

REGULAMENTUL OFICIAL AL CONCURSULUI „Breasla Tinerilor Bucătari”

1. ORGANIZATORUL CONCURSULUI

Concursul „Breasla Tinerilor Bucătari” este organizat de DELASON SRL în colaborare cu **Chef Cosmin Toma – Bucatarul Cetatii** din Alba Iulia.

2. PERIOADA ȘI LOCUL DESFĂȘURĂRII

Evenimentul se va desfășura în perioada **24-26 aprilie 2025**, la **Complexul hotelier DoubleTree by Hilton Sighisoara – Cavaler** din Sighisoara. Preselectia concurentilor se va face pe masură ce se depun formularele de participare până la un număr de 8 concurenți.

Ziua 1: Realizarea de

Aperitive – 4 preparate (piese)

Fel principal – un preparat

Ziua 2: Realizarea de :

Fel principal - (tema - preparatul cetatii)

Desert - (tema - Vlad Țepeș)

Ziua 3: Clasamentul concurentilor stabilit de juriu pe baza preparatelor realizate.

3. CONDIȚII DE PARTICIPARE

Concursul este destinat **tinerilor bucătari**, cetățeni români, cu vârsta cuprinsă între **18 și 30 de ani**. Participanții trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- Să fie pasionați de arta culinară, experiența în domeniu reprezintă un beneficiu;
- Să completeze formularul de înscriere disponibil pe www.radioson.ro până la data **19.04.2025** și să trimită un clip video de maxim 4 minute în care pregătesc o rețetă cu explicații în limba română a modului de preparare. Formularele de participare împreună cu un stik pe care este înscris clipul video mai sus menționat se pot depune și la recepția hotelului Doubletree by Hilton din Sighișoara până la aceeași dată (formularele se găsesc la recepția hotelului);
- Să fie disponibili pe întreaga durată a competiției.

4. DESFĂȘURAREA CONCURSULUI

Competiția se va desfășura în mai multe etape, incluzând:

- **Preselecția** – Evaluarea înscrierilor și selectarea participanților care vor intra în concurs. Această fază a concursului se va efectua pe baza formularului de înscriere și a videoclipului pe măsură ce ele sunt depuse.

- **Probe practice**

Ziua 1: Realizarea de aperitive – 4 piese

Fel principal – un preparat

Ziua 2: Fel principal (preparatul cetății)

Desert (Vlad Țepes)

5. JURIUL

Juriul concursului va fi format din reprezentanți ai unităților HORECA, instituții de stat, reprezentanți ONG, avându-l ca președinte pe **Chef Toma – Bucătarul Cetății**.

6. CRITERII DE EVALUARE

Participanții vor fi notați pe baza următoarelor criterii:

- **Creativitate și originalitate** – modul în care își pun amprenta personală asupra preparatelor și modul în care folosesc ingredientele;
- **Tehnică și execuție** – corectitudinea și precizia procesului de gătit;
- **Prezentare și plating** – aspectul vizual al preparatelor;
- **Gust și echilibru al aromelor** – armonia dintre ingrediente;
- **Curățenia**.

7. PREMII ȘI OPORTUNITĂȚI

Câștigătorii vor fi răsplătiți cu:

- Sprijin financiar – pentru susținerea parcursului profesional al acestora;
- Cupe și diplome-simboluri ale succesului și performanței atinse în concurs;
- Stagii de practică în restaurante de renume.

8. DISPOZIȚII FINALE

Participanții vor semna o declarație prin care își asumă respectarea regulilor concursului și un acord GDPR, pe care îl vor înmâna organizatorilor la prezentarea în Complexul Hotelier. De asemenea participanții, vor trebui să aibă la ei cartea de identitate.

Organizatorii își rezervă dreptul de a aduce modificări regulamentului, cu obligația de a anunța participanții în timp util.

Participanții își asumă respectarea tuturor regulilor de siguranță și igienă alimentară.

Înscrierea și participarea la concurs implică acceptarea prezentului regulament.

Pentru detalii suplimentare, accesați **www.radioson.ro** sau contactați organizatorii la datele disponibile pe site.

Mult succes tuturor participanților!