



REGULAMIN OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

„TRADYCJE REGIONÓW – POLSKI 2020”



Centrum Techniki Kulinarnej



Ogólnopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych

Tradycje regionów Polski

Podlasie 2020

Warszawa, 16 - 17 kwietnia 2020 r.

Konkurs kulinarny z wycieczką i noclegiem w hotelu w Warszawie!!!

I. Postanowienia ogólne

Organizatorem konkursu są: **Grupa Dora Metal, Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. E. Pijanowskiego, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szeffów Kuchni i Cukierni, Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, Warszawska Izba Turystyki w Warszawie.**

Konkurs kulinarny odbędzie się **17 kwietnia 2020 roku** w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie, przy ul. Racjonalizacji 5.

1. Wycieczka „Warszawa przez wieki”

Data i miejsce spotkania: 16 kwietnia 2020 r. w godzinach 9.00 – 9.50 **Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie, przy ul. Racjonalizacji 5.**

W pierwszym dniu Konkursu **16 kwietnia 2020 r. od godziny 10.00** dla wszystkich uczestników zaplanowana jest wycieczka: „Warszawa przez wieki” – z elementami gry miejskiej.

1.1. Cel wycieczki

Celem wycieczki jest zaprezentowanie dziedzictwa kulturowego miasta Warszawy. Grupę będzie oprowadzał przewodnik turystyczny z ramienia Warszawskiej Izby Turystyki (WIT). Dla wszystkich uczestników przewidziane są upominki.

Organizatorzy zapewniają uczestnikom oraz ich opiekunom bezpłatne noclegi w warszawskich hotelach 16 kwietnia 2020 r. Osoby zainteresowane skorzystaniem z noclegu, powinny poinformować Organizatora, wypełniając odpowiednie pole na karcie zgłoszenia.

2. Konkurs Kulinaryny Tradycje regionów Polski - Podlasie 2020

2.1. Cele główne konkursu kulinarnego to:

- kultywowanie, rozpowszechnianie regionalnych tradycji kulinarnych ze szczególnym uwzględnieniem Podlasia,
- wykazanie się wiedzą, umiejętnościami, twórczością i kreatywnością w sztuce kulinarnej wykonując zadanie techniczne: porcji sosu szodonowego oraz dania głównego z obowiązkowym wykorzystaniem: **elementu kaczki (pierś), kapusty świeżej, czosnku niedźwiedziego** oraz deseru z wykorzystaniem **sera twarogowego tłustego i śliwki węgierki mrożonej**.

II. Zasady uczestnictwa w Konkursie Tradycje regionów Polski - Podlasie 2020

W finale konkursu może wziąć udział maksymalnie 12 szkół. Kapituła konkursu, składająca się z uznanych szefów kuchni, dokona wyboru drużyn do dnia **20 marca 2020 r.** na podstawie przesłanych normatywów surowcowych, zdjęć potraw.

W konkursie każdą ze Szkół reprezentuje jeden dwuosobowy zespół uczniów, który zostanie zgłoszony przez **Dyrektora danej Szkoły**. Podczas zmagañ konkursowych zespół kucharzy przygotowuje dania. Jeden z uczestników będzie pełnił funkcje Kapitana Zespołu, drugi odpowiadał za test teoretyczny.

Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora **formularza zgłoszeniowego i karty zgłoszeniowej (załącznik nr 1)** wraz z dokładnym opisem receptur z załączonym zdjęciem potrawy. Zgłoszenia należy przesać do **16 marca 2020 r.** na adres e-mail sekretariat@admzsg.edu.pl z dopiskiem: *Konkurs „Tradycje regionów”*.

Dodatkowe pytania dotyczące konkursu kulinarnego proszę kierować do koordynatorów konkursu:

- Pani Lidii Łojek, e-mail: l.lojek@tlen.pl; telefon kontaktowy: 794 730 303

- Pana Mariusza Nowickiego, e-mail: nowicki.m@interia.pl; telefon kontaktowy: 661 011 221.

Wszystkie zakwalifikowane zespoły zostaną poinformowane drogą e-mail, do 21 marca 2020 r. a następnie wpisane na listę finalistów konkursu. Lista zostanie opublikowana na stronach internetowych CTK DORAM: <http://www.doram.pl/> oraz na stronie Zespołu Szkół Gastronomicznych: <http://www.zsg.edu.pl/>; i na stronie WSTiJO <https://wstijo.edu.pl/kontakt.html>.

W przypadku nieukończenia 18 roku życia przez uczestnika - przed terminem konkursu konieczne

jest dostarczenie do organizatorów oświadczenia rodziców/opiekunów (dostępne wraz z regulaminem załącznik nr 2), najpóźniej **16.04.2020 r.**

Udział w konkursie oznacza jednocześnie wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko, nazwa szkoły) zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych, w tym ich publikację, bez odrębnego wynagrodzenia. Pozyskane dane oraz zdjęcia będą wykorzystywane jedynie dla potrzeb organizatorów i sponsorów konkursu.

Przystąpienie do konkursu jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na warunki zawarte w regulaminie. Ponadto prawa autorskie do prac konkursowych (receptura gastronomiczna, zdjęcia) zostają przesłane na adres strony organizatora konkursu. Prawa te obejmują wykorzystanie całości lub części pracy oraz są nieograniczone czasowo, ilościowo i terytorialnie.

- Warunki organizacyjne

Rejestracja uczestników: **17 kwietnia 2020 r. godz. 8:00 - 8.30** (obowiązkowo legitymacja szkolna lub dowód tożsamości). **Miejsce: Centrum Techniki Kulinarnej DORAM** w Warszawie, przy ul. Racjonalizacji 5.

1. Konkurs Kulinarny - wytyczne

Każdy uczeń powinien być wyposażony w prawidłowe ubranie kucharskie.

Uczestnicy konkursu w Centrum Techniki Kulinarnej będą mieli do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy. Sprzęt specjalistyczny oraz drobny zawodnicy zabezpieczają we własnym zakresie.

1.1. Zadanie techniczne

Uczestnicy konkursu kulinarnego zobowiązani są do sporządzenia:

Zadania technicznego polegającego na wykonaniu 4 porcji sosu szodonowego (po 100 g każda porcja)

- dania głównego - z obowiązkowym zastosowaniem elementu kaczkę (pierś), kapusty świeżej oraz czosnku niedźwiedziego – 4 porcje;
- deseru z obowiązkowym zastosowaniem: sera białego twarogowego tłustego, śliwki węgierki mrożonej - 4 porcje.
-

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

DANIE	SUROWIEC	ILOŚĆ
-------	----------	-------

Zadanie techniczne	Wino białe	według potrzeb
Danie główne	Kaczka (pierś)	4 szt.
	Kapusta świeża (biała, czerwona, włoska)	1 kg
	Czosnek niedźwiedzi	1 op.
Deser	Ser twarogowy tłusty	1 kg
	Śliwka węgierka mrożona	0,5 kg

Pozostałe surowce uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

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

Organizator zapewnia porcelanę do ekspedycji wszystkich dań konkursowych, którą należy wykorzystać obowiązkowo. Elementy dekoracyjne/danie techniczne (talerze okrągłe o średnicy 32 cm), danie główne (talerze okrągłe o średnicy 32 cm), deser (talerze okrągłe o średnicy 32 cm).

2. Jury Konkursu

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.

3. Szczegółowe Zasady Konkursu

Uczestnicy konkursu **Tradycje regionów Polski - Podlasie 2020** rozpoczną swoje prace konkursowe w dwóch turach po sześć drużyn.

3.1. Etapy konkursu

Konkurs kulinarny składa się z dwóch etapów:

a) I etap – konkurencja techniczna – przygotowanie 4 porcji sosu szodonowego do obowiązkowego wykorzystania przy ekspedycji deseru – 4 porcje w ciągu 30 minut (zadanie dla Kapitana Zespołu). Część pisemna - dla drugiego uczestnika – test składający się z pytań

jednokrotnego wyboru, w którym za udzielenie poprawnych odpowiedzi można uzyskać maksymalnie 50 pkt, czas trwania testu wynosi 60 minut, Tematem testu będą wiadomości dotyczące kuchni regionalnych ze szczególnym uwzględnieniem regionu Podlasia.

b) II etap – przygotowanie 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 napisania testu.

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

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

3.2. Sposób punktacji jury profesjonalnego:

3.2.1. 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.

3.2.2. 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 i części pisemnej **NIE BĘDĄ** wliczane do punktacji ogólnej.

III. Nagrody w Konkursie **Tradycje regionów Polski - Podlasie 2020**

Jury konkursu kulinarnego przyzna trzy pierwsze miejsca w konkursie **Tradycje regionów Polski - Podlasie 2020** na podstawie łącznej sumy punktów uzyskanych przez drużyny w drugim etapie konkursu oraz wskaże uczestnika, który najlepiej wykona **zadanie techniczne, rozwiąże test teoretyczny** a następnie wybierze „**osobowość konkursu**”.

1. Nagrody w konkursie kulinarnym:

- a) Puchar Prezesa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni,
- b) Udział w nagraniu filmów instruktażowych ze sławnymi szefami kuchni (mistrz – uczeń),
- c) Staż w jednej z renomowanych restauracji w Warszawie pod okiem znanego Szefa Kuchni,

oraz inne bardzo atrakcyjne nagrody ufundowane przez sponsorów.

2. „Osobowość Konkursu”

Tytuł „**Osobowość Konkursu**” zostanie przyznany dla jednej osoby w kategorii kulinarnej przez Jury.

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.

IV. Program Konkursu **Tradycje regionów Polski - Podlasie 2020**

17 kwietnia 2020 r.

- | | |
|---------------|--|
| 8.30 – 8.45 | Uroczyste otwarcie konkursu. |
| 8.45 – 9.00 | Spotkanie uczestników i sędziów, omówienie zasad i regulaminów oraz losowanie numerów stanowisk i rozpoczęcia pracy. |
| 9.00 - 10.00 | Test pisemny i konkurencja techniczna dla wszystkich uczestników. |
| 10.10 - 10.20 | Przygotowanie uczestników z zespołów (1 – 6 na stanowiskach). |

10.20 - 11.50	Przygotowanie dań konkursowych II etap.
11.50 - 12.00	Przygotowanie uczestników z zespołów (7 – 12 na stanowiskach).
12.00 – 13.30	Przygotowanie dań konkursowych I i II etap.
13.30 - 14.00	Obrady JURY.
15.00	Uroczysta Gala.

Grand PRIX zostanie przyznane szkole, której uczniowie w Konkursie kulinarnym i części pisemnej otrzymają największą liczbę punktów.

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

V. Postanowienia końcowe:

- Za organizację i przebieg Konkursu odpowiadają Organizatorzy;
- Przesłanie zgłoszenia jest jednoznaczne z zapoznaniem się i akceptacją regulaminu Konkursu;
- Uczestnicy Konkursu zobowiązani są przestrzegać zasad BHP;
- Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do regulaminu Konkursu, przy czym Zobowiązuje się poinformować uczestnika i jego opiekuna;
- Wszelkie informacje dotyczące Konkursu są dostępne na stronie www.zsg.edu.pl oraz pod numerem telefonu osoby kontaktowej z ramienia ZSG;
- Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży;
- Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do wykorzystywania wizerunku uczestników, biorących udział w Konkursie;
- Uczestnicy oraz ich opiekunowie powinni posiadać aktualne ubezpieczenie NNW.

Bibliografia

- 1. Adamczewski P., Łęcka W.:** Biesiada polska, Wyd. Videofraf, 2009.
- 2. Szymanderska H.:** Prawdziwa Kuchnia Polska. Smaki, tradycyjne receptury. Wyd. Rea, 2016.
- 3. Konarzewska M.:** Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Podręcznik do nauki zawodu. Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, Kucharz cz.1-2, Wyd. WSiP, 2015.
- 4. Namysław I., Górską L.:** Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń cz.1-2. Wyd. WSiP, 2015.
- 5. Szajna R., Ławniczak D.:** Usługi gastronomiczne. Podręcznik do nauki zawodu. Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych. Wyd. WSiP, 2015.