

Zespół Szkół nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach

Regulamin IV Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego „Lubelskie inspiracje w Kuchni Polskiej”

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE:

1. Organizatorem IV 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

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

2. Cele główne Konkursu to:

- promocja sztuki kulinarnej charakterystycznej dla regionu lubelskiego, poznawanie i propagowanie tradycji kulinarnej Lubelszczyzny,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego,
- 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 **22.03.2017 r. (środa)** w Zespole Szkół nr 1 w Puławach.

5. Zgłoszenie drużyny powinno nastąpić na podstawie wypełnionego Załącznika 1 (Zgłoszenie do II Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego „Lubelskie inspiracje w Kuchni Polskiej”) przesłanego do dnia **18 lutego 2017 r.** na nr fax (81) 886 38 21

6. Rejestracja uczestników wraz z opiekunem nastąpi w dniu 22.03.2017 r. 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:

- zakąska - składnik obowiązkowy: *jabłka*
- danie zasadnicze – składnik obowiązkowy: *kapusta kiszona*

8. Konkurs Kulinaryny będzie oceniany przez Jury.

9. Konkurs składa się z II etapów:

I etap

- kwalifikacje – przygotowanie i nadesłanie dokumentacji: receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw i sprzętu – przekąski i dania zasadniczego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarne. Przesłanie dokumentacji powinno się odbyć **do 18 lutego 2017 r.** na adres organizatora.
- 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 03 marca 2017 r.**)

II etap – część praktyczna - w ZS nr 1 w Puławach w dniu **22.03.2017 r.** (środa)

Wykonanie **4 porcji przekąski i 4 porcji dania głównego** według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarne. Organizator zapewnia profesjonalnie wyposażone sale kształcenia praktycznego niezbędne do wykonania dań konkursowych.

10. Do Konkursu Kulinarne 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 (*jabłka, kapusta kiszona*).

Pozostałe surowce uczestnicy konkursu zapewniają we własnym zakresie.

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 przyczyny.

II. ZASADY KONKURSU

1. Etap I kwalifikacja:

Pierwszy etap polega na przesłaniu Formularza zgłoszenia (zamieszczonego na stronie organizatorów) w terminie do dnia **18.02.2017** r. na adres e-mail: zs1_pulawy@o2.pl

Zgłoszenie powinno zawierać:

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

Wszystkie wymagane dokumenty należy podpisać, zeskanować i wysłać w/w na adres *email*. zs1_pulawy@o2.pl

Obowiązkowym surowcem do wykorzystania przy produkcji potraw jest:

- do zakąski – *jabłka*,
- do dania zasadniczego – *kapusta kiszona*.

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, 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 do 03.03.2017 r.

2. Etap II – praktyczny

Rozkład dnia

9.00-10.00	Rejestracja uczestników
10.00-10.15	Losowanie stanowisk
10.15-10.25	Odprawa uczestników Konkursu
10.30-12.30	Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym
12.45-13.45	Prezentacja i omówienie dań konkursowych
14.00	Uroczyste ogłoszenie wyników i wręczenie nagród

Warunki uczestnictwa w Konkursie Kulinarnym

1. Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:

- posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika,
- posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czepka.

2. Drugi etap polega na:

- **przygotowaniu dań konkursowych (po 4 porcje),**
- 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.

- Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi **120 minut**. Drużyny startują jednocześnie.
- Omówienie Regulaminu, zasad oceniania i losowanie numerów stanowisk odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o **10.15**.
- Do dyspozycji uczestników zostanie udostępnione stanowiska technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchenki gazowe, piekarnik, zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny: garnki, patelnie, deski. Pracownia wyposażona jest ponadto w piec konwekcyjno – parowy i kuchenkę indukcyjną, mikser, maszynę do mielenia mięsa z przystawkami

3. Uczestnicy mogą 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.
- **dopuszcza się stosowanie wcześniej poddanych obróbce wstępnej warzyw- umyte warzywa lub owoce, obrana cebula, czosnek – nierozdrobnione.**

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 20 punktów

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

Część 2 - maksymalnie 40 punktów

- ***wygląd i aranżację – maks. 10 punktów***
- ***dobór składników – maks. 10 punktów***
- ***smak – maks. 20 punktów***

Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 5 minut = - **2 punkty karne**.

Razem max 60 punktów

Postanowienie końcowe.

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