



REGULAMIN KONKURSU

IV Regionalny Konkurs Gastronomiczny

„REGIONALNE PODRÓŻE KULINARNE 2020”

Organizatorzy:

- Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim ul. Żwirki i Wigury 4, 05-825 Grodzisk Mazowiecki
- Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie Al. Prymasa Tysiąclecia 38, 01 - 242 Warszawa

Założenia ogólne :

1. Organizator Konkursu:

Organizatorem *IV Regionalnego Konkursu Gastronomicznego „REGIONALNE PODRÓŻE KULINARNE 2020”* jest Zespół Szkół Nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, ul. Żwirki i Wigury 4, 05-825 Grodzisk Mazowiecki oraz Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie ul. Al. Prymasa Tysiąclecia 38 A, 01-242 Warszawa.

2. Cele konkursu:

- odkrywanie i promowanie utalentowanych uczniów,
- kultywowanie i pogłębianie wiedzy gastronomicznej,
- propagowanie regionalnych tradycji kulinarnych,
- zachęcenie do prawidłowego sposobu żywienia,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych,
- rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego,
- ocena umiejętności zawodowych i wiedzy uczestników,
- rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,
- wyrabianie poczucia estetyki kulinarnej,
- nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią,
- doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów i egzaminów,
- integracja szkół kształcących w zawodach gastronomicznych.

3. Definicje:

3.1. Organizator Konkursu:

- Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, ul. Żwirki i Wigury 4, 05-825 Grodzisk Mazowiecki tel. (22) 734 59 50, e - mail: zs_grodzisk@o2.pl
- Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, ul. Al. Prymasa Tysiąclecia 38A, 01 - 242 Warszawa, tel. (22) 855 47 58, e - mail: dziekana@wstijo.edu.

3.2. Odbiorcy – szkoły zawodowe kształcące w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*, Technik technologii żywności w zawodzie cukiernik.

3.3. Uczestnik konkursu części kulinarnej – uczeń klas 1, 2, 3, 4 technikum, kształcący się w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*, *Technik technologii żywności w zawodzie cukiernik* zgłoszeni do konkursu przez szkołę zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym regulaminie, którzy opracowują recepturę i sporządzają potrawę.

3.4. Uczestnik konkursu części teoretycznej – uczeń klas 1, 2, 3, 4 technikum, kształcący się w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych, Technik technologii żywności w zawodzie cukiernik* zgłoszeni do konkursu przez szkołę zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym regulaminie, którzy przygotowują się do testu wiedzy teoretycznej z zakresu „**Zdrowy zestaw do szkoły - lunchbox: lunch na zimno i słodka przekąska**”.

3.5. Opiekun – nauczyciel przedmiotów zawodowych towarzyszący i sprawujący opiekę nad uczestnikiem/uczestnikami konkursu.

3.6. Receptura – zawierająca nazwę potrawy, normatyw surowcowy oraz dokładnie opisany sposób przygotowania. W autorskim przepisie muszą być wykorzystane składniki podane w niniejszym regulaminie.

3.6. Finaliści – uczestnicy konkursu części kulinarnej zakwalifikowani do finału (II etapu konkursu), na podstawie najwyższej ilości punktów uzyskanych w ocenie jury powołanego przez organizatorów. Zakwalifikowanie uczestnika części kulinarnej do II etapu kwalifikuje automatycznie uczestnika wiedzy teoretycznej z danej szkoły.

3.7. Laureaci - uczestnicy konkursu, którzy otrzymali największą liczbę punktów w II etapie konkursu, którym zostaną przyznane nagrody za zajęcie I, II i III miejsca w konkursie – część kulinarna i tytuł Regionalnego Mistrza Sztuki Kulinarnej (tytuł dotyczy I miejsca); oraz I, II i III miejsce w konkursie – część teoretyczna (test) wiedzy z zakresu „**Zasady prawidłowego żywienia młodzieży**”.

3.8. Etap I Konkursu – przygotowanie receptur konkursowych w szkole macierzystej i przesłanie wraz ze zdjęciem gotowych potraw w terminie na wskazany adres. Przesłane receptury poddane zostaną ocenie jury powołanego przez organizatorów. Ocenie podlegają wszystkie nadesłane w terminie receptury konkursowe, za które jury przyzna punkty.

3.9. Etap II Konkursu – do II etapu zapraszani są uczestnicy (10 zespołów), wyłonieni w I etapie konkursu, którzy otrzymali największą ilość punktów. II Etap odbywa się w Zespole Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, ul. Żwirki i Wigury 4.

3.10. Jury konkursowe części kulinarnej – jury powołane przez Organizatorów Konkursu, składające się z szefów kuchni, specjalistów ds. żywienia oraz nauczycieli przedmiotów zawodowych.

3.11. Jury konkursowe części teoretycznej (test) – 3 osobowe jury powołane przez Organizatorów Konkursu, składające się z nauczycieli przedmiotów zawodowych (opiekunowie).

3.12. Miejsce II etapu Konkursu

Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, ul. Żwirki i Wigury 4, 05-825 Grodzisk Mazowiecki tel. (22) 734 59 50, e - mail: zs_grodzisk@o2.

3.13. Strony Internetowe Konkursu:

<http://www.zs1grodzisk.pl/>

3.14. Osoby do kontaktu z ramienia organizatora:

- mgr inż. Julita Kaczmarek – Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, tel. (22)734 59 50

4. Opis konkursu i warunki uczestnictwa

4.1. Opis konkursu

Konkurs skierowany jest do uczniów klas 1, 2, 3 i 4 technikum kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności w zawodzie cukiernik.

Zespół szkolny składa się z dwóch uczestników, startujących w konkursie oraz opiekuna zespołu. W każdej części szkołę reprezentuje jeden uczeń. Wszyscy członkowie zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, ale niekoniecznie do tej samej klasy. Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić dowolną liczbę zespołów.

Konkurs składa się z dwóch oddzielanych konkurencji, części kulinarniej i części teoretycznej.

- **część kulinarna**, w której bierze udział jeden uczestnik z zespołu.

Temat konkursu: **„Zdrowy zestaw do szkoły – lunchbox: lunch na zimno i słodka przekąska”**.

Uczestnicy są zobowiązani do wykonania zestawu: dania lunchowego i słodkiej przekąski dla uczniów w wieku 16-19 lat do zjedzenia podczas przerw w szkole.

Do sporządzenia każdej z wymienionych potraw należy wykorzystać przynajmniej 2 z wymienionych surowców. Jednak wszystkie surowce z wymienionej listy muszą być wykorzystane w lunch i słodkiej przekąsce:

- **płatki owsiane górskie**
- **czekolada gorzka**
- **figi suszone**
- **marchew**
- **awokado**

oraz dowolnych, wybranych przez uczestnika innych surowców/półproduktów.

Czas na przygotowanie potrawy konkursowej 90 minut.

Organizatorzy zapewnią produkty wymienione jako obowiązkowe.

- **część teoretyczna**, w której bierze udział drugi uczestnik z zespołu.

Zadaniem uczestnika konkurencji teoretycznej będzie:

- Rozwiązanie testu wiedzy teoretycznej z zakresu **„Zasady prawidłowego żywienia młodzieży”**.

4.2. Warunki uczestnictwa

Wymogiem formalnym jest zgłoszenie:

- zespołu (2 uczestników) przez nauczyciela przedmiotów zawodowych lub instruktora praktycznej nauki zawodu zgodnie z załączoną kartą zgłoszenia podpisaną przez uczniów, opiekuna i dyrektora szkoły. Na karcie również musi znaleźć się pieczęć szkoły (*dokument, Załącznik nr 1*).

- przesłanie receptury oraz zdjęcia potraw konkursowych (*dokument, Załącznik nr 2*) zgodnych z tematyką konkursu. Przepisy nie mogą być zapożyczone, skopiowane ani wykorzystane z innego konkursu.

Warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie kompletu dokumentów,

(*skan Załącznika nr 1, Załącznik nr 2, zdjęcie*) na adres mailowy **zs_grodzisk@o2.pl w terminie do 20.03.2020r.**

5. Zasady Konkursu

Etap I – kwalifikacja

Pierwszy etap polega na przesłaniu receptur (ilości na 2 porcje) proponowanych potraw wraz z dokładnym opisem wykonania w terminie **do 20.03.2020r.** na adres mailowy: **zs_grodzisk@o2.pl**

Przepisy muszą być nawiązaniem do tematu konkursu.

Przepis zostanie oceniony przez jury na podstawie zgłoszenia w kategoriach:

Wykorzystanie składników obowiązkowych	1 – 5 punktów
Wykorzystanie różnych technik kulinarnych	1 – 5 punktów
Kreatywność w doborze składników potraw	1 – 5 punktów

Max. ilość do zdobycia to: 15 punktów. Przyznane punkty zostaną podane w informacji o zakwalifikowanych zespołach do II etapu konkursu **do dnia 25.03.2020r. na stronie internetowej szkoły <http://www.zs1grodzisk.pl> oraz przesłanie informacji do zakwalifikowanych zespołów na adres mailowy szkoły.**

Etap II konkursu

Miejsce II etapu: Zespół Szkół Nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, ul. Żwirki i Wigury 4, 05-825 Grodzisk Mazowiecki.

Termin: **03.04.2020r.**

Plan dnia:

8.30 - 9.00 Powitanie uczestników konkursu przez organizatorów.

9.30 - 10.00 Omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych

10.00 - 11.30 Zmagania konkursowe kulinarne 1 grupa (5 osób)

12.00 - 13.30 Zmagania konkursowe kulinarne 2 grupa (5 osób)

10.15 - 11.15 Pisemny test teoretyczny

11.30 - 12.30 Prelekcje, pokazy, wystawa prac konkursowych

13.30 - Poczęstunek

14.30 - Ogłoszenie wyników konkursu. Uroczyste wręczenie nagród i tytułu Regionalnego Mistrza Sztuki Kulinarnej.

Zmagania konkursowe w II etapie części kulinarnej polegają na:

- przygotowaniu potraw konkursowych zgodnie z tematem konkursu oraz przesłanymi recepturami w czasie 90 minut,
- zaprezentowaniu 1 porcji przygotowanego „zdrowego zestawu do szkoły – lunchbox” we własnym lunchbox
- wyeksponowaniu 2 porcji „zdrowego zestawu do szkoły – lunchbox” na zastawie stołowej organizatora w celu degustacyjnych przez jury.
- zwięzłej prezentacji dań konkursowych oraz udzielenia odpowiedzi na zadane pytania przez jury, *Uczestnicy II etapu konkursu będą mogli zająć stanowisko konkursowe 15 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz surowców i zaznajomienie się z wyposażaniem stanowiska pracy.*

Wyposażenie stanowiska konkursowego:

- stół roboczy ze stali nierdzewnej,
- kuchnia gazowa 4 palnikowa z piekarnikiem gazowym,
- zlewozmywak,
- sprzęt: garnki różnej wielkości, patelnie różnej wielkości, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki itp.,
- sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, blender, mikser, mikser planetarny
- nóż kuchenny, obieraczki
- zastawa stołowa

Inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny niezbędny do wykonania potraw konkursowych uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie. Do pracowni będzie można wnieść tylko sprzęt, którego nie zapewnia organizator. Wyjątek stanowi nóż kuchenny.

Organizator dopuszcza wyeksponowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.

Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych części kulinarnej w II etapie jest:

- posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika,
- posiadanie aktualnej książeczki zdrowia (orzeczenia lekarskiego) dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – bluzy, zapaski, czapki kucharskiej.

Uczestnik II etapu konkursu zobowiązany jest do przygotowania potrawy konkursowej zgodnie z przesłanym przepisem, który zakwalifikował uczestnika do konkursu.

Nie zezwala się na stosowanie:

- sztucznych dekoracji,
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
- gotowych sosów,
- przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów,
- gotowych mas, farszów,
- uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast,
- umytych, obranych, pokrojonych, ugotowanych wcześniej warzyw, owoców, ziemniaków.

Kryteria oceny w części kulinarnej:

Dania konkursowe będą oceniane przez Jury według kryteriów :

Przygotowanie <i>mise-en-place</i> oraz utrzymanie czystości i porządku na stanowisku po zakończeniu pracy	1 - 5 punktów
Różnorodność i dobór składników w kontekście zdrowia	1 – 5 punktów
Wykorzystanie różnych technik sztuki kulinarnej	1 – 5 punktów
Smak potrawy	1 – 5 punktów
Gospodarowanie surowcami w czasie pracy	1 - 5 punktów

Maksymalna ilość punktów do otrzymania w II etapie : 25 punktów.

Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = - 2 punkty karne.

Zmagania konkursowe w części teoretycznej polegają na:

- Rozwiązaniu testu wiedzy.

Test wiedzy będzie zawierał **50 pytań zamkniętych**. Czas na rozwiązanie testu 60 minut.

Zakres wiedzy: Zasady prawidłowego żywienia młodzieży

- podstawowe składniki pokarmowe i ich rola w żywieniu młodzieży
- zapotrzebowanie energetyczne
- sposoby oceny odżywienia
- dieta zbilansowana dla młodzieży
- alergeny w żywności

Zalecana literatura:

- Zasady żywienia. Planowanie i ocena. Podręcznik do nauki zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych (Kunachowicz Hanna , Nadolna Irena , Przygoda Beata , Sińska Beata , Turlejska Halina), WSiP.

- <http://www.izz.waw.pl/>

Kryteria oceny testu teoretycznego:

Kryterium oceny będzie ilość uzyskanych punktów (czyli prawidłowych odpowiedzi).

Nagrody

Za udział w konkursie uczestnicy i ich opiekunowie otrzymują dyplomy, a laureaci I, II, III miejsca nagrody rzeczowe.

Postanowienia końcowe

1. Jury konkursowe zapewnia prawidłowy przebieg konkursu.
2. Za organizację i przebieg konkursu odpowiadają organizatorzy.
3. Uczestnik konkursu akceptuje wszystkie postanowienia regulaminu.
4. Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik i jego Opiekun powinien zapoznać się z regulaminem konkursu. Przesłanie karty zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z regulaminem konkursu oraz jego akceptacją.
5. Uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania zasad BHP i ppoż. oraz organizacji i dyscypliny pracy na każdym etapie konkursu.
6. Uczestnik i jego opiekun zobowiązuje się do uzupełnienia wszelkiej dokumentacji związanej z realizacją konkursu, a w szczególności do: podpisywania list obecności oraz innych dokumentów wskazanych przez Organizatora, a związanych z konkursem.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany regulaminu konkursu, o czym zobowiązuje się poinformować uczestników konkursu przed jego rozpoczęciem.

8. Wszelkie informacje dotyczące organizacji oraz realizacji konkursu będą ogłaszane na stronie internetowej organizatora konkursu <http://www.zs1grodzisk.pl/> oraz przekazywane telefonicznie lub drogą elektroniczną opiekunom uczestników. (*Opiekuna posiada również uczestnik pełnoletni*).
9. Organizator nie ponosi kosztów przygotowania się do konkursu oraz kosztów dojazdu do miejsca konkursu.
10. Organizator zastrzega sobie prawo publikacji przepisów konkursowych zarówno laureatów, finalistów jak i uczestników konkursu na stronach internetowych organizatorów oraz mediach upowszechniających ideę konkursu.
11. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji wizerunku uczestników, finalistów i laureatów konkursu oraz ich opiekunów.
12. Wyniki konkursu zatwierdzone przez jury są ostateczne i będą opublikowane na stronach internetowych organizatorów konkursu, patronów konkursu oraz w mediach propagujących ideę konkursu.
13. Organizator zapewnia stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem wskazanym w regulaminie oraz nakryty stół bankietowy do prezentacji potraw i oceny jury.
14. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczestników i opiekunów.
15. Organizatorzy zapewnią produkty wymienione jako obowiązkowe do przygotowania 2 porcji potraw konkursowych każdemu uczestnikowi.
16. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu finału w Zespole Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim.
17. Organizator nie ubezpiecza uczestników konkursu i ich opiekunów.
18. Podpis złożony na karcie zgłoszenia przez opiekuna i uczestnika jest równoznaczny akceptacją zapisów regulaminu, w przypadku uczniów niepełnoletnich oprócz podpisu ucznia na karcie zgłoszenia podpisuje się również rodzin/opiekun prawny.

Organizatorzy konkursu

-/-

dr Włodzimierz Banasik
rektor WSTiJO w Warszawie

mgr inż. Cezary Skalski
dyrektor ZS nr 1 w Grodzisku Mazowieckim