



*Honorowy Patronat
Prezydenta
Miasta Białegostoku*



Regulamin Konkursu Gastronomicznego

I edycja



Białystok 2023r.

Regulamin Konkursu Gastronomicznego

„Wieprzowina na podlaskim stole”

I edycja

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem głównym Konkursu Gastronomicznego (zwanego dalej „Konkurs”) jest Zespół Szkół Gastronomicznych (zwany dalej „Organizatorem”) w Białymstoku, ul. Knyszyńska 12, przy wsparciu instytucji, firm i absolwentów współpracujących ze szkołą.
2. Patronaty nad konkursem objęli: patronat honorowy - Prezydent Miasta Białegostoku Pan Tadeusz Truskolaski, patronat merytoryczny - Europejskie Stowarzyszenie Kucharzy Euro-Toques Polska.
3. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół kształcących w zawodach branży gastronomicznej.
4. Konkurs organizowany jest w formie hybrydowej: eliminacje przebiegają w formie zdalnej, zaś finał stacjonarnie w siedzibie organizatora.
5. Terminarz konkursu:
 - a. Formularze zgłoszeniowe wraz z oświadczeniem przyjmowane będą do **18.04.2023r.** drogą elektroniczną lub pocztą:

Zespół Szkół Gastronomicznych

ul. Knyszyńska 12

15-702 Białystok

Email: a.samborska@zsg.bialystok.pl

- b. Ocena nadesłanych zgłoszeń do 22.04.2023r.
- c. Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych do finału nastąpi 24.04.2023r. na stronie internetowej Organizatora www.zsg.bialystok.pl; informacja zostanie również przesłana na adres mailowy podany w zgłoszeniu.
- d. Finał odbędzie się **22.05.2023r.** w Zespole Szkół Gastronomicznych w Białymstoku.

6. Przesłanie zgłoszenia i oświadczenia stanowi jednocześnie zgłoszenie zespołu do konkursu i akceptację regulaminu.

Osobą do kontaktu w sprawie konkursu jest Przewodnicząca Zespołu Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych – Pani Anna Samborska a.samborska@zsg.bialystok.pl

II. Cele konkursu

1. Doskonalenie umiejętności kulinarnych.
2. Promowanie polskich produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w unijnym systemie Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.
3. Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów.
4. Rozbudzanie kreatywności, inicjatywności i umiejętności poszukiwania nowatorskich rozwiązań.
5. Integracja szkół gastronomicznych.

III. Zasady organizacyjne

1. Zadaniem konkursowym jest sporządzenie na podstawie autorskiej receptury gorącego dania głównego oraz przekąski zimnej zgodnych z tematem konkursu.

W daniu głównym należy wykorzystać mięso wieprzowe oraz minimum jeden polski produkt aplikujący lub zarejestrowany jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność z województwa podlaskiego.

Przekąska zimna powinna zawierać minimum jeden polski produkt aplikujący lub zarejestrowany jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność z województwa podlaskiego.

Listy produktów można znaleźć na stronie internetowej Produkty regionalne i tradycyjne. (zał.1)

2. W konkursie biorą udział zespoły 2-osobowe.
3. W eliminacjach może wziąć udział więcej niż jedna drużyna z tej samej szkoły.

4. Koszty przejazdu oraz surowców użytych do wykonania potraw konkursowych **(z wyjątkiem mięsa wieprzowego i przypraw)** pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.
5. Organizator zapewnia uczestnikom stanowisko do pracy wyposażone w:
 - a. Kuchenkę gazową czteropalikową.
 - b. Piec konwekcyjno – parowy, piekarnik elektryczny.
 - c. Podstawowy sprzęt kuchenny.
 - d. Podstawową zastawę stołową do prezentacji przygotowanych potraw konkursowych (talerz zakąskowy biały gładki śr. 20cm, talerz do dania zasadniczego biały gładki śr. 24cm).
6. Surowiec do wykonania potraw (mięso wieprzowe) w ilości zgłoszonej przez uczestników konkursu zapewnia Organizator.
7. Dopuszcza się korzystania z własnych narzędzi i urządzeń, których nie ma na wyposażeniu szkolnej pracowni technologicznej – szczegóły meilowo z Organizatorem.

IV. Przebieg konkursu

1. Etap I konkursu
 - Zgłoszenie konkursowe musi zawierać:
 - formularz zgłoszeniowy (**zał.2**),
 - formularz dotyczący pracy konkursowej (**zał.3**),
 - oświadczenie uczestnika konkursu lub opiekuna prawnego w przypadku uczniów niepełnoletnich (**zał.4**),
 - zdjęcie 1 porcji dania głównego
 - zdjęcie 1 porcji przekąski zimnej
 - Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje Komisja Konkursowa.
 - Ocenie w eliminacjach podlega:
 - receptura (wykorzystanie surowców, kreatywność)
 - zastosowanie technik kulinarnych,
 - sposób ekspedycji (aranżacja dania, dobór zastawy),
 - nawiązanie do tematu edycji konkursu,
 - wykorzystanie surowców z listy Produkty regionalne i tradycyjne.
2. Etap II konkursu

- W wyniku eliminacji zostaną wyłonione drużyny finałowe, które uzyskają największą liczbę punktów.
- Podczas finału uczestnicy przygotowują 4 porcje konkursowego dania głównego, podane jednoporcjowo oraz 10 porcji przekąski zimnej – 8 porcji podanych wieloporcjowo i 2 porcje jednoporcjowo do oceny.
- Prace konkursowe oceniać będzie Komisja Konkursowa składająca się z jurorów technicznych, obserwujących pracę na stanowiskach oraz jurorów degustacyjnych, dokonujących oceny organoleptycznej prezentowanych potraw na podstawie kart oceny.
- Wszystkie elementy dań konkursowych muszą być jadalne, również dekoracje.
- Wszystkie elementy muszą być przygotowane podczas trwania konkurencji.
- Niedopuszczalne jest korzystanie z wcześniej przygotowanych półproduktów. Organizator dopuszcza jedynie demi glace o neutralnym smaku.
- Główne danie konkursowe musi składać się z minimum 5 elementów. Masa dania głównego min.200g.
- Czas na wykonanie zadania 150 minut (przekąska zimna wydana po 90 minutach).
- Każda minuta spóźnienia to 1 punkt ujemny. Po przekroczeniu 15 minut spóźnienia praca jest wstrzymana. Danie trafia do jury degustacyjnego na etapie na jakim zostało wstrzymane.
- Mięso wieprzowe jest głównym elementem dania konkursowego.
- Uczestnicy przystępują do wykonania zadania we własnej, kompletnej i czystej odzieży ochronnej – kitel, zapaska, czapka kucharska.
- Uczestnicy korzystają z własnych surowców (z wyjątkiem mięsa wieprzowego i przypraw).
- Finał odbywa się w pracowniach technologicznych w siedzibie Organizatora.
- W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego.
- We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.

Załącznik nr 1 Lista produktów tradycyjnych (województwo podlaskie)

Pierekaczewnik	Wędzonka (wędzone)
Kruszewski ogórek herbowy	Kump nadbużański z ćwiartki
Ogórki kwaszone narwiańskie	Podlaska samogonka zbożowa
Ser koryciński „swojski”	Miód augustowski
Kartacze	Makowiec z Ejszeryszek
Kiszka ziemniaczana	Pisanka lipska
Babka ziemniaczana	Pierogi wigierskie
Chleb staropolski – chleb żytni	Klinek dąbrowski
Pieczywo obrzędowe weselne - „korowaj lipski” i gąski weselne	Chleb na zakwasie z Sadka
Masło tradycyjne z Filipowa	Sękacz z Suchowoli
Kumpia wieprzowa „z komina”	Ryby słodkowodne wędzone metodą tradycyjną
Śliwowica (mirabelka)	Szynka wędzona z Ejszeryszek
Chleb pytłowy wolski na zakwasie	Kociołek cygański
Chleb żytni wolski	Boczek wędzony z Ejszeryszek
Lipiec białowieski	Kiełbasa chłopska z Ejszeryszek
Ser podlaski	Polędwica wędzona z Ejszeryszek
Ser gouda	Karkówka wędzona z Ejszeryszek
Sękacz sejneński/bankuchen	Golonka faszerowana z Ejszeryszek
Ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny	Kiełbasa z Ejszeryszek
Kołoduny litewskie	Kapusta z beczki kiszanej w główce
Chołodziec litewski (chłodnik)	Masło swojskie
Soczewiaki sejneńskie	Nalewka żenicha
Mód wielokwiat z Sejneńszczyzny	Hajnowski marcinek
Sery białe deserowe litewskie	Augustowska jagodzianka
Chleb domowy na kalmusie z Puńska	Chleb żytni z pieca
Bliny po litewsku	Buza/boza
Kartacze sejneńskie / cepeliny	Kwas buraczany (sok z kiszonego buraka)
Kindziuk z Puńska	Piwo podlaskie
Sejneński szczupak faszerowany	Masło z Hajnowki
Mrowisko	Mąka z Podlasia
Ser narwiański	Klinek z Łap
Miód kwarciany (dębniak)	Kapusta kiszona z Suwalszczyzny
Kruszewska kapusta kiszona	Mielnicki korowaj weselny
Ser suszony podlaski	Bialys (bialystoker/bialystoker kuchen)
Ser typu szwajcarskiego z Wiżajn	Stynka suwalska
Kumpiak podlaski	Rejbak
Nadbużańska kawa żółdziówka	Zaguby
Twaróg hajnowski	Busłowe łąpy
Nadbużańskie grzyby marynowane	Karp knyszyński
Nadbużańskie grzyby suszone	Podlaski kisiel owsiany
	Knysz

.....
Pieczęć Szkoły

Załącznik nr 2 Formularz zgłoszeniowy

Dane Szkoły	
Nazwa szkoły	
Adres szkoły	
Numer telefonu do szkoły	
Adres email szkoły	
Imię i nazwisko Opiekuna	
Numer telefonu i adres email Opiekuna	

Dane uczniów	
Imię i nazwisko Ucznia	
Poziom kształcenia, zawód	
Imię i nazwisko Ucznia	
Poziom kształcenia, zawód	

.....
Data i podpis Dyrektora Szkoły

.....
Data i podpis Opiekuna Uczniów

Załącznik nr 3 Formularz dotyczący pracy konkursowej (danie główne)

1. Nazwa dania
2. Wykorzystany/e polski/e produkt/y zarejestrowany/e lub aplikujący/e o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (co najmniej 1 produkt):
3. Normatyw surowcowy na 4 porcje dania głównego
4. Opis technologiczny przyrządzenia dania

Formularz dotyczący pracy konkursowej (przekąska zimna)

1. Nazwa dania
2. Wykorzystany/e polski/e produkt/y zarejestrowany/e lub aplikujący/e o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (co najmniej 1 produkt):
3. Normatyw surowcowy na 10 porcji dania przekąski zimnej
4. Opis technologiczny przyrządzenia dania

Załącznik nr 4 Oświadczenie uczestnika konkursu lub opiekuna prawnego w przypadku uczniów niepełnoletnich

.....
Imię i nazwisko uczestnika

.....

.....
Adres zamieszkania uczestnika Konkursu

.....
Nazwa i adres Szkoły

Oświadczenie uczestnika konkursu/opiekuna prawnego uczestnika konkursu

1. Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu Konkursu Gastronomicznego organizowanego przez Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku i w pełni akceptuję jego postanowienia.

2. Oświadczam również, że wyrażam zgodę na przetwarzanie wszystkich moich danych osobowych zawartych w zgłoszeniu konkursowym, w związku i dla potrzeb niezbędnych dla realizacji Konkursu Gastronomicznego zgodnie z postanowieniami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119, s. 1) – zwane dalej „RODO” oraz innych przepisów prawa krajowego z zakresu ochrony danych osobowych.

3. Oświadczam, że wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku/wizerunku mojego dziecka na potrzeby Konkursu Gastronomicznego

.....
Miejscowość, data

.....
Czytelny podpis uczestnika

.....
Czytelny podpis rodzica/prawnego opiekuna
niepełnoletniego uczestnika