

Regulament privind desfășurarea concursului European Young Chef Award, SIBIU 2017

1. The European Young Chef Award EYCH este o competiție organizată pe plan european de către International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT), și The Regions of Gastronomy Platform și găzduit în 2017 de către EUHT StPOL Catalonia.
2. Concurusul este organizat pe plan regional de către membrii Platformei Regiunilor Gastronomice Europene. Sibiu, în calitate de Regiune membră a platformei va organiza competiția regională, al cărei câștigătoare/câștigător va participa la competiția europeană. Ediția regională pentru România, este organizată de către Consorțiul care gestionează **Programul SIBIU Regiune Gastronomică Europeană 2019**, format din Consiliul Județean Sibiu, Primăria Municipiului Sibiu, Primăria Municipiului Mediaș, Camera de Comerț, Industrie și Agricultură Sibiu, Universitatea Lucian Blaga din Sibiu și Asociația Județeană de Turism Sibiu, în parteneriat cu Asociația Națională a Bucătarilor și Cofetarilor din Turism.
3. Concurusul are drept scop dezvoltarea, diversificarea și promovarea producției gastronomice locale și regionale. Tema de bază a concursului pentru anul 2017 este **INOVAȚIE ȘI TRADIȚIE**.
4. Ediția regională 2017 Sibiu, România va avea loc la Sibiu, Redal Expo, în data de 26 Septembrie 2017. La ediția regională vor participa maxim 10 concurenți, care vor găti simultan. În cazul în care vor fi depuse mai mult de 10 aplicații, juriul va selecta 10 dintre acestea, criteriul de bază fiind măsura în care felul de mâncare propus este relevant pentru regiunea Sibiu și România, respectiv pentru tema **INOVAȚIE ȘI TRADIȚIE**.
5. Pot participa la competiție bucătari din județul Sibiu, care la data concursului au 18 ani împliniți și nu au împlinit încă 26 de ani și care transmit o aplicație completă pentru concurs.
6. **Pentru a participa, fiecare persoană interesată va transmite, până la data de 25 Septembrie 2017, ora locala 12.00, un e-mail la adresa regiunegastronomica@cciasb.ro, care va avea atașate ca fișiere independente următoarele:**
 - a. **CV-ul format EuroPass, cu fotografie;**
 - b. **rețeta originală pe care o va interpreta inovativ;**
 - c. **rețeta pe care o va găti efectiv;**
 - d. **lista completă a materialelor de bază și ingredientelor ce vor fi folosite și modul în care le vor procura.**
7. Fiecare concurentă/concurent va putea pregăti un singur fel de mâncare, inspirat din mâncarea tradițională românească din zona Sibiu, aplicând tema **INOVAȚIE ȘI TRADIȚIE**. Pentru aceasta, vor fi folosite materiale de bază și condimente de sezon, din producția regională. **Valoarea maximă a materialelor de bază și condimentelor folosite pentru a prepara patru porții este de 75 de lei.**
8. Juriul pentru concurs va fi delegat de către Consorțiu, în parteneriat cu ANBCR și va fi format din 3 membrii. Juriul va supraveghea întreg procesul de preparare, care nu va putea fi mai lung de două ore și jumătate din momentul începerii. Decizia juriului în ceea ce privește concursul este finală și incontestabilă;
9. Fiecare candidat/candidată va avea la dispoziție maxim 5 minute pentru a prezenta juriului și publicului „povestea” felului de mâncare gătit și a modului în care l-a reinterpretat. Prezentarea este parte esențială a competiției și va fi notată de către juriu în consecință.
10. Fiecare candidat va putea gusta preparatele tuturor celor care participă la concurs.