

REGULAMIN I ZASADY KONKURSU

Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

P O L A N D 2 0 1 9

GDZIE:

KIEDY: listopad 2019

„Dreaming ... what makes the Bocuse d'Or magic, is the opportunity to review all the gastronomic cultures of the world in just two days. It opens new horizons, reveals techniques as you watch all the tricks, the subtle recipes and the dedication of those who compose them. As the public watches, everyday products become authentic masterpieces. A spell which will turn three new master chefs into internationally famous names.”

Paul Bocuse

ZAŁOŻENIA OGÓLNE FINAŁU ELIMINACJI KRAJOWYCH BOCUSE D`OR POLAND 2019

Bocuse d'Or jest konkursem wysokiej klasy gotowania, który odbywa się przed publicznością i jest prezentacją najnowszych światowych trendów kulinarnych. W konkursie kładzie się duży nacisk na kreatywność, technikę, smak oraz teksturę. Bocuse d'Or ma na celu promowanie i rozwijanie młodych talentów w kraju i poza jego granicami, promowanie różnorodności dziedzictwa kulinarnego oraz polskiej gastronomii jak również zwiększenie świadomości kulinarnej kucharzy i szefów kuchni.

1. ELIMINACJE KRAJOWE

Bocuse d'Or Poland 2019 – Finał Eliminacji Krajowych organizowany jest przez Akademię Bocuse d'Or Polska i odbędzie się **w listopadzie 2019.**

Koszty noclegów oraz wyżywienia pokrywa Organizator Bocuse d'Or Poland 2019.

2. KRAJOWY KOMITET ORGANIZACYJNY

Krajowemu Komitetowi Organizacyjnemu (KKO) **przewodniczy Jacek Krawczyk** przy merytorycznym wsparciu profesjonalnych szefów kuchni i **Prezydenta Akademii Bocuse d'Or Poland Adama Chrzęstowskiego** oraz **Wiceprezydenta Bocuse d'Or Poland Łukasza Konika**.

3. PROCES WYBORU KANDYDATA

Konkurs skierowany jest do czynnych zawodowo kucharzy, którzy mają ukończone 23 lata w dniu Wielkiego Finału w Lyonie tj. styczeń 2021. Każdy kandydat musi złożyć wniosek do KKO. Formularz wniosku oznacza całkowitą akceptację niniejszych przepisów. Kandydaci zostaną wybrani przez KKO.

Formularz aplikacji musi zawierać następujące podpunkty, przesłane w pliku pdf:

1) BIO kandydata z dopiskiem o ochronie danych osobowych:

„Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji do konkursu kulinarnego Bocuse d'Or Poland 2019 (zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. Ustaw z 2018, poz. 1000) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 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 (RODO)).”

2) szczegółowe przepisy (podane w kg lub litrach) obu potraw tematycznych z dwoma zdjęciami w rozdzielczości minimum 2MB każde zdjęcie.

3) Podpisanie czytelnie regulaminu imieniem i nazwiskiem na każdej stronie przez osoby uczestniczące (chef oraz commis).

Krajowy Komitet Organizacyjny wyłoni kandydatów do udziału w konkursie, a jego decyzja będzie ostateczna. W eliminacjach krajowych może uczestniczyć maksymalnie **6 kandydatów**.

KRAJOWE ELIMINACJE

Celem krajowych eliminacji jest:

- Promowanie i rozwijanie młodych talentów w kraju
- Promowanie polskiej gastronomii i zwiększenie świadomości kulinarnej szefów kuchni
- Wyłonienie zwycięzcy – ustalenie kto jest najlepszy spośród nich, poprzez krajowe eliminacje, tak aby reprezentował Polskę w europejskim finale w Tallinie 2020 roku.

OBOWIĄZKI

4. UCZESTNICY – SKŁAD I FUNKCJE

Złożenie wniosku o uczestnictwo w konkursie oznacza, że każdy kandydat przeczytał, zrozumiał i zaakceptował aktualny regulamin konkursu. Kandydat powinien zgłosić swój akces wraz ze swoim asystentem (commis). Kandydaci włącznie ze swoimi asystentami muszą posiadać obywatelstwo polskie.

Poniższa lista kryteriów została opracowana w celu wyłonienia jak najlepszego kandydata reprezentującego Polskę na scenie europejskiej i docelowo w Lyonie 2021. Kryteria mają zastosowanie do wszystkich wnioskodawców i określają standardy wymagane od szefów kuchni:

5. KRYTERIA WYBORU KANDYDATA DO PREELIMINACJI

Poniższa lista kryteriów została opracowana w celu wyłonienia jak najlepszego kandydata reprezentującego Polskę na scenie europejskiej i docelowo w Lyonie 2021. Kryteria mają zastosowanie do wszystkich wnioskodawców i określają standardy wymagane od szefów kuchni:

1. Kandydat musi mieć pełne wsparcie ze strony pracodawcy i rodziny. Zostanie opracowany obszerny program szkoleniowy, który wymaga czasu i zaangażowania.
2. Kandydat powinien mieć zrównoważony charakter, dojrzałą osobowość i zdolność do pracy pod presją.
3. Powinien być skoncentrowany na celu i zmotywowany.
4. Jest kreatywny, dobrze zorganizowany, uporządkowany, zdolny do działania i występowania pod presją.
5. Posiada solidne umiejętności techniczne by móc konkurować na poziomie światowym.

6. Posiada umiejętności pracy w zespole, gotowy na poświęcenie własnych ambicji dla dobra drużyny.
7. Gotowy przyjąć konstruktywną krytykę i dzięki niej działać pozytywnie (podczas treningów trener i autorytety kulinarne co jakiś czas będą przekazywać informacje zwrotne wyłącznie w celu wsparcia kandydata i zwiększenia jego możliwości w Lyonie).
8. Potrafi zrozumieć wymagania konkursu i potrafi im sprostać.
9. Doświadczenie w konkursach jest atutem.
10. Znajomość języka angielskiego jest dodatkowym atutem. Kandydat powinien być przygotowany na możliwość zadawania pytań w języku angielskim przez jurorów z zagranicy.
11. Kandydat sam dobiera sobie kucharza – asystenta (commis) i dopilnuje by ten spełniał odpowiednie kryteria opisane poniżej.
12. Gotowy na częste przyjazdy do Warszawy na treningi do eliminacji w Tallinie w czerwcu 2020 roku (co najmniej 80% treningów w Warszawie – min. 15 spotkań)

Kandydat Szef kuchni:

- a) Musi mieć co najmniej 23 lata w dniu Wielkiego Finału Bocuse d'Or w Lyonie (styczeń 2021).
- b) Konkurs jest otwarty dla wszystkich profesjonalnych kucharzy posiadających obywatelstwo polskie (wymagane jest potwierdzenie w dowodzie osobistym).

Kandydat Commis (asystent kandydata):

- c) Nie może mieć ukończonych 22 lat w dniu Wielkiego Finału Bocuse d'Or w Lyonie (urodzony po 29 stycznia 1999).
- a) Dopuszcza się zmianę Commisa nie później niż 30 dni przed konkursem. Informacja ta powinna być zgłoszona do organizatora nie później niż 30 dni przed konkursem.

6. PROCEDURA WYBORU KANDYDATA

Zakwalifikowane zespoły w PREELIMINACJACH wezmą udział w FINALE ELIMINACJI KRAJOWYCH Bocuse d'Or POLAND 2019, które odbędą się w listopadzie 2019 roku.

7. UNIFORMY

Poniżej określone ubranie jest obowiązkowe dla Kandydatów i Asystentów-kucharzy podczas eliminacji. Muszą być noszone podczas konkursu, a także na ceremonii wręczenia nagród i oficjalnej fotografii:

Czarne spodnie, czarne buty – we własnym zakresie. Natomiast czapka kucharska, bluza

kucharska oraz fartuch dostarczone zostaną przez Organizatora.

Ważne! – Na bluzach kucharskich oraz fartuchach znajdują się logotypy dostarczone wyłącznie przez KKO.

8. SPRZĘT

A. Podczas finału krajowych eliminacji Bocuse d'Or Poland 2019 każde stanowisko będzie wyposażone w następujący sprzęt:

- 2 palnikową kuchnię indukcyjną
- piec konwekcyjno-parowy 6 półkowy
- blat roboczy (informacja o wymiarach zostanie podana do 30 września 2019)
- dostęp do wody bieżącej (zimnej i ciepłej)
- lodówkę (informacja o wymiarach zostanie podana do 30 września 2019)
- dostęp do prądu 2x 230V (maksymalne podłączenie 6kW)

B. Dopuszcza się używanie innych urządzeń grzewczych, chłodniczych itp. o maksymalnym poborze prądu przeznaczonym dla ekipy tj. 6kW (2 gniazdka- 230V).
Zabronione jest używanie gniazd elektrycznych innych niż te, które są dostępne w kuchni.

C. Organizator zapewnia porcelanę (uczestnicy nie mogą używać własnej porcelany). Porcelana do prezentacji dań konkursowych może być wybrana dowolnie z dwóch propozycji z asortymentu Sponsora Finału Eliminacji Krajowych Bocuse d'Or Poland 2019. Jeżeli wśród Partnerów Finału Eliminacji Krajowych nie będzie Sponsora z asortymentem porcelany Organizator przekaze uczestnikom konkursu listę obowiązującej porcelany na 30 dni przed Finałem.

D. PATERY Kandydaci zabezpieczają we własnym zakresie!!!

PATERY własne zespołów. Wymiary Pater:

- Owalne lub prostokątne 110cm x70cm wraz z uchwytem i podstawą
- Okrągłe 90cm średnicy wraz z uchwytem i podstawą
- Waga pustej PATERY nie może przekroczyć 20 kg wraz z uchwytem i podstawą
- Błędne wymiary lub waga tacy skutkują odebraniem przez Jury 20 punktów.

Komitet Organizacyjny może nałożyć dodatkowe kary, jeżeli wymiary i waga patery są skrajnie odmienne od wymaganych.

Zaleca się przestanie zdjęcia patery wraz ze wszystkimi danymi do Organizatora przed konkursem.

Ważne: elementy dekoracyjne użyte do prezentacji muszą zostać zabezpieczone, aby nic nie spadło. Organizator nie bierze odpowiedzialności za ewentualne szkody.

Dopuszcza się:

- wykonanie ze stali nierdzewnej,
- ze srebra, złota i platyny
- z kamienia łupka lub innego kamienia
- porcelany
- bambusa
- szkła
- drewna olejowanego, lakierowanego materiałami , które mogą mieć kontakt z żywnością (dopuszcza się stosowania na materiałach drewnianych pirografii)

Nie dopuszcza się stosowania materiałów do prezentacji:

- polipropylen
- melamina
- drewno lakierowane, olejowane materiałami sztucznymi, szkodliwymi dla człowieka
- plastik
- wyroby z gumy
- wyroby silikonowe
- wyroby z tektury itp.
- aluminium i inne metale wchodzące w reakcję z żywnością

- E. Sprzęt sponsorów musi być widoczny podczas konkursu, a Organizator zastrzega sobie prawo do umieszczenia go w obrębie każdej kuchni.
- F. Na sprzęcie dodatkowym, który nie jest sprzętem Sponsora, logo sprzętu musi być zaklejone czarną taśmą!

KONKURS

9. ROZPOCZĘCIE KONKURSU

Finał Eliminacji Krajowych Bocuse d'Or Poland odbędzie się w listopadzie 2019 roku. Konkurs rozpoczyna się odprawą dzień przed konkursem i omówieniem podstawowych zasad. Następnego dnia o godz. **9:00** startuje pierwszy zawodnik wraz z pomocnikiem. Kolejni kandydaci rozpoczynają pracę na stanowiskach w odstępach **20 minutowych** według kolejności alfabetycznej. Pierwszy kandydat prezentuje danie rybne po 5 godzinach pracy a danie mięsne 35 minut później. Kolejni kandydaci prezentują swoje dania 20 minut później według tego samego schematu.

Każda ekipa na przygotowanie swoich dań ma 5 godzin i 35 minut.

- 15 minut przed startem należy stawić się przed boxem i być gotowym do wejścia
- 5 godz. na przygotowanie 2 potraw w tym na podanie pierwszego dania rybnego po 5 godzinach, a dania mięsnego 35 minut później.

- 5 minut na prezentację dania rybnego przez Szefa przed Jury
- 5 minut na prezentację dania mięsnego przez Szefa przed Jury
- 30 minut na posprzątanie stanowiska

Pracę uważa się za zakończoną z chwilą ukończenia wszystkich elementów i gotowości wydania potraw.

PODCZAS KONKURSU:

- Zespoły pracują twarzą do publiczności. Żaden sprzęt lub urządzenie kuchenne nie może blokować widoczności publiczności, za wyjątkiem samej potrawy, i może to mieć miejsce wyłącznie podczas przygotowania do wydania.

WAŻNE: Nieprzestrzeganie tych wymagań, po uprzednich ostrzeżeniach wydanych przez Jury Techniczne, będzie prowadzić do udzielenia kary w wysokości 25 punktów.

- Wszystkie potrawy i ich przygotowanie musi być wykonane na miejscu, wewnątrz kuchni konkursowych.
- Po rozpoczęciu konkursu nie będzie dozwolone wnoszenie lub wynoszenie żadnego sprzętu, urządzeń kuchennych, przyborów kuchennych i /lub składników jedzenia (za wyjątkiem talerzy i półmisek wykorzystywanych do celów prezentacji, jak również za wyjątkiem sprzętu do użytku wspólnego, zlokalizowanego na zewnątrz kuchni).

NA ZAKOŃCZENIE RYWALIZACJI:

Kandydaci będą upoważnieni do opuszczenia swoich stanowisk wyłącznie w sytuacji, kiedy jedna z poniższych czynności zostanie wykonana i po otrzymaniu zgody od Jury Technicznego

- Stanowisko pracy i sprzęt muszą zostać zwrócone w stanie czystym; będzie to brane pod uwagę przy obliczaniu punktacji za kryterium „czystość” i przyznawaniu punktów przez Jury Techniczne.
- Kontrola stanowiska pracy, zwrot sprzętu, jak również ostateczna inwentaryzacja zostaną przeprowadzone przez członków Jury technicznego w obecności kandydatów. Weryfikacja czystości oraz odpowiedni porządek w każdej z kuchni konkursowych kandydatów zostanie dokonana przez Jury Techniczne 35 minut po wydaniu ostatniego dania przez kandydata, bez względu na to czy ukończył on sprzątanie czy nie.

MONTAŻ / MISE EN PLACE (organizacja)

Kandydaci ustawiają swój sprzęt i „zorganizują się” w dniu, w którym będą rywalizować w kuchniach konkursowych.

Będą oni mieli dwie (2) godziny, aby się zainstalować w kuchniach (rano w dniu konkursu)

KRYTERIA OCENY

OGÓLNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PUNKTACJI:

- W przypadku remisu, opartego na ogólnej punktacji, pomiędzy dwoma uczestnikami, oceny przyznane przez Jury degustacyjne będą miały pierwszeństwo przed ostatecznym rozstrzygnięciem

10. TEMAT KONKURSU – MIĘSO (Organizator poda informację do 15 lipca)

Smak 40 pkt. (od 0-40 pkt.)

- a) użyta technika od 0-10 pkt. (dostosowanie metody obróbki)
- b) smak potrawy 0-15 pkt.
- c) tekstura poszczególnych składników 0-10 pkt.
- d) dobór składników i dodatków z uwzględnieniem regionalności i lokalności 0-5 pkt.

Prezentacja 40 pkt. (0-40 pkt.)

- a) estetyka potrawy 0-10 pkt.
- b) kreatywność 0-10 pkt.
- c) wielkość porcji – proporcjonalność 0-10 pkt.
- d) prezentacja dania przed Jury 0-10 pkt.

11. TEMAT KONKURSU – RYBY (Organizator poda informację do 15 lipca)

Smak 40 pkt. (od 0-40 pkt.)

- a) użyta technika od 0-10 pkt. (dostosowanie metody obróbki)
- b) smak potrawy 0-15 pkt.
- c) tekstura poszczególnych składników 0-10 pkt.
- d) dobór składników i dodatków z uwzględnieniem regionalności i lokalności 0-5 pkt.

Prezentacja 40 pkt. (0-40pkt.)

- a) estetyka potrawy 0-10 pkt.
- b) kreatywność 0-10 pkt.
- c) wielkość porcji – proporcjonalność 0-10 pkt.
- d) prezentacja dania przed Jury 0-10 pkt.

Jury Techniczne ocenia przygotowanie mięsa i ryby:

Jury Techniczne 90 pkt. (0-90 pkt.)

- a) mise en place (przygotowanie stanowiska) 0-20 pkt.
- b) zużycie produktu (gospodarowanie odpadami) 0-20 pkt.
- c) czystość, higiena pracy na stanowisku 0-20 pkt.
- d) prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-30 pkt.

Ocenę końcową uzyskuje się poprzez dodanie obu punktacji za temat mięso i rybę od Jury Degustacyjnego.

Oceny skrajne Jury Degustacyjnego (największa i najmniejsza) nie są uwzględniane przy końcowej ocenie.

Odejmowanie punktów za spóźnienia od każdego jurora degustacyjnego oraz technicznego:

Pomiędzy 0 a 3 min spóźnienia	1 punkt kary od każdego członka jury
Pomiędzy 3 a 5 min spóźnienia	3 punkty kary od każdego członka jury
Pomiędzy 5 a 7 spóźnienia	5 punktów od każdego członka jury
Powyżej 7 min spóźnienia	Praca nie będzie oceniana
Potrawa przekraczająca narzucone wymiary „Motyw na półmisku”	50 punktów
Nieprzestrzeganie zasady pracy twarzą do publiczności / Szanowanie widoczności publiczności	25 punktów

Jakiegolwiek naruszenia zarejestrowane przez członka JURY, za które powyżej nie przewidziano żadnej kary, zostaną odnotowane w formularzu oceny Jury Technicznego, w odpowiednim miejscu.

Spotkanie z Przewodniczącym Konkursu oraz Przewodniczącym Jury Technicznego zdecyduje o liczbie punktów, jakie należy odliczyć z tytułu kar za każde odnotowane naruszenie. Ich moc decyzyjna jest suwerenna, jeśli chodzi o decyzję o zastosowaniu kar w przypadku nieprzestrzegania zasad konkursu.

Ważne:

- Całe danie musi zawierać 50% warzyw, roślin lub ziół w tym wykorzystane trzy dowolne dodatki według uznania kandydata.
- Wszystkie produkty wymienione w recepturze muszą być używane i powinny być wyraźnie identyfikowane wizualnie i smakowo.
- W przygotowaniu mięsa i ryby należy wykorzystać co najmniej jeden charakterystyczny

polski składnik.

- Gramatura głównego składnika po obróbce termicznej powinna wynosić 0,12 kg - 0,14 kg (przy serwisie na talerzu).
- Małe, niejadalne elementy dekoracyjne są dopuszczalne na talerzach (dotyczy to również przykrycia lub innych elementów służących do utrzymania temperatury dania)

Po prezentacji **dania mięsnego dla Jury Degustacyjnego** kelner (zapewniony przez Organizatora) wraz z uczestnikiem szefem ekipy serwuje dania w następujący sposób:

Danie mięsne przygotowane NA PATERZE dla 15 osób:

- ● Dla 15 osób prezentacja na PATERZE, następnie wyserwowanie na talerze:
 - Dla 12 osób – członków Jury Degustacyjnego
 - Dla 2 osób – dla członków Jury Technicznego
 - 1 talerz do oficjalnego zdjęcia

Serwowanie **dania rybnego** następuje tylko i wyłącznie na talerzach dostarczonych przez Organizatora w następujący sposób:

Danie rybne przygotowane dla 15 osób:

- ● 15 porcji podanych tylko i wyłącznie na talerzach (nie na Paterze). Wszystkie muszą być gotowe i serwowane jednocześnie:
 - Dla 12 osób – członków Jury Degustacyjnego
 - Dla 2 osób - dla członków Jury Technicznego
 - 1 talerz do oficjalnego zdjęcia

12. PRODUKTY I SKŁADNIKI

Produkty do wykorzystania w konkursie:

Mięso i Ryby zostaną dostarczone przez oficjalnych sponsorów Bocuse d'Or Polska i tylko te muszą być użyte przez kandydatów. Nieprzestrzeganie tego punktu pociągnie za sobą dyskwalifikację zespołu przez KKO.

Wszelkie inne składniki muszą być przywiezione przez ekipę startującą.

Gotowe produkty:

Wykorzystanie gotowych produktów jest zabronione, z wyjątkiem surowych warzyw obranych, wyczyszczonych, nieprzygotowanych w odpowiednie kształty. Można przywieść ze sobą sos demi glace. W przypadku nieprawidłowości KKO zastrzega sobie prawo do podjęcia dodatkowych działań, w tym, w razie konieczności, zdyskwalifikowania ekipy z konkursu.

13. PRZEPISY

Przepisy przygotowywane i prezentowane podczas konkursu muszą być oryginalnymi recepturami i specjalnie przygotowane na konkurs Bocuse d'Or Poland 2019, nigdy wcześniej nie prezentowane ani publikowane w mediach, konkursach kulinarnych, książkach itp. Wszelkie zastrzeżenia osób trzecich wobec receptury przenoszą odpowiedzialność na kandydata. Kandydaci jednak zgadzają się zrezygnować ze swoich praw autorskich na korzyść Organizatora.

Przepisy należy przygotować i przesłać w dwóch językach: polskim i angielskim.

Organizator zakazuje publikacji w mediach społecznościowych przygotowanych potraw przed konkursem.

14. JURY I OCENA

Finał Eliminacji Krajowych Bocuse d'Or Poland 2019 przeprowadzony zostanie na zbliżonych zasadach konkursu i wytycznych regulacyjnych ustanowionych przez Międzynarodowy Komitet Organizacyjny Bocuse d'Or.

Do oceny prac konkursowych zostaną powołane dwa zespoły jurorskie: Jury Degustacyjne oraz Jury Techniczne.

PRZEWODNICZĄCY KONKURSU:

- Bierze udział w procesie przyznawania punktacji
- Do niego będzie należała ostateczna decyzja w przypadku sporu i/lub innych roszczeń.

W Jury Degustacyjnym i Technicznym zasiądą autorytety kulinarne.

15. OGŁOSZENIE WYNIKÓW FINAŁU ELIMINACJI KRAJOWYCH

Ogłoszenie wyników nastąpi o godz. 18:00 w miejscu konkursu.

Wtedy też zostanie ogłoszony zwycięzca zespołu reprezentującego Polskę podczas europejskich finałów Bocuse d'Or, które odbędą się w czerwcu 2020 roku w Tallinie.

Tego samego dnia odbędzie się uroczysta gala, na którą zostaną zaproszeni wszyscy kandydaci oraz ich pomocnicy.

Zespoły zobowiązane są do stawienia się na gali w oficjalnych uniformach Bocuse d'Or Poland 2019! Czarne spodnie, czarne buty, oficjalna bluza i czapka kucharska.

16. OBOWIĄZKI ZWYCIĘZCÓW – 1, 2 i 3 MIEJSCE

Trzej zwycięzcy konkursu będą kontraktowo zaangażowani w organizację przez okres 2 lat od wydarzenia, w związku z możliwymi organizowanymi imprezami public relations. W tym okresie zwycięzcy zobowiązują się do poświęcenia Organizatorowi minimum 3 dni. Ten ostatni zgadza się poinformować zwycięzców o planowanych datach wydarzeń public relations z miesięcznym wyprzedzeniem, z wyjątkiem dwóch miesięcy następujących po konkursie. Koszty zwycięzców zostaną pokryte przez Organizatora.

Zdobywca I miejsca zobowiązany jest do częstych przyjazdów do Warszawy na treningi do europejskich eliminacji, które odbędą się w Tallinie w czerwcu 2020 roku (co najmniej 80% treningów w Warszawie – min. 15 spotkań).

17. PRAWO DO WYKORZYSTANIA WIZERUNKU

Podczas wydarzenia wszyscy członkowie uczestniczących zespołów (kandydaci, commis), a także członkowie jury, zgadzają się zrezygnować z praw do wizerunku do wszystkich mediów - sieci, prasy, telewizji, radia, mediów społecznościowych - na rzecz Organizatora i zatwierdzonych partnerów Bocuse d'Or Poland 2019, w ramach akcji promocyjnych do konkursu.

Trzej zwycięzcy konkursu zgadzają się na wykorzystanie ich wizerunku przez Organizatora przez okres 5 lat od daty zakończenia konkursu do promocji wszelkich wydarzeń związanych z Bocuse d'Or Poland i kolejnych edycji polskiej selekcji.

18. INNE

- A. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany reprezentanta Polski w Finale europejskim, jeśli otrzyma informację (i ją potwierdzi) na temat zwycięzcy, która w rażący sposób narusza dobre imię marki Bocuse d'Or oraz Finału Eliminacji Krajowych Bocuse d'Or Poland 2019.
- B. Jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny zwycięska drużyna Bocuse d'Or Poland 2019 zrezygnuje z udziału w europejskim finale, Polskę będzie reprezentować w Tallinie drużyna, która zdobyła srebrny medal (zajęła drugie miejsce) w Finale Eliminacji Krajowych lub w przypadku odmowy każda kolejna
- C. W okresie do stycznia 2021 uczestnicy Finału Eliminacji Krajowych nie wezmą udziału w innych konkursach kulinarnych o podobnej randze i zasięgu międzynarodowym będących pośrednią lub bezpośrednią konkurencją dla konkursu Bocuse d'Or Poland 2019

**19. W SPRAWACH MERYTORYCZNYCH I ORGANIZACYJNYCH DO DYSPOZYCJI
KANDYDATÓW POZOSTAJE:**

Adam Chrzóstowski, Prezydent Akademii Bocuse d'Or Poland e-mail:
adam@bocusedorpoland.pl