

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, w którego składzie znajdzie się minimum 20 ml jednego ze składników MONIN z listy (**zał. 2**).
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 koktajli 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.

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 - zgłoszenia

- Zgłoszenie konkursowe wysłane za pośrednictwem formularza Google musi zawierać:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdsh-Wm626K0A-](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdsh-Wm626K0A-LJlIm2mJpVp_1RbxPK9VBDXsYyzIOgf6C-A/viewform?usp=dialog)

[LJlIm2mJpVp_1RbxPK9VBDXsYyzIOgf6C-A/viewform?usp=dialog](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdsh-Wm626K0A-LJlIm2mJpVp_1RbxPK9VBDXsYyzIOgf6C-A/viewform?usp=dialog)

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

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.

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

- Uczestnik serwuje 2 identyczne koktajle.
- Wszystkie elementy koktajli konkursowych muszą być jadalne, również dekoracje.
- Dopuszczalne jest korzystanie z wcześniej przygotowanych półproduktów.
- Niedopuszczalne jest stosowanie zamienników mocnych alkoholi.
- Koktajl musi zawierać minimum 20 ml jednego ze składników MONIN (**zał. 2**).
- 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. 3**) 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 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

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 2 Lista produktów MONIN

1. PUREE LYCHEE - puree liczi
2. PUREE MANGO – puree mango
3. PURE RED FRUITS – syrop czerwone owoce
4. CHERRY PLUM - syrop mirabelka
5. ELDER FLOWER - syrop z kwiatów czarnego bzu
6. GREEN APPLE - syrop zielone jabłko
7. GRENADINE - syrop Grenadyna
8. HIBISCUS - syrop hibiskusowy
9. MANDARINE - syrop mandarynka
10. PASSION FRUIT - syrop marakuja
11. PUMPKIN SPICE - syrop korzenny dyniowy
12. STRAWBERRY – syrop truskawkowy
- 13.. RASPBERRY – syrop malinowy

Załącznik nr 3 Zdjęcia zastawy szklanej

