

Regulamin

Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2010”

I. Założenia ogólne.

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „**Kuchnia Polska na Mazowszu 2010**” (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie ul. Komorska 17/23 oraz Stalgast Sp. z o.o. przy wsparciu i pomocy merytorycznej Szefów Kuchni, Mistrzów Kelnerskich i absolwentów szkoły.
2. Konkurs Gastronomiczny składa się z dwóch konkursów:
 - **Konkurs Kulinaryny** organizowany jest pod patronatem Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni według zasad regulaminowych (WACS) World Association of Chefs Societies.
 - **Konkurs Kelnerski** organizowany jest pod patronatem Akademii Kelnerskiej Grzegorza Górnika.
3. Cele główne konkursu to:
 - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej
 - doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych
 - podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią
 - doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów
4. Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich profili szkół gastronomicznych. Wymogiem jest pisemna zgoda nauczyciela, prowadzącego technologię gastronomiczną lub instruktora nauki zawodu.
5. Konkurs odbędzie się 03.12.2010 r. (piątek) w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie, ul. Komorska 17/23. Początek zmagania konkursowych o godz. 10.00.
6. Uczestnicy startują w:
 - Konkursie Kulinarным – zespół dwuosobowy
 - Konkursie Kelnerskim – jednoosobowo
7. Zespół szkolny składa się z trzech uczestników, startujących w konkursach oraz opiekuna zespołu. Wszyscy członkowie zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.

8. Uczestnicy Konkursu Kulinarnego powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
9. Uczestnik Konkursu Kelnerskiego powinien wykazać się wiedzą kelnerską z zakresu zasad prawidłowego nakrywania stołu.
10. Konkurs Kulinarny i Konkurs Kelnerski będzie oceniany przez dwa zawodowe niezależne składy Jury. Łączny wynik obydwu konkursów wyłoni zwycięską ekipę szkolną w konkursie Grand Prix roku szkolnego 2010/2011.
11. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będzie:

- Profesjonalne **Jury degustacyjne** w składzie:

- ✓ Przewodniczący Jury – Szef Kuchni
- ✓ Vice przewodniczący Jury – Szef Kuchni
- ✓ Sekretarz Jury – Szef Kuchni
- ✓ Członek Jury – Szef Kuchni
- ✓ Członek Jury – Szef Kuchni

- Profesjonalne **Jury techniczne** w składzie:

- ✓ Juror techniczny – Szef Kuchni
- ✓ Juror techniczny – Szef Kuchni

12. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kelnerskiego czuwać będzie:

- Profesjonalne **Jury techniczne** w składzie:

- ✓ Przewodniczący Jury – Mistrz Kelnerski
- ✓ Vice przewodniczący – Mistrz Kelnerski
- ✓ Sekretarz Jury – Mistrz Kelnerski

13. Konkurs składa się z II etapów:

- **Pierwszy etap:**

- ✓ kwalifikacja – przygotowanie i nadesłanie receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw – zakąski gorącej i dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego
- ✓ zakwalifikowanie zespołu kulinarnego do II etapu kwalifikuje automatycznie uczestnika Konkursu Kelnerskiego z danej szkoły

- **Drugi etap – część praktyczna:**

- ✓ wykonanie po 6 porcji zakąski gorącej i 6 porcji dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego
- ✓ nakrycie stołu dla jednej osoby zgodnie z zasadami przewidzianymi w Konkursie Kelnerskim

14. Do konkursu zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 12 ekip szkolnych na podstawie przesłanych materiałów kwalifikacyjnych opisanych w Regulaminie.

Kwalifikacji dokona Profesjonalne Jury składające się z Szefów Kuchni.

15. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie szkoły oraz na stronach internetowej: www.zssgil.edu.pl www.papaja.pl www.newsgastro.pl

Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.

16. Nauczyciel opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.
17. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

Uczestnicy konkursów otrzymują dyplomy i medale pamiątkowe a laureaci dyplomy, medale, puchary i nagrody rzeczowe od sponsorów, zaś szkoła, której zespół zwycięży w klasyfikacji ogólnej otrzyma Puchar Grand Prix i nagrody rzeczowe od sponsorów konkursu.

Koszt przejazdu i zakwaterowania pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu.

Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania powodu.

II. Zasady Konkursów.

1. Etap I – kwalifikacja

Pierwszy etap polega na przesłaniu w terminie do – 07.11.2010 r. na adres szkoły:
Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych
ul. Komorska 17/23, 04-161 Warszawa

lub na adres mailowy:
zssgl@edu.um.warszawa.pl

zgłoszenia zawierającego:

- Dane osobowe:
 - ✓ dwóch uczestników Konkursu Kulinarnego
 - ✓ jednego uczestnika Konkursu Kelnarskiego

- ✓ nazwisko opiekuna zespołu danej szkoły oraz dane kontaktowe (adres służbowy, e-mail, telefon)
 - ✓ zgodę na udział poszczególnych uczestników konkursu wyrażoną przez nauczyciela technologii gastronomicznej lub instruktora praktycznej nauki zawodu
 - ✓ 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), w przypadku nadesłania zgłoszenia drogą elektroniczną, oryginał powinien zostać dosłany pocztą
- Przygotowanie receptury i opisy produkcyjne potraw zgodnych z tematem konkursu wraz ze zdjęciem potraw.

W recepturze powinny zostać zastosowane następujące produkty:

Zakąska gorąca:

- ✓ filet z karpia
- ✓ grzyby maślaki

Danie główne:

- ✓ udko z kurczaka
- ✓ kasza gryczana
- ✓ brukselka

Każda receptura musi zawierać:

- ✓ nazwę potrawy
- ✓ zdjęcie potrawy
- ✓ normatywy surowcowe na 10 porcji
- ✓ opis sposobu wykonania

- Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:
Sekretariat szkoły tel. (22) 610 35 88
Elżbieta Mroczek tel. 669 49 70 48 (po 16⁰⁰)
Adam Michalski tel. 502 31 78 41(konkurs kulinarny)
Grzegorz Górnik tel. 502 46 55 47(konkurs kelnerski)
- Wyboru uczestników do II etapu konkursu dokona Jury opisane w Regulaminie przez Organizatora.
- Lista zakwalifikowanych drużyn zostanie ogłoszona w mediach elektronicznych do wiadomości publicznej oraz na stronie www.zssgil.edu.pl do dnia 19.11.2010 r. a zgłaszające się zespoły zostaną powiadomione indywidualnie na adres podany przez opiekuna zespołu w formularzu zgłoszeniowym.

2. Etap II – praktyczny

Konkurs Kulinaryny

- 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, czapki
- Drugi etap polega na :
 - ✓ przygotowaniu 6 porcji zakąski gorącej i 6 porcji dania głównego
 - ✓ wyserwowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji uczestników
 - ✓ przygotowane potrawy (5 porcji) zostaną poddane ocenie Jury. Jedna porcja zostanie zaprezentowana na stole przygotowanym przez uczestnika Konkursu Kelnerskiego z danego zespołu
 - ✓ jeśli zażąda tego Jury, uczestnicy konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, dotyczące przygotowanych potraw
- Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 90 minut.
- Drużyny startują co 15 minut po sygnale Jury technicznego.
- Omówienie Regulaminu konkursów, zasad oceniania i losowanie numerów startowych odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o 09.00.
- Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarne zostanie udostępnione stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchnię gazową 4 palnikową z piekarnikiem elektrycznym lub gazowym, zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości 6 szt., patelnie różnej wielkości 4 szt., deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatki, szumówki itp. Sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, mały robot kuchenny.

Dokładniejsze informacje oraz schemat stanowiska zostaną przekazane zespołom, które zakwalifikują się do II etapu.

Inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Kulinarne zabezpieczają we własnym zakresie. Do pracowni będzie można wnieść tylko sprzęt, którego nie zapewnia organizator.

W dniu konkursu pracownia będzie otwarta od 08.30.

- Organizator zapewni każdej drużynie uczestniczącej w konkursie następujące produkty do przygotowania potraw (jako składniki obowiązkowe do zastosowania):
 - ✓ filet z karpia 1kg
 - ✓ grzyby maślaki (kostka, rozmrożona) 0,5kg
 - ✓ udko z kurczaka z kością 6 szt.
 - ✓ kasza gryczana (sucha) 0,5kg
 - ✓ brukselka (cała, rozmrożona) 0,6kg

Produkty obowiązkowe do zastosowania w Konkursie Kulinarnym przez uczestników muszą być użyte do przygotowania potraw konkursowych, lecz nie muszą być wykorzystane w całości.

- Organizator zapewnia: talerze do serwowania potraw konkursowych. Dopuszcza się wyserwowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.
- W ramach konkursu uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potraw zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
- **Nie zezwala się na stosowanie:**
 - ✓ sztucznych dekoracji
 - ✓ przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
 - ✓ gotowych sosów (fond, majonez, ketchup – dopuszczalne jako podstawa)
 - ✓ przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów
 - ✓ gotowych farszów
 - ✓ uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast
 - ✓ przywiezionych surowców, które zapewnia organizator
- Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - ✓ warzywa i owoce – umyte, obrane, nie krojone
 - ✓ grzyby – umyte, blanszowane, nie krojone
 - ✓ ziemniaki, cebula – obrane, nie krojone
 - ✓ mięso – odkostnione, nie zamarynowane

Uczestnicy Konkursu Kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 10 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy.

Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym:

Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy Jury.

- **Jury techniczne** – dwuosobowe, ocenia:
 - ✓ przygotowanie stanowiska pracy – maks. 5 punktów
 - ✓ czystość pracy – maks. 5 punktów
 - ✓ profesjonalizm pracy – maks. 5 punktów
 - ✓ wygląd stanowiska po pracy – maks. 5 punktów

Każdy członek Jury technicznego może przyznać maksymalnie 20 punktów.

- **Jury degustacyjne „ślepe”** – pięcioosobowe, ocenia:
 - ✓ wygląd i aranżację – maks. 15 punktów
 - ✓ dobór składników – maks. 15 punktów
 - ✓ smak – maks. 40 punktów

Każdy członek Jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów.

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

Konkurs Kelnerski

- Uczestnikami Konkursu Kelnerskiego mogą być uczniowie wszelkiego rodzaju klas kelnerskich profilowanych lub ogólnych gastronomicznych.
- Zasady kwalifikacji do Konkursu Kelnerskiego określone są w części „Założenia ogólne” Regulaminu.
- Konkurs Kelnerski składa się z trzech części:
 - ✓ Część 1 - Test wyboru – 15 pytań dotyczących obsługi konsumenta. Czas 15 min. (Zakres wiedzy I i II cz. „Obsługa Konsumenta” Ryszard Jargoń).
 - ✓ Część 2 - Nakrycie klasyczne do menu. Czas 30 min. Losowo wybrany jeden z 12 zestawów menu, wykonanie nakrycia przy użyciu zastawy przygotowanej przez Jury np.: przekąska zimna, zupa, danie główne (minimum).
 - ✓ Część 3 – Nakrycie improstyl. Czas 30 min. Nakrycie do: przekąski, zupy, dania rybnego lub dania pieczonego i deseru z zastawy przygotowanej przez Jury. (przykłady nakrycia na stronie Akademii Kelnerskiej w zakładce improstyl – www.akademiakelnerska.pl).

- Do konkursu dopuszczeni będą tylko uczestnicy w strojach kelnerskich (mile widziane rękawiczki , identyfikatory itp.).
- Zarówno w nakryciu klasycznym jak i improstyl Jury oceni tylko nakrycie, w skład którego wejdzie: zastawa stołowa i bielizna stołowa przygotowana przez organizatorów dla każdego uczestnika w takim samym asortymencie, dodatkowe atrybuty nie są zabronione , ale nie są też punktowane.
- Uzupełnieniem nakrycia w obydwu tematach będzie odpowiednie dobranie i ustawienie szkła oraz pełne wykorzystanie atrybutów kelnerskich w trakcie wykonywania pokazu.

Kryteria oceny w Konkursie Kelnerskim:

Zmagania konkursowe będą oceniane przez profesjonalne Jury.

- **Jury techniczne** – trzyosobowe, ocenia:
 - ✓ Test wyboru – maks. 15 punktów
 - ✓ Nakrycie klasyczne – maks. 15 punktów
 - ✓ Nakrycie improstyl – maks. 15 punktów

Każdy członek Jury technicznego za nakrycie w części 2 i 3 Konkursu może przyznać maksymalnie 30 punktów

- Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:
 - ✓ posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzające tożsamość uczestnika
 - ✓ posiadanie profesjonalnego uniformu kelnerskiego (styl klasyczny)
- Uczestnicy startują indywidualnie.
- Pomoc z zewnątrz w czasie konkursu jest niedozwolona.
- Jakikolwiek naruszenie przepisów dyskwalifikuje zawodnika.
- Poszczególne części konkursu oceniane będą oddzielnie.
- Zawody wygrywa osoba, która zgromadzi największą ilość punktów.
- Sytuacje sporne rozstrzyga Jury.
- Ocena i punktacja Jury jest oceną ostateczną.

**Kapituła Ogólnopolskiego Konkursu
„Kuchnia Polska na Mazowszu 2010”**