

Regulamin Konkursu Kelnerskiego

I. Cele konkursu

1. Poszerzenie wiedzy z zakresu obsługi konsumenta oraz podnoszenie poziomu umiejętności zawodowych.
2. Nawiązywanie współpracy między szkołami.
3. Promowanie zawodów gastronomicznych.
4. Podwyższenie standardów pracy w gastronomii, kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy gastronomicznej.
5. Promocja i prezentacja technik oraz sposobów obsługi kelnerskiej.

II. Zasady organizacyjne

1. Konkurs składa się z trzech konkurencji:
 - sporządzenie koktajlu – konkurencja główna,
 - serwis restauracyjny,
 - dekantacja wina.
2. Głównym zadaniem konkursowym jest sporządzenie na podstawie autorskiej receptury bezalkoholowego koktajlu, składającego się z 5 składników (lód nie jest liczony jako składnik) oraz minimum 10 ml jednego ze składników MONIN z listy (**zał. 1**).
3. W Konkursie biorą udział zespoły 2-osobowe.
4. W eliminacjach może wziąć udział więcej niż jedna drużyna z tej samej szkoły.
5. Koszty przejazdu oraz surowców użytych do wykonania potraw konkursowych pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.
6. Produkty MONIN potrzebne do wykonania potraw oraz lód w kościach, lód kruszony, szufelki do lodu, rurki do drinków, serwetki koktajlowe oraz syrop cukrowy zapewnia Organizator.
7. Organizator zapewnia uczestnikom podstawowy sprzęt potrzebny do prawidłowego wykonania zadań praktycznych.

8. Szczegółowe informacje, zasady i kryteria oceny zostaną wyjaśnione uczestnikom przed każdą konkurencją.
9. Dopuszcza się korzystanie z własnych narzędzi i urządzeń, których nie ma na wyposażeniu szkolnej pracowni – szczegóły meilowo z Organizatorem.

III. Warunki udziału w Konkursie

Uczniowie biorący udział w konkursie zobowiązani są do posiadania w dniu konkursu:

- dokumentu tożsamości (dowód osobisty, legitymacja szkolna, paszport),
- aktualnego orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- profesjonalnego uniformu kelnerskiego w stylu klasycznym czarne spodnie/spódnica, biała koszula, muszka (chłopcy), zapaska kelnerska/kamizelka).

IV. Przebieg Konkursu

1. Etap I konkursu

- Zgłoszenie konkursowe musi zawierać:
 - formularz zgłoszeniowy (**zał. 1**),
 - formularz dotyczący pracy konkursowej - koktajlu (**zał. 2**),
 - oświadczenie uczestnika konkursu lub opiekuna prawnego w przypadku uczniów niepełnoletnich (**zał. 3**),
 - w dobrej jakości zdjęcia 1 porcji koktajlu z uwzględnieniem różnych perspektyw.
- Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje Komisja Konkursowa.
- Ocenie w eliminacjach podlega:
 - receptura (wykorzystanie surowców, kreatywność),
 - sposób ekspedycji (aranżacja koktajlu, dobór zastawy szklanej),
 - wykorzystanie surowców z listy obowiązkowej.

2. Etap II Konkursu

- W wyniku eliminacji zostaną wyłonione drużyny finałowe, które uzyskają największą liczbę punktów.
- Podczas finału uczestnicy przygotowują 2 porcje konkursowego koktajlu, nakrywają stół zgodnie z wylosowanym menu oraz dekantują wino.
- Prace konkursowe oceniać będzie Komisja Konkursowa składająca się z jurorów technicznych, obserwujących pracę na stanowiskach oraz jurorów degustacyjnych, dokonujących oceny organoleptycznej prezentowanych koktajli na podstawie kart oceny.
- Finał odbywa się w pracowni obsługi konsumenta w siedzibie Organizatora.
- W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego.
- Szczegółowe informacje, zasady i kryteria oceny zostaną wyjaśnione Uczestnikom przed każdą konkurencją.

Konkurencja 1 – sporządzenie koktajlu bezalkoholowego – udział bierze pierwszy Uczestnik Zespołu

- Uczestnik serwuje 2 identyczne koktajle.
- Wszystkie elementy koktajli konkursowych muszą być jadalne, również dekoracje.
- Wszystkie elementy muszą być przygotowane podczas trwania konkurencji.
- Niedopuszczalne jest korzystanie z wcześniej przygotowanych półproduktów.
- Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników mocnych alkoholi.
- Koktajl musi składać się z minimum 5 składników (lód nie jest liczony jako składnik).
- Pojemność koktajlu powinna mieć pojemność maksymalnie 200 ml.
- Koktajl musi zawierać minimum 10 ml jednego ze składników MONIN (**zał. 4**).
- Czas na wykonanie zadania **15 minut**, dodatkowo **10 minut** na zapoznanie się ze stanowiskiem i wyposażeniem.
- Koktajl może być podany w zastawie zapewnionej przez organizatora (**zał. 5**) lub własnej.

Konkurencja 2 – serwis restauracyjny – udział bierze dwuosobowy Zespół

- Uczestnicy losują zadanie (kartę menu).
- Uczestnicy mają **15 minut** na zapoznanie się z kartą menu oraz przygotowanie stanowiska pracy – bielizna oraz zastawa stołowa.
- Uczestnicy wykonują nakrycie stołu dla dwóch gości oraz obsługują ich zgodnie z wylosowanym zadaniem oraz odpowiednim serwisem (niemiecki; francuski pełny A; francuski uproszczony B; rosyjski) w sposób zgodny z techniką kelnerską.

Konkurencja 3 – dekantacja wina – udział bierze drugi Uczestnik Zespołu

- Uczestnik dobiera odpowiedni sprzęt do dekantacji i serwowania wina przy stoliku gościa.
- Czas na wykonanie zadania **15 minut**.

We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.

Załącznik nr 1 Formularz zgłoszeniowy

KONKURS KELNERSKI	
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 2 Karta koktajlu

Nazwa.....

Szkło.....

Metoda przygotowania drinka.....

Składniki oraz pojemność na 1 porcję:

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

Zdjęcie załącznik do e-mail

Załącznik nr 3 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

Załącznik nr 4 Lista produktów MONIN

1. PURE LYCHEE - Liczi
2. PURE RED FRUITS - czerwone owoce
3. CHERRY PLUM - syrop mirabelka
4. ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu
5. GREEN APPLE - syrop zielone jabłko
6. GRENADINE - syrop Grenadyna
7. HIBISCUS - syrop hibiskusowy
8. MANDARINE - syrop mandarynka
9. PASSION FRUIT - syrop marakuja
10. PUMPKIN SPICE - syrop korzenny dyniowy

Załącznik nr 5 Zdjęcia zastawy szklanej

