

Regulamin

Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2016”

I. Założenia ogólne.

1. Organizatorem VIII Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „**Kuchnia Polska na Mazowszu 2016**” (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie ul. Komorska 17/23 oraz firma 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 oraz przy współpracy i pod patronatem Centrum Szkolenia Barmanów Jerzego Czapli.
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
 - poszerzenie wiedzy z zakresu obsługi konsumenta
 - 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 lub instruktora praktycznej nauki zawodu pełniącego funkcję opiekuna zespołu.
5. Konkurs odbędzie się **18.11.2016 r.** (piątek) w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie, ul. Komorska 17/23. Początek rywalizacji konkursowych o godz. 9.00. Odprawa uczestników Konkursu godz. 8.15.
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 Kulinarного powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
9. Uczestnik Konkursu Kelnerskiego powinien wykazać się wiedzą z zakresu podstawowych zasad obsługi konsumenta (różne rodzaje serwisu).

10. Konkurs Kulinaryny i Konkurs Kelnerski będzie oceniany przez dwa niezależne składy Jury. Łączny wynik obydwu konkursów wyłoni zwycięską ekipę szkolną w konkursie Grand Prix roku szkolnego 2016/2017.

11. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będzie:

- Profesjonalne **Jury degustacyjne** w składzie:
 - ✓ Przewodniczący Jury – Szef Kuchni
 - ✓ Wiceprzewodniczący Jury – Szef Kuchni
 - ✓ Sekretarz Jury – Szef Kuchni
 - ✓ Członek Jury – Szef Kuchni
 - ✓ Członek Jury – Nauczyciel przedmiotów zawodowych
 - ✓ Członek Jury – Nauczyciel przedmiotów zawodowych

- Profesjonalne **Jury techniczne** w składzie:
 - ✓ Juror techniczny – Szef Kuchni
 - ✓ Juror techniczny – Szef Kuchni
 - ✓ Juror techniczny – Nauczyciel przedmiotów zawodowych
 - ✓ Juror techniczny – Nauczyciel przedmiotów zawodowych

12. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kelnerskiego czuwać będzie:

- Profesjonalne **Jury zawodowe** w składzie:
 - ✓ Przewodniczący Jury – Mistrz Kelnerski
 - ✓ Wiceprzewodniczący Jury – Mistrz Barmański
 - ✓ Sekretarz Jury – Mistrz Kelnerski
 - ✓ Członek Jury – Nauczyciel obsługi kelnerskiej
 - ✓ Członek Jury – Nauczyciel obsługi kelnerskiej

13. Konkurs składa się z II etapów:

- **Pierwszy etap:**
 - ✓ kwalifikacja – przygotowanie, nadesłanie zgłoszenia i receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw – zakąski gorącej i dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego (zał. nr 1 i 2)
 - ✓ zakwalifikowanie zespołu kulinarnego do II etapu kwalifikuje automatycznie uczestnika Konkursu Kelnerskiego z danej szkoły

- **Drugi etap – część praktyczna:**
 - ✓ wykonanie po 4 porcje zakąski gorącej i 4 porcje dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego
 - ✓ rozwiązanie teoretycznego testu wiedzy zawodowej, nakrycie stołu (klasyczne oraz improstyl), oraz wykonanie zadania dodatkowego (przygotowanie shake'a na bazie warzyw i owoców), 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 i nauczycieli przedmiotów zawodowych.

15. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie szkoły oraz na stronach internetowych: www.zssgil.edu.pl www.papaja.pl www.newsgastro.pl www.gastrona.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. Zakup medali i pucharów na kwotę 3300 zł zostanie sfinansowany przez Marszałka Województwa Mazowieckiego.

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 **–16.10.2016 r.** na adres szkoły:
Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych
ul. Komorska 17/23, 04-161 Warszawa

lub na adres mailowy:

konkurs.komorska@gmail.com

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 (instruktora praktycznej nauki zawodu) pełniącego funkcję opiekuna zespołu.
 - ✓ zgodę wyrażoną przez rodziców lub prawnych opiekunów na udział danego uczestnika w konkursie – gdy uczestnik jest niepełnoletni (załącznik nr 4)
 - ✓ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu w przypadku nadesłania zgłoszenia drogą elektroniczną, oryginał powinien zostać dosłany pocztą.
- przygotowane receptury i opisy produkcyjne potraw zgodnych z tematem konkursu wraz ze zdjęciem potraw (rozmiar 640x480).

W recepturze powinny zostać zastosowane następujące produkty lub ich elementy:

Zakąska gorąca:

- ✓ Tuszka z dorsza patroszona bez głowy

Danie główne:

- ✓ Udka z kurczaka zagrodowego

Każda receptura musi zawierać:

- ✓ nazwę potrawy
 - ✓ normatywy surowcowe na 4 porcje
 - ✓ opis sposobu wykonania
 - ✓ zdjęcie potrawy (rozmiar 640x480)
- Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:
Sekretariat szkoły tel. (22) 610 35 88 (do 16⁰⁰)
Elżbieta Mroczek tel. 669 49 70 48 (po 16⁰⁰) (konkurs kulinarny)
Ewa Olech tel. 531 995 850 (konkurs kulinarny i kelnerski)
Adam Michalski tel. 502 31 78 41 (konkurs kulinarny i kelnerski)
Grzegorz Górnik tel. 502 465 547 (konkurs kelnerski)
Jerzy Czapała tel. 603 55 55 22 (konkurencja barmańska)
 - Kwalifikacji 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 26.10.2016 r. a zgłaszające się zespoły zostaną powiadomione indywidualnie na adres podany przez opiekuna zespołu w formularzu zgłoszeniowym.

2. Etap II – praktyczny

Plan dnia

- 7.45 – 8.15 Rejestracja uczestników Konkursu (hol szkolny – wejście).
- 8.15 – 8.45 Odprawa uczestników Konkursu (sala gimnastyczna). Omówienie Regulaminu konkursów, zasad oceniania i losowanie numerów startowych.
- 9.00 – 14.30 Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym (pracownia technologiczna: sala 50, II piętro).
- 9.00 – 14.30 Rywalizacja w Konkursie Kelnerskim (hol szkolny II piętro).
- 9.30 – 14.30 Pokazy i specjalistyczne szkolenia zawodowe (sala gimnastyczna).
- 14.30 – 15.00 Prezentacja i omówienie dań konkursowych (Jury – sala gimnastyczna).
- ok. 16.00 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród.

Konkurs Kulinarny

- 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 4 porcji zakąski gorącej i 4 porcji dania głównego
 - ✓ wyserwowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników
 - ✓ przygotowane potrawy (3 porcje) zostaną poddane ocenie Jury. Jedna porcja zostanie zaprezentowana na stole przygotowanym przez uczestnika Konkursu Kelnerskiego z danego zespołu. Dozwolone jest wystawienie wizytówki z nazwą szkoły i nazwami potraw.

- ✓ 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.
- Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarного zostanie udostępnione stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze, kuchnię gazową 4 palnikową z piekarnikiem elektrycznym lub gazowym, zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości 4 szt., patelnie różnej wielkości 4 szt., deski, drobne naczynia produkcyjne: sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatkę itp.; jak również sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, mały robot kuchenny.

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

W dniu konkursu pracownia będzie otwarta od 07.30.

- Organizator zapewni każdej drużynie uczestniczącej w konkursie następujące produkty do przygotowania potraw (jako składniki obowiązkowe do zastosowania):
 - ✓ Tuszka z dorsza patroszona bez głowy 1000 g
 - ✓ Udko z kurczaka zagrodowego (całe) 4 szt.

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

Pozostałe produkty do przygotowania dań konkursowych każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).

- 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
- Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - ✓ warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone
 - ✓ grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone
 - ✓ ziemniaki, cebula – obrane, niekrojone

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

Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym:

Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy Jury.

- **Jury techniczne** – czteroosobowe, ocenia:
 - ✓ przygotowanie stanowiska pracy – maksymalnie 5 punktów
 - ✓ czystość pracy – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ profesjonalizm pracy – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ wygląd stanowiska po pracy – maksymalnie 5 punktów

Każdy członek Jury technicznego może przyznać maksymalnie 40 punktów.

- **Profesjonalne Jury degustacyjne** – sześćosobowe, ocenia:
 - ✓ wygląd i aranżację – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ dobór składników – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ smak – maksymalnie 30 punktów

Każdy członek Jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 60 punktów.

- **Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi; 1 minuta = minus 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana, danie zostanie poddane ocenie jury.**

Konkurs Kelnerski

- Uczestnikami Konkursu Kelnerskiego mogą być uczniowie klas kelnerskich lub ogólnych gastronomicznych.
- Zasady kwalifikacji do Konkursu Kelnerskiego określone są w części „Założenia ogólne” Regulaminu.
- Uczestnicy startują indywidualnie.
- Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:
 - ✓ posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzające tożsamość uczestnika
 - ✓ posiadanie profesjonalnego uniformu kelnerskiego (styl klasyczny)
- Do konkursu dopuszczeni będą tylko uczestnicy w strojach kelnerskich (mile widziane rękawiczki, identyfikatory, itp.).
- Pomoc z zewnątrz w czasie konkursu jest niedozwolona.
- Jakiegokolwiek naruszenie przepisów dyskwalifikuje zawodnika.
- Poszczególne części konkursu oceniane będą oddzielnie.
- Zawody wygrywa osoba, która zgromadzi największą liczbę punktów.
- Konkurs Kelnerski składa się z trzech części:

- ✓ Część 1 – Test wyboru - czas trwania 20 min – zawierający 20 pytań, dotyczących obsługi konsumenta. Uczestnik powinien wykazać się znajomością ogólnych zasad obsługi kelnerskiej, wykorzystując m.in. podręcznik „Nauka Usługiwania” cz. I i II Grzegorza Górnika.
- ✓ Część 2 – Nakrycie (klasyczne dla 1 osoby do menu przygotowanego przez organizatora i na sprzącie organizatora oraz improstyl dla 1 osoby na sprzącie i do menu zaproponowanego przez uczestnika), motywem przewodnim improstyl jest nakrycie dla dziecka, wykonanie nakrycia np.: przekąska zimna, zupa, danie główne (lub inne). Czas 2 x 20 min.
- ✓ Część 3 – Przygotowanie shaka na bazie warzyw i owoców.
 - Uczestnik konkursu przygotowuje 1 porcję shake’a z warzyw i owoców według własnej, autorskiej receptury, w którym składnikiem obowiązkowym jest liść świeżej kapusty białej głowiastej.
 - Shake konkursowy będzie przygotowany w blenderze dostarczonym przez organizatora (Blender Waring XTREME) zasady pracy i obsługa urządzenia będzie omówiona przez jury przed rywalizacją konkursową.
 - Organizator zapewnia: stół roboczy, szkło do prezentacji przygotowanego shake’a (kieliszek do koktajli typu Hurricane 450 ml) oraz lód w kostkach i składnik obowiązkowy (świeża kapusta biała głowiasta). Wszystkie pozostałe składniki shake’a oraz drobny sprzęt niezbędny do jego wykonania zabezpiecza sobie uczestnik.
 - Uczestnik wykonuje konkurencje zgodnie z ogólnymi zasadami przygotowania napojów blendowanych.
 - Czas przygotowania się uczestnika do konkurencji 5 minut.
 - Czas wykonania konkurencji max 5 minut.
 - Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi – 1 minuta = minus 1 punkt karny, po 10 minutach praca zostaje przerwana.
 - Organizator konkursu zabezpiecza:

Przykładowy shake z użyciem liścia kapusty wraz z opisem wykonania (załącznik nr 5)

Kryteria oceny w Konkursie Kelnerskim:

Zmagania konkursowe będą oceniane przez profesjonalne Jury. Ocenie podlegały będą następujące elementy:

- ✓ organizacja pracy
 - ✓ sylwetka kelnera
 - ✓ technika pracy
 - ✓ prawidłowość wykonywanych czynności
 - ✓ profesjonalizm pracy
 - ✓ poprawność wykonania zadania
 - ✓ estetyka wykonanego nakrycia
 - ✓ umiejętności z zakresu obsługi konsumenta
 - ✓ umiejętności z zakresu przygotowania napojów blendowanych
- W nakryciu stołu **stylem klasycznym** Jury oceni tylko nakrycie, w skład którego wejdzie: zastawa stołowa i bielizna stołowa przygotowana przez organizatorów dla każdego uczestnika w takim samym asortymencie.
 - W nakryciu stołu improstyl Jury oceni nakrycie, w skład którego wejdzie sprzęt (zastawa + utensylia) w całości przygotowany i przywieziony ze sobą przez uczestnika konkursu kelnerskiego, dozwolone są wszelkie dodatkowe elementy nakrycia podkreślające

kreatywność startującego. Obowiązkowe jest wystawienie wydrukowanej karty stołowej menu, do której jest przygotowane nakrycie konkursowe.

- W III części konkursu - przygotowanie shake'a na bazie warzyw i owoców. Jury oceniać będzie poprawność wykonania czynności, odpowiedni dobór sprzętu oraz profesjonalizm przygotowania, poprawność prezentacji i smak shake'a. Uczestnik konkursu będzie zobowiązany do wykonania – 1 porcji shake'a według własnej autorskiej receptury z zachowaniem wymogów organizatora dotyczących tej konkurencji zgodnie z ogólnymi zasadami przygotowania napojów blendowanych.
- **Profesjonalne Jury kelnerskie** – pięcioosobowe, ocenia:
 - ✓ test wyboru – maks. 20 punktów
 - ✓ nakrycie (klasyczne oraz improstyl) – maks. 2 x 20 punktów
 - ✓ przygotowanie i prezentacja shake'a – maks. 40 punktów

Każdy członek Jury w Konkursie Kelnerskim może przyznać maksymalnie 100 punktów.

- Sytuacje sporne rozstrzyga arbitralnie Przewodniczący Jury.
- Ocena i punktacja Jury jest oceną ostateczną.

Postanowienie końcowe

- Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.

D Y R E K T O R
Zespołu Szkół Spożywczo-Gastronomicznych

mgr inż. Ewa Lada