



Regulamin

I Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego

„Lubelskie inspiracje w Kuchni Polskiej”

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem I Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego „Lubelskie inspiracje w Kuchni Polskiej” jest:
Zespół Szkół nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej
ul. Polna 18
24-100 Puławy.
tel. (fax) 81 886 38 21

Opiekun konkursu – Komisja Przedmiotów Gastronomicznych działająca w ZS nr 1 w Puławach.

2. Cele główne Konkursu to:
 - o promocja sztuki kulinarnej charakterystycznej dla regionu lubelskiego,
 - o poznawanie i propagowanie tradycji kulinarnej z nią związanej,
 - o doskonalenie umiejętności kulinarnych, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
 - o podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego,
 - o nawiązywanie współpracy z innymi szkołami gastronomicznymi oraz przedsiębiorstwami związanymi z gastronomią.
3. Konkurs kierowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym z województwa lubelskiego. Wymagana jest pisemna zgoda nauczyciela zawodu, jako opiekuna uczniów niepełnoletnich odpowiedzialnego za zgłoszonych do Konkursu uczestników.
4. Konkurs odbędzie się 25.03.2014 r. (wtorek) w Zespole Szkół nr 1 w Puławach.
5. Zgłoszenie drużyny powinno nastąpić na podstawie wypełnionego Załącznika 1 (Zgłoszenie do I Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego „Lubelskie inspiracje w Kuchni Polskiej”) przesłanego do dnia 25 lutego 2013 r. na nr fax (81) 886 38 21
6. Rejestracja uczestników wraz z opiekunem nastąpi w dniu 25.03.2014r. od godz. 9.00 zaś rozpoczęcie Konkursu o godz. 10.00. (w siedzibie organizatora).
7. Drużyna powinna zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnego dania kuchni polskiej, którego inspirację stanowią tradycje kulinarne Lubelszczyzny. Będzie to:
 - o przekąska na gorąco - składnik obowiązkowy kasza gryczana
 - o danie zasadnicze – składnik obowiązkowy ziemniaki.
8. Konkurs Kulinaryny będzie oceniany przez Jury.

9. Konkurs składa się z II etapów:

I etap

- o kwalifikacje – przygotowanie i nadesłanie dokumentacji: receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw oraz sprzętu – przekąski na gorąco i dania zasadniczego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego. Przesłanie dokumentacji powinno się odbyć do 25 lutego 2014r. na adres organizatora.
- o zakwalifikowanie zespołu kulinarnego do II etapu (ten etap na podstawie przesłanej dokumentacji ocenia Jury w ZS nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach, które w przewidzianym regulaminem terminie prześle do macierzystej szkoły informację o wyniku etapu I tj. do 11 marca 2014r.)

II etap – część praktyczna - w ZS nr 1 w Puławach w dniu 25.03.2014 r. (wtorek)

wykonanie 4 porcji przekąski na gorąco i 4 porcji dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego. Organizator zapewnia profesjonalnie wyposażone sale kształcenia praktycznego niezbędne do wykonania dań konkursowych.

10. Do konkursu Kulinarnego zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 6 drużyn.
11. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie Organizatora tj. Zespole Szkół nr 1 w Puławach oraz na stronie internetowej: www.zs1.pulawy.pl
Przed przystąpieniem do konkursu Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.
12. Nauczyciel oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu Konkursu.
13. Organizator nie ponosi kosztów związanych z przybyciem uczestników.
14. Organizator zapewnia: warunki do przeprowadzenia Konkursu, serwis kawowy, surowce obowiązkowe.
15. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu w Zespole Szkół nr 1 w Puławach.
16. **Laureaci Konkursu** otrzymają dyplomy, nagrody rzeczowe. Pozostali uczestnicy otrzymają pamiątkowe dyplomy.
17. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania Konkursu bez podania powodu.

II. ZASADY KONKURSU

1. Etap I kwalifikacja:

Pierwszy etap polega na przesłaniu **Formularza zgłoszenia** (zamieszczonego na stronie organizatorów) w terminie **do dnia 25.02.2014** na adres e-mail: **zs1_pulawy@o2.pl**

Zgłoszenie powinno zawierać:

- o dane osobowe zgłoszonych uczestników do Konkursu Kulinarnego
- o nazwisko opiekuna zespołu danej szkoły oraz dane kontaktowe (adres służbowy, e-mail, telefon),
- o zgodę wyrażoną przez rodziców lub prawnych opiekunów na udział danego uczestnika w konkursie - gdy uczestnik jest niepełnoletni,
- o zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (formularz zgłoszenia jest załącznikiem nr 1 Regulaminu),
- o przygotowane receptury i opisy produkcyjne potraw zgodnych z tematem konkursu wraz ze zdjęciem potraw, w rozmiarze 1024x768 lub 1280x960 pxl

- o wszystkie wymagane dokumenty należy podpisać, zeskanować i wysłać w/w na adres e-mail. **zs1_pulawy@o2.pl**

Obowiązkowym surowcem do wykorzystania przy produkcji potraw jest:

- o do przekąski na gorąco – kasza gryczana,
- o do dania zasadniczego – ziemniaki.

Każda receptura musi zawierać:

1. Nazwę potrawy.
2. Normatywy surowcowe na 4 porcje.
3. Opis sposobu wykonania.

oraz zdjęcie potrawy o rozmiarze 1024x768 lub 1280x960 pxl

Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:

Halina Kopińska, tel. 507200155

Wyboru uczestników do II etapu konkursu dokona Jury opisane w Regulaminie, a lista zakwalifikowanych drużyn zostanie ogłoszona do wiadomości publicznej na stronie Zespołu Szkół nr 1 w Puławach tj.: www.zs1.pulawy.pl zakwalifikowane zespoły zostaną powiadomione indywidualnie (e-mail za potwierdzeniem i telefonicznie) na adres podany w formularzu zgłoszeniowym 11 marca 2014r.

2. Etap II – praktyczny

Rozkład dnia

9.00	Rejestracja uczestników Konkursu
10.00	Odprawa uczestników Konkursu
	Losowanie stanowisk pracy
10.45 – 12.45	Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym
12.45 – 13.45	Prezentacja i omówienie dań konkursowych
13.45 – 14.30	<i>przerwa kawowa</i>
15.00	Uroczyste ogłoszenie wyników i wręczenie nagród

Warunki uczestnictwa w Konkursie Kulinarnym

1. Warunkiem przystąpienia do zmagania Konkursowych jest:
 - o posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika,
 - o posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
 - o posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapka.
2. Drugi etap polega na:
 - o przygotowaniu po 4 porcje dań konkursowych,
 - o zaprezentowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników.

Jeżeli zażąda tego Jury, uczestnicy zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, dotyczące przygotowanych potraw.

- o Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 120 minut.
- o Drużyny startują jednocześnie.
- o Omówienie Regulaminu, zasad oceniania i losowanie numerów stanowisk odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o 10.00.
- o Do dyspozycji uczestników zostanie udostępnione stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchenki gazowe, piec, zlewozmywak oraz drobny

sprzęt produkcyjny: garnki, patelnie, deski. Pracownia wyposażona jest ponadto w piec konwekcyjno–parowy i kuchenkę indukcyjną, mikser, wilk.

- Dokładniejsze informacje oraz schemat stanowiska zostaną przekazane zespołom, które zakwalifikują się do II etapu.
3. Uczestnicy mogą również korzystać z własnego sprzętu. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.
4. W ramach Konkursu uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potraw zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.

5. Nie zezwala się na stosowanie:

- sztucznych dekoracji,
 - przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
 - przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów ,
 - gotowych sosów,
 - gotowych farszów,
 - uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast.
6. Uczestnicy Konkursu Kulinarного będą mogli zająć stanowisko konkursowe 15 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy.

Kryteria oceny w Konkursie Kulinarным:

Jury ocenia dania konkursowe:

Część 1 - maksymalnie 30 punktów

- przygotowanie stanowiska pracy – maks. 5 punktów
- czystość pracy i bhp – maks. 10 punktów
- profesjonalizm pracy – maks. 10 punktów
- wygląd stanowiska po pracy – maks. 5 punktów

Część 2 - maksymalnie 60 punktów

- wygląd i aranżację – maks. 15 punktów
- dobór składników – maks. 15 punktów
- smak – maks. 30 punktów

Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 5 minut = - 3 punkty karne.

Razem max 90 punktów

Postanowienie końcowe.

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.