

## Regulament privind desfasurare a concursului European Young Chef Award, SIBIU 2017

1. The European Young Chef Award EYCH este o competitie organizata pe plan european de catre International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT), si The Regions of Gastronomy Platform si gazduit in 2017 de catre EUHT StPOL Catalonia.
2. Concursul este organizat pe plan regional de catre membrii Platformei Regiunilor Gastronomice Europene. Sibiu, in calitate de Regiune membra a platformei va organiza competitia regionala, al carei castigator/castigatoare va participa la competitia europeana. Editia regionala pentru Romania, este organizata de catre Consorțiul care gestioneaza **Programul SIBIU - 2019, Regiune Gastronomica Europeana**, format din Consiliul Judetean Sibiu, Primaria Municipiului Sibiu, Primaria Municipiului Medias, Camera de Comerț, Industrie si Agricultura Sibiu, Universitatea Lucian Blaga din Sibiu si Asociatia Judeteana de Turism Sibiu, in parteneriat cu Asociatia Nationala a Bucatarilor si Cofetarilor din Romania.
3. Concursul are drept scop dezvoltarea, diversificarea si promovarea productiei gastronomice locale si regionale. Tema de baza a concursului pentru anul 2017 este INOVATIE SI TRADITIE
4. Editia regionala 2017 Sibiu, Romania va avea loc la Sibiu, Redal Expo, in data de 26 Septembrie 2017. La editia regionala vor participa maxim 10 concurenti, care vor gati simultan. In cazul in care vor fi depuse mai mult de 10 aplicatii, juriul va selecta 10 dintre acestea, criteriul de baza fiind masura in care felul de mancare propus este relevant pentru regiunea Sibiu si Romania, respectiv pentru tema INOVARE SI TRADITIE;
5. Pot participa la competitie bucatari din judetul Sibiu, care la data concursului au 18 ani impliniti si nu au implinit inca 26 de ani si care transmit o aplicatie completa pentru concurs.
6. **Pentru a participa, fiecare persoana interesata va transmite, pana la data de 22 Septembrie 2017, ora locala 14.00, un e-mail la adresa [regiunegastronomica@cciasb.ro](mailto:regiunegastronomica@cciasb.ro) , care va avea atasate ca fișiere independente urmatoarele:**
  - a. o scrisoare de motivatie pentru participarea la concursul regional si la cel european, de maxim 400 cuvinte;
  - b. CV-ul format EuroPass, cu fotografie (pentru calificari mentionate vor fi atasate diplome);
  - c. rețea originala pe care o va interpreta inovativ;
  - d. rețeta pe care o va gati efectiv;
  - e. lista completa a materialelor de baza si ingredientelor ce vor fi folosite si modul in care le vor procura;
7. Fiecare concurenta/ concurent va putea pregati un singur fel de mancare, inspirat din mancarea traditionala romaneasca din zona Sibiu, aplicand tema INOVATIE SI TRADITIE. Pentru aceasta, vor fi folosite materiale de baza si condimente de sezon, din productia regionala. **Valoarea maxima a materialelor de baza si condimentelor folosite pentru a prepara patru portii este de 75 de lei.**
8. Juriul pentru concurs va fi delegat de catre Consorțiu, in parteneriat cu ANBCR si va fi format din 3 membrii. Juriul va supraveghea intreg procesul de preparare, care nu va putea fi mai lung de doua ore si jumătate din momentul inceperii. Decia juriului in ceea ce priveste concursul este finala si incontestabila;
9. Fiecare candidat/candidata va avea la dispozitie maxim 5 minute pentru a prezenta juriului si publicului „povestea” felului de mancare gatit si a modului in care l-a reinterpretat. Prezentarea este parte esentiala a competitiei si va fi notata de catre juriu in consecinta;
10. Fiecare candidat va putea gusta preparatele tuturor celor care participa la concurs.