

Regulamin Konkursu Kulinarnego

I. 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.

II. Zasady organizacyjne

1. Zadaniem konkursowym jest sporządzenie na podstawie autorskiej receptury gorącego dania głównego oraz przekąski zimnej.
 - W daniu głównym należy wykorzystać: mięso drobiowe, podgrzybki suszone oraz minimum dwa produkty z listy (**zał. 1**).
 - Przekąska zimna wegetariańska powinna zawierać obowiązkowo ser koryciński.
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 pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.
5. Ser koryciński potrzebny do wykonania potraw oraz podgrzybki suszone w ilości zgłoszonej przez uczestników konkursu zapewnia Organizator.
6. Organizator zapewnia uczestnikom stanowisko do pracy wyposażone w:
 - kuchenkę gazową czteropalikową,
 - piec konwekcyjno – parowy, piekarnik elektryczny,
 - podstawowy sprzęt kuchenny,
 - Termomix,

- zamrażarkę szokową.
 - podstawową zastawę stołową do prezentacji przygotowanych potraw konkursowych (talerz zakąskowy biały gładki śr. 20cm, talerz do dania zasadniczego biały gładki śr. 24cm).
7. Dopuszcza się korzystanie z własnych narzędzi i urządzeń, których nie ma na wyposażeniu szkolnej pracowni technologicznej – 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,
- kompletnej i czystej odzieży ochronnej wraz z nakryciem głowy.

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**),
 - 2 dobrej jakości zdjęcia 1 porcji dania głównego z uwzględnieniem perspektywy górnej o bocznej,
 - 2 dobrej jakości zdjęcia 1 porcji przekąski zimnej z uwzględnieniem perspektywy górnej i bocznej.
- 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 obowiązkowej.

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, 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 oraz wywary warzywne i mięsne.
- Główne danie konkursowe musi składać się z minimum 5 elementów.
- Porcja dania głównego powinna ważyć 130 – 180 g.
- Porcja przekąski zimnej powinna ważyć maksymalnie 100 g.
- 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 głównego 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

Masło tradycyjne z Filipowa

Śliwowica (mirabelka)

Ser podpuszczkowy dojrzewający Wizajny

Miód wielokwiat z Sejneńszczyzny

Miód kwarciany (dębniak)

Ser suszony podlaski

Kumpiak podlaski

Nadbużańska kawa żołądziówka

Twaróg hajnowski

Wędzonka (wędzone)

Miód augustowski

Klinek dąbrowski

Chleb na zakwasie z Sadka

Masło swojskie

Piwo podlaskie

Masło z Hajnówki

Mąka z Podlasia

Klinek z Łap

Pieczętka 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
2. Wykorzystane produkty z listy produktów obowiązkowych
3. Normatyw surowcowy na 4 porcje dania głównego
4. Opis technologiczny przyrządzenia dania

Załącznik nr 3 Formularz dotyczący pracy konkursowej (przekąska zimna)

1. Nazwa dania
2. Normatyw surowcowy na 4 porcje przekąski zimnej
3. 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