

X Ogólnopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych
„Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2018”
oraz Ogólnopolska „Olimpiada Młodych Baristów” dla Szkół Gastronomicznych
Warszawa, 7 grudnia 2018 r.

1. Postanowienia ogólne

- 1.1. Organizatorem konkursu jest **Grupa Dora Metal, Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz firma Combi Co Sp z o.o.**
- 1.2. Konkurs kulinarny oraz **Ogólnopolska „Olimpiada Młodych Baristów”** odbędą się **7 grudnia 2018 roku w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie, przy ul. Racjonalizacji 5.**

Zakwalifikowanym drużynom zamieszkującym poza Warszawą Organizatorzy zapewniają nocleg ze śniadaniem w jednym z renomowanych hoteli warszawskich.

- 1.3. Cele główne konkursu kulinarnego to:

- kultywowanie, rozpowszechnianie i wzbogacanie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej Świąt Bożego Narodzenia,
- wykazanie się wiedzą, umiejętnościami, twórczością i kreatywnością w sztuce kulinarnej wykonując **zadanie techniczne**: zakąskę o charakterze „amuse bouche” z wykorzystaniem **śledzia - filet a’la matias** oraz wykonaniem dania głównego z obowiązkowym wykorzystaniem **mięsa wołowego – z części górnej zrazowej, ziemniaków oraz goździków**, oraz deseru z wykorzystaniem **sera twarogowego tłustego oraz buraka czerwonego**.
Zadanie techniczne wykonuje Kapitan Zespołu.

- 1.4. Cele główne „Olimpiady Młodych Baristów” to:

- rozpowszechnianie wiedzy o kawie i jej profesjonalnym przygotowaniu,
- sprawdzenie podstawowej wiedzy o kawie w formie testu pisemnego i umiejętności praktycznych w zawodzie „barista”,
- wyłonienie 3 najlepszych baristów „Olimpiady Młodych Baristów”,
- propagowanie kultury dobrej kawy w Polsce.

2. Zasady uczestnictwa

- 2.1. W finale konkursu może wziąć udział maksymalnie 12 szkół. Kapituła konkursu, składająca się z uznanych szefów kuchni i baristów, dokona wyboru drużyn do dnia 19 listopada na podstawie przesłanych normatywów surowcowych, zdjęć potraw oraz krótkiego opisu zainteresowań uczestnika Olimpiady tematem kawy.
- 2.2. W konkursie każdą ze Szkół reprezentuje trzyosobowy zespół uczniów, który zostanie zgłoszony przez **Dyrektora danej Szkoły**. Do konkursu kulinarnego przystąpi dwóch uczniów, natomiast do „Olimpiady Młodych Baristów” jeden uczeń. Podczas zmagania konkursowych zespół kucharzy przygotowuje dania, a uczestnik „Olimpiady Młodych Baristów” bierze udział w teście teoretycznym pisemnym i sprawdzeniu umiejętności praktycznych.

- 2.3.** Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora **formularza zgłoszeniowego i karty zgłoszeniowej (załącznik nr 1)**, dokładny opis receptur z załączonym zdjęciem potrawy i krótkim opisem zainteresowań tematyką kawy. Zgłoszenia przesyłamy do dnia **19 listopada 2018 r.** do Sekretarza Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni i Cukierni, Pana Tomasza Gawarzyńskiego na adres e-mail: tomasz.gawarzyński@osskic.org.pl i jednocześnie e-mail: sekretariat@admzsg.edu.pl z dopiskiem „Konkurs świąteczny”.
- 2.4.** Dodatkowe pytania dotyczące:
- konkursu kulinarnego proszę kierować do koordynatorów konkursu: Pani Lidii Łojek, na adres e-mail: l.lojek@admzsg.edu.pl, telefon kontaktowy: 794 730 303 oraz Pana Mariusza Nowickiego na adres e-mail: m.nowicki@admzsg.edu.pl
 - „Olimpiady Młodych Baristów” proszę kierować do: COMBI CO Sp. z o.o / Coffee Bar Academy kontakt: Joanna Szataniak email: jszataniak@combi.com.pl
- 2.5.** Wszystkie zakwalifikowane zespoły zostaną poinformowane mailowo, a następnie wpisane na listę finalistów konkursu. Lista zostanie opublikowana na stronach internetowych CTK DORAM: <http://www.doram.pl/> oraz Zespołu Szkół Gastronomicznych: <http://www.zsg.edu.pl/>.
- 2.6.** W przypadku nieukończenia 18 roku życia przez uczestnika - przed terminem konkursu konieczne jest dostarczenie do organizatorów oświadczenia rodziców/opiekunów (dostępne z regulaminem **załącznik nr 2**), najpóźniej w dniu konkursu.
- 2.7.** Udział w konkursie i Olimpiadzie oznacza jednocześnie wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby organizatorów i sponsorów konkursu (imię, nazwisko, nazwa szkoły) i publikację w różnej formie, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.
- 2.8.** Informacje o osobach nagrodzonych oraz ich potrawach zostaną opublikowane na stronach internetowych.
- 2.9.** Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży.
- 2.10.** Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
- 2.11.** Prawa autorskie do prac konkursowych (receptura gastronomiczna, zdjęcia) zostają przeniesione na Organizatora Konkursu z chwilą ich nadesłania. Prawa te obejmują wykorzystanie całości lub części pracy oraz są nieograniczone czasowo, ilościowo i terytorialnie.

3. Warunki organizacyjne

- 3.1.** Uczestnicy konkursu i Olimpiady rejestrują się w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w godzinach od 8.30 do 9.00 (obowiązkowo legitymacja szkolna lub dowód tożsamości).
- 3.2. Konkurs Kulinary:**
- 3.2.1.** Każdy uczeń powinien być wyposażony w prawidłowe ubranie kucharskie.
- 3.2.2.** Uczestnicy konkursu będą mieli do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy w Centrum Techniki Kulinarnej. Sprzęt specjalistyczny oraz drobny zawodnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
- 3.2.3. Uczestnicy konkursu kulinarnego zobowiązani są do sporządzenia:**
- Zadania technicznego polegającego na wykonaniu przystawki ze śledzia fileta a'la matias w koncepcji „amuse bouche” - 4 porcje
 - dania głównego - z obowiązkowym zastosowaniem mięsa wołowego – z części górnej zrazowej, ziemniaków oraz goździków – 4 porcje
 - deseru z obowiązkowym zastosowaniem: sera białego twarogowego tłustego oraz buraka czerwonego - 4 porcje

3.2.4. Organizator zapewnia każdej drużynie uczestniczącej w konkursie kulinarnym następujące produkty do przygotowania potraw (jako składniki obowiązkowe do zastosowania):

DANIE	SUROWIEC	ILOŚĆ
zadanie techniczne/przystawka	śledź filet a'la matias w oleju	2 filety
danie główne	mięso wołowe - część górna zrazowa ziemniaki surowe Irga goździki	1 kg b/o b/o
deser	ser twarogowy tłusty burak czerwony	1 kg b/o

Pozostałe surowce uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.

Nie wolno stosować przygotowanych, uformowanych półproduktów oraz wcześniej przygotowanych dekoracji.

3.2.5. Organizator zapewnia porcelanę do ekspedycji wszystkich dań konkursowych, którą należy wykorzystać obowiązkowo. Przystawka/danie techniczne (talerze okrągłe o średnicy 19 cm), danie główne (talerze okrągłe o średnicy 31 cm), deser (talerze okrągłe o średnicy 31 cm).

3.2.6. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będzie:

profesjonalne Jury degustacyjne w składzie:

Przewodniczący Jury – Szef Kuchni

Członek Jury – Szef Kuchni

Członek Jury – Szef Kuchni

Członek Jury – Szef Kuchni

Członek Jury – Szef Kuchni

profesjonalne Jury techniczne w składzie:

Juror techniczny – Szef Kuchni

Juror techniczny – Szef Kuchni

Juror techniczny – Szef Kuchni

Juror techniczny – Szef Kuchni

Organizator dopuszcza zmianę liczby sędziów oceniających konkurs.

4. Zasady Konkursu „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2018”

4.1. Uczestnicy konkursu „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2018” rozpoczną swoje prace konkursowe w dwóch turach po sześć drużyn.

4.2. Konkurs kulinarny składa się z dwóch etapów wykonania :

- I etap – konkurencja techniczna – „amuse bouche” ze śledzia – 4 porcje - 30 minut
- II etap – dania głównego i deseru z użyciem składników obowiązkowych - 4 porcje - 1 godzina i 30 minut.

Podczas wykonywania konkurencji technicznej przez Kapitana Zespołu, drugi zawodnik przystępuje do II etapu konkursu.

4.3. Szczegółowy program konkursu:

9.00 – 9.30 Uroczyste otwarcie konkursu

9.30 – 9.45 Spotkanie uczestników i sędziów, omówienie zasad i regulaminów oraz losowanie numerów stanowisk i rozpoczęcia pracy.

10.00 - 10.10 Przygotowanie uczestników z zespołów (1 – 6 na stanowiskach).

10.10 - 12.10 Przygotowanie dań konkursowych I i II etap.

12.30 - 12.40 Przygotowanie uczestników z zespołów (7 – 12 na stanowiskach).

12.40 – 14.40 Przygotowanie dań konkursowych I i II etap.

14.40 - 15.00 Obrady JURY.

Uwaga! Po upływie czasu konkursu — potrawy zostaną ocenione w zastanej postaci!!!

4.4. Każda drużyna przekazuje 3 porcje dań ekipie jurorów, jeden zestaw pozostaje na stole prezentacyjnym.

4.5. Rozpoczęcie X Jubileuszowej Gali o godzinie 16.00

4.6. Sposób punktacji jury profesjonalnego:

4.6.1. Konkurs „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2018”.

• Jury degustacyjne ocenia:

- ✓ wygląd, kreatywność – 5 punktów,
- ✓ estetykę podania – 5 punktów,
- ✓ dobór składników – 10 punktów,
- ✓ smak – 30 punktów.

Ocenie podlega danie główne oraz deser, odpowiednio 50+50=100 punktów. Każdy z sędziów może przyznać 100 punktów.

• Jury techniczne ocenia:

- ✓ przygotowanie stanowiska pracy – 5 punktów,
- ✓ czystość na stanowisku pracy – 10 punktów,
- ✓ profesjonalizm pracy – 10 punktów,
- ✓ użycie technik kulinarnych i odpowiedniego sprzętu – 20 punktów,
- ✓ wygląd stanowiska po zakończeniu pracy – 5 punktów.

Każdy z sędziów technicznych może przyznać 50 punktów.

• W konkurencji technicznej Jury ocenia:

- ✓ przygotowanie stanowiska pracy – 5 punktów,
- ✓ dobór odpowiedniego sprzętu – 5 punktów
- ✓ proporcjonalność składników oraz gramatura potrawy – 5 punktów,
- ✓ wygląd i aranżacja potrawy – 5 punktów,
- ✓ smak – 10 punktów.

Kapitan Zespołu wykonujący konkurencję techniczną może uzyskać maksymalnie 30 punktów za zadanie techniczne. Punkty uzyskane w konkurencji technicznej **NIE BĘDĄ** wliczane do punktacji ogólnej.

5. Zasady Ogólnopolskiej „Olimpiady Młodych Baristów”

5.1. Każda konkurencja będzie oceniana przez Jury, powołane przez przewodniczącą komisji Joannę Szataniak. Suma uzyskanych punktów decyduje o końcowej pozycji uczestnika w Ogólnopolskiej „Olimpiadzie Młodych Baristów” dla szkół gastronomicznych.

5.2. „Test teoretyczny” (pisemny)

5.2.1. Test zawiera 15 pytań. Do każdego pytania będą cztery odpowiedzi z których tylko jedna jest poprawna.

Należy zaznaczyć poprawną odpowiedź. Pytania będą dotyczyły podstawowej wiedzy na temat pochodzenia kawy, jej gatunków, rodzajów palenia ziaren, mielenia wypalanej kawy, watorów aromatycznych i smakowych, sposobów zaparzania i serwowania kawy.

5.2.2. Za każdą poprawną odpowiedź uczestnik otrzyma 6 punktów.

5.2.3. Czas konkurencji = max 15 minut, za najkrótszy czas nagroda = +10 pkt, drugi +5 pkt, trzeci +2 pkt.

Maksymalna ilość punktów do zdobycia = 100 punktów.

5.3. Etap praktyczny: „espresso i cappuccino”.

5.3.1. Przygotowanie i zaserwowanie dwóch espresso i dwóch cappuccino.

5.3.2. Czas konkurencji = 6 minut.

5.3.3. Na tym etapie oceniane będzie:

- poprawność pracy przy młynku: [regulacja, dozowanie, straty] (0-20),
- ubijanie kawy tamperem (0-10),

- poprawność zaparzania espresso: [czas parzenia: min. 20 sekund, max. 30 sekund (zaparzanie manualne)]; pojemność naparu z cremą: [min 25 ml, max 35 ml; jakość cremy] (0-40)
- spienianie mleka: [odpowiednia ilość mleka (straty), tekstura, temperatura] (0-20),
- „latte art”: [technika, kontrast mleka i kawy, wzór, symetria i powtarzalność] (0-30),

5.3.4. Każdy z zawodników będzie miał 5 minut na przygotowanie stanowiska do testu i 2 minuty na pozostawienie porządku po zakończeniu pracy.

5.3.5. Punktacja: najkrótszy czas – (+ 10 pkt), drugi – (+5pkt), trzeci – (+ 2pkt), przekroczenie czasu: odejmujemy 1 pkt za każdą sekundę powyżej dozwolonego czasu prezentacji. Maksymalna ilość punktów do zdobycia = **130 punktów**.

5.4. Własna kompozycja kawowa

Uczestnicy będą mieli do dyspozycji produkty z których będą musieli przygotować własną kompozycję kawową

Czas konkurencji = 10 minut. (Jednorazowo startują 4 osoby)

Punktacja: smak - max 30 pkt; estetyka podania - max 15pkt; dobór produktu - max 15 pkt; najkrótszy czas – (+ 15 pkt), drugi – (+8 pkt), trzeci – (+5 pkt). Maksymalna ilość punktów do zdobycia = **75 punktów**.

5.5. Komisja sędziowska będzie przyznawać każdemu uczestnikowi dodatkowe punkty w skali **0-30** za profesjonalny wygląd, estetykę, miłe, grzeczne i przyjazne zachowanie.

5.6. Suma maksymalnej ilości punktów do zdobycia w „Olimpiadzie Młodych Baristów” = **335 punktów**.

5.7. Szczegółowy program Olimpiady

9.00 – 9.30	Uroczyste otwarcie Olimpiady
9.30 – 9.45	Spotkanie uczestników i sędziów, omówienie zasad i regulaminów oraz losowanie numerów stanowisk i rozpoczęcia pracy
9.45 – 10.00	„test teoretyczny” (pisemny)
10.00 – 10.15	przerwa
10.15 – 13.45	etap praktyczny „espresso i cappuccino”
13.45 – 14.30	przerwa
14.30 – 16.00	kompozycja własna
16.00 – 16.15	ogłoszenie wyników i rozdanie dyplomów.

5.8. Organizator zapewni w pełni wyposażone stanowisko Baristy:

- profesjonalny dwugrupowy ekspres ciśnieniowy marki Astoria model Forma z funkcją manualnego zaparzania,
- profesjonalny młynek do kawy Fiorenzato,
- tamper, odbijak, dzbanki, „shot glass”, odpowiednia szczotka do czyszczenia,
- filiżanki do espresso poj. 70 ml, filiżanki do cappuccino,
- kawa ziarnista marki BRISTOT Speciale,
- mleko Piątnica 3,2% UHT,
- syropy MONIN 6 smaków,
- bita śmietana,
- owoce.

Odpowiednie środki czyszczące (ściereczki, gąbki, pędzel, etc.) zapewniają zawodnicy.

Nie wymagamy serwowania filiżanek na spodkach, łyżeczek, cukru, serwetek.

6. Nagrody w Konkursie Sztuki Kulinarnej: „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2018” i „Olimpiady Młodych Baristów”.

6.1. Jury konkursu kulinarnego przyzna trzy pierwsze miejsca w konkursie „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2018” na podstawie łącznej sumy punktów uzyskanych przez drużyny w drugim etapie konkursu oraz wskaże uczestnika, który najlepiej wykona zadanie techniczne, a następnie wybierze „osobowość konkursu”.

6.2. Nagrody w konkursie kulinarnym:

- nagrody Marszałka Województwa Mazowieckiego w wysokości 5000 zł,
- nagrody Burmistrza Dzielnicy Śródmieście m. st. Warszawy,
- Puchar Prezesa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni,
- staż w jednej z renomowanych restauracji w Warszawie pod opieką Szefa Kuchni,
- oraz inne bardzo atrakcyjne nagrody ufundowane przez sponsorów.

6.3. Tytuł „Osobowość Konkursu” zostanie przyznany dla dwóch osób (w dwóch kategoriach - kulinarniej i baristycznej) przez oddzielne Jury, w porozumieniu z Jury konkursu kulinarnego i Jury baristycznego. Główne kryteria wyboru dotyczą:

- kultury słowa i autoprezentacji,
- etyki społecznej i zawodowej,
- umiejętności prospołecznych,
- efektywnej i odpowiedzialnej współpracy w zespole,
- sztuki komunikacji interpersonalnej,
- profesjonalnego wyglądu i estetyki,
- miłego, grzecznego i przyjaznego zachowania.

GRAND PRIX zostanie przyznane szkole, której uczniowie w Konkursie kulinarnym

i Olimpiadzie otrzymają największą liczbę punktów.

Konkurs uświetnią swoją obecnością znane osobowości kulinarne oraz przedstawiciele ze świata mediów i kultury.