekoracji;
- stosowania wcześniej rozdrobnionych produktów;
- stosowania produktów poddanych wcześniejszej obróbce termicznej;
- stosowania niejadalnych produktów wchodzących w skład dań konkursowych;
- używania wcześniej przygotowanych dekoracji i elementów dekoracyjnych;
- używania aromatyzowanych syropów;
- używania gotowych pudrów oraz aromatyzowanych soli i cukrów.

3.20. Podczas całego startu w kuchni konkursowej zabrania się używania przyrządów i naczyń wykonanych ze szkła oraz innych materiałów, których uszkodzenie mogłoby spowodować zanieczyszczenie przygotowywanej potrawy.

3.21. W kuchni konkursowej zawodnicy zobowiązani są do przestrzegania ogólnych zasad HACCP.

3.22. Jury konkursu będzie składało się z 9 członków, w tym:

- 5 członków Jury degustacyjnego wraz z Przewodniczącym Jury;
- 3 członków Jury technicznego;
- Sekretarza Konkursu.

3.23. Każdy członek Jury degustacyjnego będzie oceniał według następujących wytycznych:

Kryterium	Liczba punktów
Mise en place	5
Higiena i organizacja pracy	10
Przygotowanie i techniki kulinarne	20
Prezentacja	15
Smak	50
Maksymalna suma punktów	100

3.24. Składowe oceny:

- Przystawka – 100 punktów.
- Danie główne – 100 punktów.
- Deser – 100 punktów.
- Ocena końcowa: 300/3 = 100 punktów.

3.25. Za każde opóźnienie w serwowaniu poszczególnych dań Przewodniczący Jury ma prawo odjąć punkty:

- 1 minuta opóźnienia – 2 punkty;
- 5 minut opóźnienia – 10 punktów;
- 10 minut i więcej – zaprzestanie oceny przez jury; wynik oceny danego dania wynosi 0 punktów u każdego z członków Jury degustacyjnego.

3.26. Po zakończeniu pracy w kuchni każdy zespół ma 30 minut na posprzątanie stanowiska i pozostawienie go w stanie sprzed rozpoczęcia pracy. Po tym czasie członkowie Jury technicznego sprawdzą stan kuchni. Za odchylenia w stanie zdawanej kuchni Jury techniczne ma prawo odjąć maksymalnie 5 punktów z ostatecznej oceny jury konkursowego.

3.27. W sytuacjach spornych lub w przypadku uzyskania przez dwa lub więcej zespołów takiego samego wyniku ostateczną i niepodważalną decyzję, po konsultacji z pozostałymi członkami jury, podejmuje Przewodniczący Jury.

3.28. W dniu konkursu o godzinie 17:00 odbędzie się podsumowanie konkursu przez jury wraz z uczestnikami oraz indywidualne omówienie dań każdej z drużyn. Obecność uczestników na podsumowaniu konkursu jest obowiązkowa.

3.29. Nagrodami w konkursie Host Hotel Restaurants są:

- I miejsce: 15 000 zł brutto oraz nagrody rzeczowe;
- II miejsce: 8 000 zł brutto oraz nagrody rzeczowe;
- III miejsce: 4 000 zł brutto oraz nagrody rzeczowe.

3.30. Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy i medale za udział w konkursie.

§ 4. Warunki organizacyjne i postanowienia końcowe

4.1. Decyzja Jury konkursu jest ostateczna i niepodważalna.

4.2. Każdy uczestnik konkursu jest zobowiązany do startu w odpowiednim stroju kucharskim: czarne spodnie oraz obuwie przystosowane do pracy w kuchni. Część stroju zapewnia Organizator: kitel, zapaskę i czapkę kucharską.

4.3. Organizator w dniach trwania konkursu zapewni wyżywienie w postaci śniadania w dniu konkursu oraz obiadokolacji w dniu odprawy, tj. w dniu poprzedzającym konkurs.

4.4. Organizator zapewni wszystkim uczestnikom konkursu nocleg w terminie 2–3 listopada 2026 r.

4.5. Wyniki konkursu zostaną zamieszczone w mediach społecznościowych oraz podane do publicznej wiadomości.

4.6. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników, nazw dań, receptur, zdjęć i filmów, w tym do wykorzystania wizerunku uczestników.

4.7. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, każdy z uczestników konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystywanie przez Organizatorów Konkursu jego wizerunku na potrzeby konkursu oraz w celach marketingowo-organizacyjnych konkursu.

4.8. Organizator zastrzega sobie prawo do zdyskwalifikowania uczestnika konkursu lub całego zespołu, jeżeli:

- uczestnik jest pod wpływem alkoholu lub środków odurzających;
- którykolwiek z uczestników konkursu naruszy regulamin.

4.9. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji konkursu bez podania przyczyny.

4.10. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany regulaminu po wcześniejszym poinformowaniu uczestników i członków jury.

4.11. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny.