



Regulamin ogólnopolskiego konkursu dla uczniów szkół o profilu spożywczym

Finansowanego z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych.

SPRAWY OGÓLNE

1.1. Organizatorami Konkursu Kulinarnego jest Ogólnopolskie Stowarzyszenia Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych - Polska Ekologia

Konkurs jest finansowany z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów

Zbożowych

1.2 Eliminacje konkursu odbędą się w 6 województwach Polskich :

09.10.2018 r. W Zespole Szkół Gospodarczych w Rzeszowie ul. Spytka Ligęzy 12

11.10.2018 r. Zespół Szkół Nr 2 w Jastrzębiu – Zdrój ul. Poznańska 1a

15.10.2018 r. Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach ul. Zagórska 141

23.10.2018 r. Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. JIJ Śniadeckich w Poznaniu ul. Warzywna 19

06.11.2018 r. Zespół Szkół Gastronomicznych im. E. Pijanowskiego w Warszawie ul. Poznańska 6/8

08.11.2018 r. Zespół Szkół Kształcenia Rolniczego Widzew ul. Szkolna 12, Ksawerów woj. Łódzkie

16-18.2018 Finał: VI Międzynarodowe Targi „EKOSTYL 2018” Hala Widowiskowo- Sportowa pod Dębowcem ul. Karbowa 26, Bielsko – Biała

1.3. Celem głównym Konkursu jest : Rozwój i poprawa inicjatyw społecznych na obszarze lokalnym i regionalnym- budowanie świadomości oraz edukacja w zakresie spożycia zbóż w Polsce.

rozbudzanie pomysłowości i kreatywności uczniów szkół o profilu spożywczym,

1.4 Uczestników konkursu oceniać będzie Jury konkursowe w tym przedstawiciele Stowarzyszenia Polska Ekologia oraz szefowie kuchni.

ZASADY UCZESTNICTWA

1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - uczniów szkół spożywczych.

aW Eliminacjach konkursu bierze udział 2 **dwu osobowe zespoły w tematyce zestawu obiadowe wraz z zupą i deser lub przystawki z dodatkiem produktów zbożowych (zamiast ziemniaków) oraz wypiek chleba i bułek. Z każdej szkoły dwa dwuosobowe zespoły.**

2. Uczestnikami Konkursu muszą być uczniowie tej samej szkoły , bez względu na wiek i klasę, do której uczęszczają.

3. Szkoła może zgłosić maksymalnie 2 ekipy.

4. **Uczestnikami Konkursu muszą być wyłącznie uczniowie wytypowani jako reprezentacja przez dyrektora danej szkoły.**

5. **Osoby niepełnoletnie powinni posiadać pisemną zgodę rodziców i/lub opiekunów na udział w Konkursie.**

6. Na czas Konkursu zawodników obowiązuje **galowy strój kucharski** (bluza kucharska, czarne spodnie lub spodnie kucharskie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
7. Zgłoszenia imienne do Konkursu należy przesyłać na trzy dni przed datą eliminacji na e-mail: czeslawmeus@biofuturo.com.pl tel +48 508 943 127

ZASADY KONKURSU

1. Konkurs składa się z dwóch etapów :

-
- **I etap – Eliminacje konkursu w sześciu województwach**

2. Przedmiotem Konkursu jest wykonanie dania głównego wraz z dodatkami warzywnymi oraz dowolnie z kaszą gryczaną lub jęczmienną lub orkiszową, z makaronem (będą gotowe dostarczone) lub z kluskami, z wykorzystaniem mięsa wieprzowego lub mięsa drobiowego (wybieramy jedno mięso)
- zupa dowolna z kaszą, makaronem lub z kluseczkami,
 - danie główne
 - deser np. budyń, naleśniki itp. (dowolność) lub przystawka
1. O zakwalifikowaniu drużyny do Finału Konkursu decyduje Kapituła Konkursu.
2. **Każdy uczestnik konkursu będzie miał pokryte koszty dojazdu na podstawie biletu PKP, MPK lub biletu linii autobusowej. A w finale nocleg**
3. Wszystkie surowce: mąki, kasze, makarony, mięsa, olej, podstawowe przyprawy- sól, pieprz, papryka, cukier, miód zapewnia organizator.
4. Każdy uczestnik (zespół) podaje na piśmie nazwę potraw oraz użyte składniki oraz opis wykonania dań
5. Organizator ustala z przedstawicielem szkoły w której rozgrywane są eliminacje niezbędne wyposażenie pracowni dla każdego uczestnika: stół roboczy, stół roboczy ze zlewem, stół odstawczy, piekarnik, ewentualnie piec konwekcyjno-parowy +GN-y, kuchenkę indukcyjną jedno płytową, kuchenkę z palnikami gazowymi lub elektrycznymi.
6. Organizator przekaze wykaz wszystkich składników które będą dostarczone w dniu rozpoczęcia konkursu (do wyboru indywidualnego)
7. **Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, porcelanę do prezentacji potraw, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), drobny sprzęt kuchenny, itp. każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).**
8. Organizator Konkursu pokrywa koszty noclegów dla ekip zakwalifikowanych do finału.
9. **Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).**
10. **Na przygotowanie potraw uczestnicy mają 240 minut**
11. **Każda ze startujących ekip kucharzy przygotowuje 6 mini porcji dania głównego + zupa+ ew. deser lub przystawkę plus jeden talerz demonstracyjny do oceny jury konkursowego, plus 1 półmisek porcji degustacyjnych dla uczestników konkursu .**
12. **Każda z ekip wypiekających chleb i bułki wykonuje 2 chleby w dowolnej formie oraz 30 szt bułeczek różnych kształtów.**

13. Zabrania się:

- **Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej** (np. frytownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, thermomix, schładzarka itp.). Użycie innego źródła energii cieplnej, aniżeli to, które jest na wyposażeniu stanowiska Konkursowego, może nastąpić tylko i wyłącznie na zasadzie zamiany urządzenia na inne. - **Stosowania sztucznych dekoracji.**
- **Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków** (Wszelkie elementy dekoracyjne nadające się do spożycia powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym)
- **Stosowania gotowych sosów** (fond, majonez i ketchup - dopuszczalne, jako dodatek).
- **Stosowania gotowych farszów.**
- **Stosowania wcześniej uformowanego lub wyciorowanego mięsa.**
- **Stosowanie produktów wcześniej uformowanych lub wyciorowanych.**
- **Stosowanie produktów wcześniej zażelowanych lub panierowanych.**
- **Stosowania wcześniej rozdrobnionych produktów** (Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu).
- **Stosowania wcześniej zamarynowanych produktów** (Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu).
- **Stosowanie produktów poddanych wcześniejszej obróbce cieplnej** (Wyjątek stanowią produkty wędzone dopuszczone do handlu ogólnego).

14. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów :

- **Warzywa i owoce** - umyte, obrane, pokrojone- przygotowuje każdy uczestnik konkursu indywidualnie.
- **Grzyby** - umyte, blanszowane, niekrojone - przygotowuje każdy uczestnik konkursu indywidualnie.
- **Ziemniaki / cebula** - obrane, niekrojone (wyjątek stanowią ziemniaki gotowane, zmielone użyte do produkcji np. klusek śląskich czy kopytek)
- **Kasze, Makarony** .
- **Mięso polędwiczki i schab wieprzowy (do indywidualnego wyboru), filet drobiowy** – wytrybowane , obrane z błon, niezamarynowane – **będzie dostarczone przez organizatora**

WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.2).
2. Wytypowani sędziowie muszą być obecni przez cały czas rozgrywania Konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.
3. Decyzje Kapituły Konkursu i składu sędziowskiego są ostateczne i niepodważalne.
4. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć, osób i potraw.
5. Wyniki Konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości i zamieszczone w mediach.

6. Każda praca wykonana przez uczestnika Konkursu winna być pracą autorską, przygotowaną specjalnie na dany Konkurs .
7. Organizator przestrzega ustawy o ochronie danych osobowych RODO .
8. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu.

SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Dania konkursowe oceniane będą przez niezależne sześciuosobowe jury

- Smak i aromat – 10-20 punktów
- wygląd i aranżacja – 10-15 punktów
- Kreatywność- oryginalność - 1-10 punktów
- Konkurs finałowy odbędzie się na takich samych zasadach
- Z tym, że wszystkie surowce, mięso, zabezpieczy organizator
- Efektywne wykorzystanie składników
- Do Finału kwalifikują się dwie najlepsze (dwuosobowe) drużyny z każdego konkursu eliminacyjnego.

VI . GŁÓWNY CEL KONKURSU

Oczekiwanym efektem jest zwiększenie świadomości po stronie konsumentkiej oraz wychodzenie naprzeciw oczekiwaniom konsumentów rozszerzając oferty potraw w oparciu o przetwory zbożowe. Głównym celem jest popularyzacja konsumpcji oraz zwiększenie świadomości na temat produktów zbożowych, ze szczególnym uwzględnieniem prastarych zbóż: samopszy, płaskurki, orkisz, jak również pszenicy i żyta. Po stronie konsumentów ma zwiększyć świadome wykorzystanie różnych odmian zbóż w wielu postaciach(przetworzone i nieprzetworzone) jako podstawowego składnika zróżnicowanej diety.

Konkurs jest sfinansowany z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych



