

Regulamin

III Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego

„Lubelskie inspiracje w Kuchni Polskiej”

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Organizatorem III 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

- 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 **31.03.2016 r. (czwartek)** 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 28 lutego 2016 r.** na nr fax (81) 886 38 21

6. Rejestracja uczestników wraz z opiekunem nastąpi w dniu 31.03.2016 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:

III Wojewódzki Konkurs Gastronomiczny

- zakąska - składnik obowiązkowy: jaja
- danie zasadnicze – składnik obowiązkowy: soczewica

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 28 lutego 2016 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 14 marca 2016 r.)

II etap – część praktyczna - w ZS nr 1 w Puławach w dniu 31.03.2016 r. (czwartek)

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. Organizatornie ponosi kosztów związanych z przybyciem uczestników.

14. Organizator zapewnia: warunki do przeprowadzenia konkursu, serwis kawowy, surowce obowiązkowe (jaja, soczewica).

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.

III Wojewódzki Konkurs Gastronomiczny

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 28.02.2016 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 – jaja,
- do dania zasadniczego – soczewica.

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

III Wojewódzki Konkurs Gastronomiczny

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 14 marca 2016 r.

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	Przerwa kawowa
15.00	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 10.00.
- 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**

III Wojewódzki Konkurs Gastronomiczny

- Dokładniejsze informacje 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.
 - **dopuszcza się stosowanie wcześniej poddanych obróbce wstępnej warzyw- umyte warzywa lub owoce, obrana cebula, czosnek – nierozdrobnione.**
6. Uczestnicy Konkursu Kulinarne będą mogli zająć stanowisko konkursowe 15 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażaniem stanowiska pracy.

Kryteria oceny w Konkursie Kulinarne:

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