## Regulamin Konkursu Kulinarnego

# 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.

# Zasady organizacyjne

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

* W daniu głównym należy wykorzystać: mięso drobiowe, ser koryciński 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 obowiązkowo ser koryciński oraz minimum jeszcze 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](https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1?fbclid=IwAR0pAqeA8h10e0d2UcPPapKWS6Pz5YEXnfuJKk0IFhNl1vYrY-AWhJD3FAs). **(zał.1)**

1. W konkursie biorą udział zespoły 2-osobowe.
2. W eliminacjach może wziąć udział więcej niż jedna drużyna z tej samej szkoły.
3. Koszty przejazdu oraz surowców użytych do wykonania potraw konkursowych pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.
4. Organizator zapewnia uczestnikom stanowisko do pracy wyposażone w:
   * Kuchenkę gazową czteropalikową.
   * Piec konwekcyjno – parowy, piekarnik elektryczny.
   * Podstawowy sprzęt kuchenny.
   * Podstawową zastawę stołową do prezentacji przygotowanych potraw konkursowych (talerz zakąskowy biały gładki śr. 20cm, talerz do dania zasadniczego biały gładki śr. 24cm).
5. Ser koryciński potrzebny do wykonania potraw w ilości zgłoszonej przez uczestników konkursu zapewnia Organizator. Dostępne smaki/rodzaje sera:
6. Dopuszcza się korzystanie z własnych narzędzi i urządzeń, których nie ma na wyposażeniu szkolnej pracowni technologicznej – szczegóły meilowo   
   z Organizatorem.

# Warunki udziału w Konkursie

1. Zgłoszenie do Konkursu następuje poprzez przesłanie drogą meilową, do dnia 10.02.2024r. wypełnionego **Formularza zgłoszeniowego (zał.1.)**.
2. Warunkiem udziału jest posiadanie w dniu Konkursu:
   * dokumentu osobistego (legitymacja szkolna, dowód osobisty),
   * kompletnej i czystej odzieży ochronnej.

# 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),
  + wykorzystanie produktów wiodących (drób, ser koryciński)
  + wykorzystanie surowców z listy [Produkty regionalne i tradycyjne](https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1?fbclid=IwAR0pAqeA8h10e0d2UcPPapKWS6Pz5YEXnfuJKk0IFhNl1vYrY-AWhJD3FAs).

1. Etap II konkursu
   * W wyniku eliminacji zostaną wyłonione drużyny finałowe, które uzyskają największą liczbę punktów.
   * Podczas finału uczestnicy przygotowują 4 porcje konkursowego dania głównego, oraz 4 porcje przekąski zimnej podane jednoporcjowo.
   * 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 drobiowe jest głównym elementem dania głównwego konkursowego.
   * Uczestnicy korzystają z własnych surowców.
   * 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

Kruszewski ogórek herbowy

Ogórki kwaszone narwiańskie

Ser koryciński „swojski"

Kartacze

Kiszka ziemniaczana

Babka ziemniaczana

Chleb staropolski – chleb żytni

Pieczywo obrzędowe weselne - „korowaj lipski” i gąski weselne

Masło tradycyjne z Filipowa

Kumpia wieprzowa „z komina”

Śliwowica (mirabelka)

Chleb pytlowy wolski na zakwasie

Chleb żytni wolski

Lipiec białowieski

Ser podlaski

Ser gouda

Sękacz sejneński/bankuchen

Ser podpuszczkowy dojrzewający Wiżajny

Kołduny litewskie

Chołodziec litewski (chłodnik)

Soczewiaki sejneńskie

Mód wielokwiat z Sejneńszczyzny

Sery białe deserowe litewskie

Chleb domowy na kalmusie z Puńska

Bliny po litewsku

Kartacze sejneńskie / cepeliny

Kindziuk z Puńska

Sejneński szczupak faszerowany

Mrowisko

Ser narwiański

Miód kwarciany (dębniak)

Kruszewska kapusta kiszona

Ser suszony podlaski

Ser typu szwajcarskiego z Wiżajn

Kumpiak podlaski

Nadbużańska kawa żołędziówka

Twaróg hajnowski

Nadbużańskie grzyby marynowane

Nadbużańskie grzyby suszone

Wędzonka (wędzone)

Kump nadbużański z ćwiartki

Podlaska samogonka zbożowa

Miód augustowski

Makowiec z Ejszeryszek

Pisanka lipska

Pierogi wigierskie

Klinek dąbrowski

Chleb na zakwasie z Sadka

Sękacz z Suchowoli

Ryby słodkowodne wędzone metodą tradycyjną

Szynka wędzona z Ejszeryszek

Kociołek cygański

Boczek wędzony z Ejszeryszek

Kiełbasa chłopska z Ejszeryszek

Polędwica wędzona z Ejszeryszek

Karkówka wędzona z Ejszeryszek

Golonka faszerowana z Ejszeryszek

Kiełbasa z Ejszeryszek

Kapusta z beczki kiszonej w główce

Masło swojskie

Nalewka żenicha

Hajnowski marcinek

Augustowska jagodzianka

Chleb żytni z pieca

Buza/boza

Kwas buraczany (sok z kiszonego buraka)

Piwo podlaskie

Masło z Hajnówki

Mąka z Podlasia

Klinek z Łap

Kapusta kiszona z Suwalszczyzny

Mielnicki korowaj weselny

Bialys (bialystoker/bialystoker kuchen)

Stynka suwalska

Rejbak

Zaguby

Busłowe łapy

Karp knyszyński

Podlaski kisiel owsiany

Knys

Pieczątka Szkoły

# Załącznik nr 2 Formularz zgłoszeniowy

|  |  |
| --- | --- |
| KONKURS KULINARNY | |
| 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 |
|  |
| 1. 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 + ser koryciński):** |
|  |
| 1. Normatyw surowcowy na 4 porcje dania głównego |
|  |
| 1. Opis technologiczny przyrządzenia dania |
|  |

# Formularz dotyczący pracy konkursowej (przekąska zimna)

|  |
| --- |
| 1. Nazwa dania |
|  |
| 1. 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 + ser koryciński):** |
|  |
| 1. Normatyw surowcowy na 4 porcje przekąski zimnej |
|  |
| 1. 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 Białystoku i w pełni akceptuję jego postanowienia.

1. 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.

1. 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