

REGULAMIN I ZASADY

Otwartych Mistrzostw Polski BBQ 2026

Niniejszy Regulamin określa procedury organizacji, przystąpienia i udziału w Konkursie Otwarte Mistrzostwa Grilla i BBQ organizowanego w Radomiu w dniach 5-6 VI 2026 r.

Cel Konkursu

Zwiększenie atrakcyjności i spopularyzowanie technik kulinarnych masarstwa, grilla i BBQ na terenie Polski. Sprawdzenie umiejętności nabytych w trakcie szkoleń w BCU GiK Radom. Wymiana doświadczenia i budowanie zawodowych relacji pomiędzy uczestnikami startującymi w mistrzostwach.

Organizator Konkursu

Organizatorem Konkursu jest Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej, która wyłoni w ramach odrębnego postępowania Firmę, która w imieniu Organizatora odpowiadać będzie za przygotowanie i przebieg Konkursu. Konkurs odbywa się w ramach jednego z Zadań w ramach Projektu powołania i działania Branżowego Centrum Umiejętności, zwanego dalej „BCU” lub „BCU GiK” w obszarze „gastronomii i kelnerstwa” w Radomiu opisanym we wniosku o dofinansowanie Realizacji Zadań nr KPO/25/BCU/W/0024. Konkurs odbywa się we współpracy z BCU GiK w Radomiu, Organizacją KCBS z USA oraz Polskim Stowarzyszeniem Grilla i BBQ.

Zasady Konkursu

Konkurs odbędzie się zgodnie z zasadami i we współpracy z KCBS (Kansas City Barbeque Society) największą na świecie organizacją zajmującą się zawodami grillowymi (BBQ), z siedzibą w Kansas City w USA - <https://www.kcbs.us>

1. Decyzje i interpretacje Zasad i Regulaminów KCBS pozostają do uznania przedstawicieli KCBS, którzy będą obecni w czasie konkursu. Ich decyzje i interpretacje mają charakter ostateczny w zakresie zgodnym z zasadami.
2. Każda drużyna będzie składać się z szefa i tylu pomocników, ilu uzna on za koniecznych. W drużynie mogą startować uczniowie w wieku od 14 lat pod opieką osoby dorosłej.
3. Każda drużyna otrzyma określoną przestrzeń kuchenną. Kuchnie, kuchenki, narzędzia / naczynia, wózki, przyczepy kempingowe, namioty i wszelki inny sprzęt (włącznie z generatorami) nie mogą przekroczyć granic przestrzeni kuchennej wyznaczonej dla danej drużyny. Wszelka obróbka wstępna i BBQ winna być realizowane w ramach wyznaczonej przestrzeni kuchennej. Drużyny nie mogą korzystać wspólnie z jakichkolwiek przyznanych im przestrzeni lub narzędzi kuchennych.
4. Uczestnicy konkursu zapewnią sobie wszelki niezbędny sprzęt i podłączenie pod energię elektryczną, z wyjątkiem gdy załatwia to organizator. Uczestnicy konkursu muszą przestrzegać wszystkich przepisów dotyczących wykorzystywania energii elektrycznej, ognia, itd. W pobliżu urządzeń do BBQ powinna znajdować się gaśnica.

5. Po zakończeniu konkursu drużyny mają obowiązek upewnić się, czy przestrzeń kuchenna wyznaczona dla drużyny jest czysta i schludna. Ogień musi być wygaszony, a cały sprzęt usunięty. Rzeczą nadrzędnej wagi jest, aby sprzątanie było bardzo dokładne. Przestrzeń kuchenna wyznaczona dla drużyny pozostawiona w nieporządku, z walającymi się luźno śmieciami w miejscach innych niż pojemniki na śmieci może zdyskwalifikować drużynę z przyszłego uczestnictwa w imprezach organizowanych przez Polskie Stowarzyszenie Grilla i BBQ i KCBS.
6. Do przygotowywania 4 kategorii mistrzowskich można używać tylko drewna, granulatu drewnianego lub węgla drzewnego. Źródła ciepła w postaci gazu lub energii elektrycznej są niedozwolone do gotowania lub podtrzymywania temperatury. Gaz lub energia elektryczna dozwolone są do rozpalenia ognia, pod warunkiem że mięso przeznaczone do konkursu nie znajduje się w/na piecu. Akcesoria elektryczne takie jak szpikulce do rożna, nawiewy powietrza są dozwolone. Nie są dozwolone żadne otwarte piece lub dołki z wyjątkiem, gdy zgodzi się na nie organizator konkursu. Ogień nie może być rozpalony na ziemi.
7. Wszelkie mięso przeznaczone do konkursu zostanie poddane kontroli Oficjalnego Inspektora Mięsa w terminie ustalonym przez organizatora konkursu. Po skontrolowaniu mięsa musi ono pozostawać na terenie konkursowym. Nie można rozpocząć BBQ z wykorzystaniem mięsa przed kontrolowaniem go przez Oficjalnego Inspektora Mięsa. Całe mięso przeznaczone do konkursu powinno być surowe. Niedozwolone jest mięso wstępnie przyprawione, z wyjątkiem wyrobów, które są przygotowane przez producenta lub które są nastrzykane przez producenta, według wskazań na nalepce, między innymi wykluczając: sos teriyaki, pieprz cytrynowy lub masło. Mięso konkursowe, które nie spełnia tych wymagań zostanie zdyskwalifikowane i nie będzie oceniane. Kiedy organizator konkursu dostarcza mięso, uczestnik konkursu nie ma obowiązku używać do konkursu tylko tego mięsa. Jedynym wyjątkiem jest sytuacja w której organizator dostarczy mięso do wszystkich mięsnych kategorii. Jeśli organizator zapewnia wszystkie cztery rodzaje mięsa, musi być fair play pod względem ilości, jakości i dystrybucji. Dodatkowo, organizator musi szczegółowo określić w aplikacji zespołu, w jaki sposób mięso zostanie dostarczone, ilości mięsa do oraz kiedy mięso zostanie dostarczone. Jeśli po otrzymaniu mięsa zespół uważa, że jego mięso jest zepsute, powinien zwrócić uwagę organizatorowi. Jeśli przedstawiciele zgadzają się, organizator musi mieć pod ręką dodatkowe mięso tej samej marki i jakości, aby je zastąpić. Konkursy zapewniające wszystkie cztery mięsa muszą być zatwierdzone przez Zarząd KCBS. Mięso konkursowe nie spełniające tych kwalifikacji zostanie zdyskwalifikowane i nie będzie oceniane, nie otrzyma żadnej oceny. Zgodnie z zasadami KCBS w trakcie zawodów BBQ, każda drużyna musi przygotować cztery kategorie mięsa zgodnie z punktem 10 i na urządzeniu i techniką zdefiniowaną w punkcie 6. Zabronione jest parzenie mięsa, sous-vide i / lub smażenie w głębokim tłuszczu. Jeśli którykolwiek z zakazanych procesów zostanie wykryty przed rozpoczęciem zawodów, drużyna otrzyma zero punktów. Jeśli zostanie wykryty po rozpoczęciu zawodów, zespół otrzyma jeden (1) punkt we wszystkich kryteriach. Mięso nie może być ozdobnie wykrojone, oznakowane lub przedstawione w sposób, który umożliwia jego identyfikację. Niedozwolone jest zwijanie pasków mięsa w różyczki. Naruszenia tej zasady będą punktowane jednym (1) punktem dla wszystkich kryteriów przyznanych przez każdego z sześciu sędziów.

8. Cztery kategorie mięsa wg. KCBS

- a. KURCZAK: Kurczaki obejmują zwykłe i kukurydziane.
- b. ŻEBERKA WIEPRZOWE: Żeberka muszą posiadać kość. Zabronione są żeberka trójkąty.
- c. WIEPRZOWINA: Wieprzowina jest określona jako łopatka, ważąca co najmniej pięć (5 lb - funtów) lub (2,30kg) . Wieprzowina powinna być przygotowana w całości (z kością lub bez kości) i nie może zostać rozdzielona w czasie gotowania. Mięso rozdzielone nie może wrócić do obróbki termicznej.
- d. MOSTEK WOŁOWY: Może to być mostek w całości, jego węższa lub szersza część. Nie jest dozwolona peklowana wołowina.

9. Dodatkowa Kategoria Konkursowa: „Kiełbasa grillowa”

- a. Kategorią dobrowolną Otwartych Mistrzostw Polski Grilla i BBQ jest kategoria „Kiełbasa grillowa”
 - b. Przedmiotem Konkursu „Kiełbasa grillowa” jest wykonanie Pracy konkursowej tj. wyrobu kiełbas z własnych składników.
 - c. Kiełbasa grillowa może być wykonana w dowolnym rodzaju, w gramaturze, co najmniej 6 porcji degustacyjnych dla JURY.
 - d. Zabrania się używania do wyrobu kiełbas konserwantów chemicznych.
 - e. Dopuszczalny jest wyrób kiełbasy średnio i grubo rozdrobnionej w osłonkach naturalnych lub sztucznych z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego nie peklowanej, grillowanej, wędzonej lub wędzono – parzonej.
 - f. Dopuszczalne jest dodanie do wyrobu kiełbasy różnych ziół i przypraw.
 - g. Kiełbasa nie może posiadać elementów niejadalnych.
 - h. Sposób podania jest dowolny (minimum 6 porcji degustacyjnych).
 - i. Uczestnik Konkursu zostanie poinformowany telefonicznie lub e-mailowo o zakwalifikowaniu do udziału w konkursie w celu wykonania Pracy konkursowej.
 - j. Liczby uczestników w Konkursie „Kiełbasa grillowa” jest ograniczona.
 - k. Drużyna, której dotyczą dane, udziela Organizatorowi zgody na ich przetwarzanie poprzez akceptację zgody na ich przetwarzanie zawartej w treści oświadczeń pod Formularzem zgłoszeniowym.
 - l. Przesłanie Formularza zgłoszeniowego jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na warunki uczestnictwa w Konkursie, określone w postanowieniach niniejszego Regulaminu, z którymi Uczestnicy Konkursu są zobowiązane się zapoznać.
 - m. Koszty dostarczania i prezentacji Pracy konkursowej ponosi Uczestnik Konkursu zgłaszając pracę konkursową.
10. Etapy konkursu. Drużyny mogą rozpocząć przygotowywanie swoich dań konkursowych w dniu 5 czerwca 2026 r. po inspekcji mięsa. W dniu finału 6 czerwca 2026 r. należy dostarczyć do oceny dania konkursowe do JURY w miejsce wskazane przez organizatorów na terenie zawodów w poniższym przedziale czasowym:

Kiełbasa grillowa: 11:00

Kurczak: 12.00

Żeberka Wieprzowe: 13.00

Wieprzowina: 14.00

Wołowina - Mostek (Beef Brisket): 15.00

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez organizatora w dniu 6 czerwca 2026 r. o godzinie 17.00.

11. Wszelkie zmiany w turach w czasie lub kolejności oceniania poszczególnych kategorii muszą zostać zatwierdzone przez delegata KCBS. Godziny mogą być ustalone inaczej w czasie konkursu. Terminy dostarczenia do JURY dań zostaną potwierdzone podczas spotkania kapitanów z organizatorem. Każda kategoria zostanie oceniona wyłącznie w terminie ustalonym przez organizatora konkursu. Dostępny czas dostarczenia poszczególnych kategorii do JURY to pięć (5) minut przed do pięciu (5) minut po wyznaczonym terminie bez żadnej dalszej tolerancji. Opóźnione przekazanie dań zostanie ocenione na jeden (1) punkt we wszystkich kryteriach.
 - a. Dekoracje/przybranie jest możliwe. Jeżeli zostanie zastosowane, należy je ograniczyć do pokrojonych, posiekanych, poszatkowanych lub całych liści świeżej, zielonej sałaty, liści pietruszki ozdobnej, liści natki pietruszki i/lub kolendry. Jarmuż, endywia, sałata czerwona, głęby sałaty i inne warzywa są zabronione. Nieprawidłowe przybranie zostanie ocenione jako jeden (1) w kategorii Wygląd.
 - b. Sos jest opcjonalnie możliwy. Jeżeli zostanie zastosowany, powinien być wylany bezpośrednio na mięso, nie zaś wylany lub przelany do osobnego naczynia. Nie wolno umieszczać żadnych dodatkowych naczyń z sosami w naczyniu, w którym podawane jest mięso konkursowe. Dopuszczalny jest sos z kawałkami mięsa. Kawałki nie mogą być większe niż mała kostka, w przybliżeniu 1/8 cala na kostkę. Naruszenie zasad dotyczących sosu skutkuje uzyskaniem jednego (1) punktu w kategorii Wygląd.
 - c. Mięso w poszczególnych kategoriach powinno być dostarczone w zatwierdzonym przez KCBS naczyniu, ponumerowanym i dostarczonym przez organizatora konkursu. Numer musi być na górze naczynia w chwili oddawania pracy.
12. Kontener nie ma prawa być oznakowane w żaden sposób tak, aby nabrało charakteru wyjątkowego lub dającego się zidentyfikować. Folia aluminiowa, wykałaczki, szpikulce, inny materiał i/lub nadzienie są zabronione w naczyniu. Oznakowane potrawy lub kontenery z powyżej wskazanym oznaczeniem otrzymają punktację jeden (1) we wszystkich kryteriach od wszystkich sędziów jako kara.
13. Każdy zespół w trakcie konkursu musi przygotować co najmniej sześć (6) porcji mięsa w zatwierdzonym pojemniku. Kurczak, wieprzowina i mostek mogą być oddane w postaci kotletów, drobnych kawałków, pasków lub kostek, w zależności od tego, co zespół uzna za właściwe pod warunkiem, że będzie dosyć mięsa dla sześciu (6) sędziów. Żeberka powinny być oddane z kością w środku. Sędziowie nie mają prawa kroić, lub w inny sposób rozdzielać kawałków. Jeżeli nie będzie dosyć mięsa dla każdego sędziego, aby pobrać próbkę, sędzia dla którego zabrakło mięsa wystawi punkt jeden (1) na wszystkie kryteria, a pozostali sędziowie, chociaż otrzymają próbkę, zmienią punktację za wygląd na jeden (1).
14. Następujące zasady dotyczące higieny, czystości i bezpieczeństwa będą wymagane:
 - a. Zakaz używania jakichkolwiek wyrobów tytoniowych podczas zajmowania się mięsem.

- b. Utrzymanie w czystości członków zespołu, urządzeń do BBQ i przestrzeni kuchennej wyznaczonej dla drużyny.
 - c. Muszą być nałożone koszule i buty.
 - d. Miejsca pracy powinno być zdezynfekowane. Każdy zespół musi zapewnić oddzielny zbiornik do mycia, płukania i dezynfekowania sprzętów używanych w trakcie konkursu.
 - e. Apteczka pierwszej pomocy nie jest obowiązkowa, z wyjątkiem gdy organizator konkursu uzna to za konieczne.
 - f. Przed gotowaniem, mięso musi być utrzymywane w temperaturze 40°F (4,44°C) lub niższej.
 - g. Po gotowaniu, całe mięso:
 - musi być przetrzymywane w temperaturze 140°F (60°C) lub powyżej lub
 - ugotowane mięso winno być ochłodzone w następujący sposób:
 - w ciągu 2 godzin z 140°F do 70°F i (60°C do 21,11°C)
 - w ciągu 4 godzin z 70°F do 41°F lub mniej (21,11°C do 5°C)
15. Mięso, które jest ugotowane, prawidłowo ochłodzone, a później podgrzane do przechowywania w ciepłe i podania, winno być podgrzane tak, aby jego wszystkie części osiągnęły temperaturę przynajmniej 165°F (74°C) przez co najmniej 15 sekund.
16. Opłaty wpisowe nie obowiązują.
- Walory artystyczne występu i gotowanie są oddzielnymi kwestiami i w ten sposób zostaną one ocenione. Konkretnie informacje zostaną dostarczone przez organizatora konkursu, jeżeli będzie przewidziana nagroda za walory artystyczne występów.

Przyczyny Dyskwalifikacji i Usunięcia Drużyny

1. Dyskwalifikacja dotyczy członków drużyny i/lub gości: Drużyna jest odpowiedzialna wspólnie za, członków drużyny i gości.
 - a. Używanie napojów alkoholowych lub nietrzeźwość w miejscu publicznym z zakłóceniem spokoju.
 - b. Podawanie napoi alkoholowych w miejscu publicznym.
 - c. Używanie nielegalnych substancji kontrolowanych.
 - d. Ordynarny, obraźliwy lub nieakceptowany język lub język powodujący zakłócenie porządku.
 - e. Nadmierny hałas, między innymi włącznie z hałasem z głośników, takich jak radia, odtwarzacze, telewizja, systemy nagłaśniania lub sprzęt wzmacniający, nie będą dozwolone w czasie przeznaczonym na odpoczynek od godziny 23:00 w wieczory konkursowe do 7:00 rano, chyba że co innego zostanie ustalone przez organizatorów.
 - f. Bójki lub zakłócanie porządku.

- g. Kradzież, nieuczciwość, oszukiwanie, wykorzystywanie zabronionych gatunków mięsa, lub jakiegokolwiek innego nieczystego czynu.
 - h. Wykorzystywanie gazu lub innych pomocniczych źródeł ogrzewania w kuchni/kuchence.
 - i. Naruszenie którejkolwiek z powyższych zasad.
2. Nadmierne lub stałe skargi drużyn dotyczące naruszeń powyższych zasad będą stanowiły podstawę do natychmiastowej dyskwalifikacji z konkursu, czego dokonają przedstawiciele KCBS, organizatorzy i/lub ochrona. Ponadto, każde naruszenie powyższych zasad winno być zgłoszone zarządowi KCBS, który może dodatkowo poza powyższą dyskwalifikacją nałożyć dalsze kary na drużynę, na głównego kucharza i jego członków, między innymi włącznie z dyskwalifikacją z uczestnictwa w wydarzeniach organizowanych przez KCBS przez okres nieprzekraczający pięciu lat.
3. Wszelkie skargi na zakłócenie lub naruszenie spokoju winny być zgłoszone Zarządowi KCBS.

Objaśnienie:

Jeżeli produkt zostanie oddany i zdyskwalifikowany, otrzyma punkt jeden (1) we wszystkich kryteriach. Jeżeli drużyna nie odda produktu lub zostanie zdyskwalifikowana i nie uzyska pozwolenia na oddanie produktu, kategoria tej drużyny nie jest oceniana i nie otrzyma żadnej punktacji. Jeżeli produkt zostanie oddany, a następnie zdyskwalifikowany ze względu na opóźnienie, brak kości w żeberkach, itd., nie zostanie ona oceniona i otrzyma punkt jeden (1) we wszystkich kryteriach.

Procedury Oceny

Przepisy KCBS pozwalają jedynie na ocenę ślepą. Dania konkursowe (pozycje) zostaną przekazane w naczyniu zatwierdzonym przez KCBS i ponumerowanym, a dostarczonym przez organizatora konkursu. Naczynie może być ponownie ponumerowane przez przedstawiciela konkursu KCBS lub upoważniony personel przed przekazaniem go sędziom - jurorom.

1. Sędziowie nie mogą współpracować (bratać się) z drużynami w dniu rozstrzygnięcia konkursu aż do jego zakończenia.
2. Oceny zostaną zrealizowane przez grupę sędziów certyfikowanych przez KCBS. Oceny dokonuje 6 jurorów przy jednym stole, w wieku co najmniej 16 lat. Organizator zapewnia odpowiednią ilość członków Jury. Jedynie sędziowie, przedstawiciele konkursu i niezbędny personel wsparcia mają prawo przebywać w obszarze przeznaczonym dla sędziów w czasie procesu oceny. W miejscu wyznaczonym dla sędziów nie mogą odbywać się żadne inne procesy.
3. Każdy sędzia najpierw ustali punktację za wygląd dla wszystkich próbek. Naczynia z produktami będą następnie przesuwane dookoła stołu i każdy sędzia umieści próbkę z każdego pojemnika w odpowiedniej przegrodzie na półmisku do oceny. Sędziowie nie mają prawa oblizywać palców, gdy biorą te próbki. Należy używać ręczników papierowych, bezzapachowych chusteczek odświeżających lub wilgotnych szmatek.

Sędzia następnie wystawi punktację na każdą pozycję za smak i miękkość, zanim przejdzie do następnej pozycji.

4. System punktowania jest od 2 do 9 - całe pełne cyfry pomiędzy dwa a dziewięć mogą być używane do punktowania pozycji. 9 - doskonały, 8 - bardzo dobry, 7 - powyżej przeciętnego, 6 - przeciętny, 5 - poniżej przeciętnego, 4 - słaby, 3 - niedobry, 2 - niejadalny.
5. Punktacja jeden (1) punkt to dyskwalifikacja i wymaga ona zatwierdzenia przez przedstawicieli konkursu. Podstawy do dyskwalifikacji: Wszyscy sędziowie dadzą jeden (1) punkt za wygląd w przypadku niezatwierdzonej dekoracji, sosu osobno lub mniej niż 6 próbek mięsa. Wszyscy sędziowie dadzą jeden (1) punkt za wszystkie kryteria w przypadku mięsa dekoracyjnie przykrojonego, zaznaczonego naczynia z oddawanym produktem, obcych ciał w naczyniu, nieprawidłowego mięsa. Wszyscy sędziowie, którzy nie otrzymają próbki, przyznają jeden (1) punkt we wszystkich kategoriach.
6. Istotne czynniki dla systemu punktacji przy korzystaniu z punktacji KCBS będą następujące: Wygląd - .5600, Smak - 2.2972, Miękkość - 1.1428.
7. Najniższa punktacja zostanie odrzucona. Wyniki zostaną zarejestrowane. Jeżeli wystąpi równa ilość punktów w jednej z kategorii, zostanie ona podzielona przez komputer w następujący sposób: punktacja zostanie porównana (obliczając noty wszystkich sześciu sędziów) biorąc pod uwagę najwyższą punktację łączną w kategoriach smaku, następnie miękkości i wyglądu. Jeżeli nadal będzie równa punktacja, wówczas najniższa punktacja, która została odrzucona, zostanie porównana, a wyższa z najniższych punktacji zmieni punktację remisową. Jeżeli nadal punktacja będzie remisowa, wówczas komputer rzuci monetą.
- 7a. W przypadku utraconych, zniszczonych lub brakujących kart punktowych, pozostałe karty punktowe zostaną uśrednione w każdej kategorii i te uśrednienia zostaną użyte jako brakujące punktacje dla zastąpienia kart punktowych. Po uzyskaniu sześciu łącznych kart punktowych będzie prowadzona normalna procedura z wykluczeniem najniższej punktacji. Te prawidłowe punktacje będą oficjalne dla wszelkich celów KCBS.
8. Łączna ilość punktów na pozycję wyznaczy mistrza w każdej kategorii mięsa.
9. Łączne ilości punktów jedynie dla czterech kategorii KCBS ustalą Championa i Vice Championa, a w przypadku „Kiełbasy grillowej” miejsce pierwsze, drugie i trzecie.
10. Pula nagród we wszystkich kategoriach jest o wartości 33.100,00 PLN. Nagrody zostaną przyznane w następujących kategoriach:
 - 1 miejsce - Champion - nagroda o wartości pieniężnej 10.000,00 PLN
 - 2 miejsce - Vice Champion - nagroda o wartości pieniężnej 6.000,00 PLNNagrody o wartości pieniężnej - w kategoriach: Kurczak, Wieprzowina, Żeberka, Wołowina:
 - 1 miejsce - 1.000,00 PLN,
 - 2 miejsce - 800,00 PLN,
 - 3 miejsce - 600,00 PLN,

Nagrody o wartości pieniężnej w kategorii Kiełbasa grillowa:

1 miejsce - 3.500,00 PLN,

2 miejsce - 2.500,00 PLN,

3 miejsce - 1.500,00 PLN.

Klauzula RODO

Uczestnik Otwartych Mistrzostw Grilla i BBQ podpisując poniższy regulamin wyrażają poniższą zgodę:

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu rekrutacji (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.

Podpis organizatora

Podpis Szefa zespołu