

Regulamin Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2013”

I. Założenia ogólne.

1. Organizatorem V Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2013” (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 29.11.2013 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 Kulinarynym – 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 z zakresu podstawowych zasad obsługi konsumenta (różne rodzaje serwisu, flambrowanie).
10. Konkurs Kulinarny i Konkurs Kelnerski będzie oceniany przez dwa niezależne składy Jury. Łączny wynik obydwu konkursów wyłoni zwycięską ekipę szkolną w konkursie Grand Prix roku szkolnego 2013/2014.

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 – 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
- ✓ Vice przewodniczący – Mistrz Kelnerski
- ✓ 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 (załączniki 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 Kulinarneho
- ✓ rozwiązanie teoretycznego testu wiedzy zawodowej, nakrycie stołu (klasyczne oraz improstyl), oraz przeprowadzenie flambirowania, 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.

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 – 31.10.2013 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 Kelnerskiego
- ✓ nazwisko opiekuna zespołu danej szkoły oraz dane kontaktowe (adres służbowy, e-mail, telefon)
- ✓ zgodę na udział poszczególnych uczestników konkursu wyrażoną przez nauczyciela (instruktora nauki zawodu, technologii gastronomicznej lub obsługi kelnerskiej)
- ✓ zgodę wyrażoną przez rodziców lub prawnych opiekunów na udział danego uczestnika w konkursie – gdy uczestnik jest niepełnoletni (załącznik nr 3)
- ✓ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu 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 (rozmiar 640x480).

W recepturze powinny zostać zastosowane następujące produkty:

Zakąska gorąca:

- ✓ Pstrąg świeży

Danie główne:

- ✓ Pierś z indyka
- ✓ Ser żółty Mlekdamer

Każda receptura musi zawierać:

- ✓ nazwę potrawy
- ✓ zdjęcie potrawy (rozmiar 640x480)
- ✓ normatywy surowcowe na 10 porcji
- ✓ opis sposobu wykonania

- 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)

Adam Michalski tel. 502 31 78 41 (konkurs kulinarny i kelnerski)

Jadwiga Kozerska tel. 609 039 852 (po 16⁰⁰) (konkurs kelnerski)

Maria Osińska tel. 665 970 775 (po 16⁰⁰) (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 08.11.2013 r. a zgłaszające się zespoły zostaną powiadomione

indywidualnie na adres podany przez opiekuna zespołu w formularz 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 technologii gastronomicznej 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 – 15.30 Prezentacja i omówienie dań konkursowych (Jury – sala gimnastyczna)
- ok. 16.00 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród.

Konkurs Kulinarny

- Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowego 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 Kulinarnego 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, łopatkę itp. Sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, mały robot kuchenny.

Inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Kulinarnego 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:

✓ Pstrąg świeży cały	2 szt. po ok. 300g
✓ Piersz z indyka	ok. 1,0 kg
✓ Ser żółty Mlekdamer	ok. 200g

Produkty obowiązkowe do zastosowania w Konkursie Kulinarzym 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
- Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - ✓ warzywa i owoce – umyte, obrane, nie krojone
 - ✓ grzyby – umyte, blanszowane, nie krojone
 - ✓ ziemniaki, cebula – obrane, nie krojone

Uczestnicy Konkursu Kulinarnego 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 – maks. 5 punktów
 - ✓ czystość pracy – maks. 15 punktów
 - ✓ profesjonalizm pracy – maks. 15 punktów
 - ✓ wygląd stanowiska po pracy – maks. 5 punktów

Każdy członek Jury technicznego może przyznać maksymalnie 40 punktów.

- **Profesjonalne Jury degustacyjne** – sześcioosobowe, ocenia:
 - ✓ wygląd i aranżację – maks. 15 punktów
 - ✓ dobór składników – maks. 15 punktów
 - ✓ smak – maks. 30 punktów

Każdy członek Jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 60 punktów.

- **Przekroczenie czasu** przeznaczonego 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.
- 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.).
- W nakryciu stołu 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.

- Uzpełnieniem nakrycia będzie odpowiednie dobranie i ustawienie szkła oraz pełne wykorzystanie atrybutów kelnerskich w trakcie wykonywania pokazu.
- W III części konkursu (flambirowanie) Jury oceniać będzie poprawność wykonania czynności, odpowiedni dobór sprzętu pomocniczego i profesjonalizm serwisu potrawy. Uczestnik konkursu będzie zobowiązany do wykonania Crepes Suzette, wszystkie składniki do wykonania zadania dostarczy organizator konkursu.
- 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 ilość 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 Grzegorza Górnika.
 - ✓ Część 2 – Nakrycie (klasyczne oraz improstyl) do menu (losowo wybrany jeden z 12 zestawów menu, wykonanie nakrycia przy użyciu zastawy przygotowanej przez Jury np.: przekąska zimna, zupa, danie główne (lub inne). Czas 30 min.
 - ✓ Część 3 – Flambirowanie – przygotowanie stanowiska i składników niezbędnych do wykonania zadania, wykonanie 2 porcji crepes suzette, wyserwowanie na talerze i podanie do stołu . Czas 20 min.

Kryteria oceny w Konkursie Kelnerskim:

Zmagania konkursowe będą oceniane przez profesjonalne Jury. Ocenie podlegają 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
- **Profesjonalne Jury kelnerskie** – pięcioosobowe, ocenia:

- ✓ Test wyboru – maks. 20 punktów
- ✓ Nakrycie (klasyczne oraz improstyl) – maks. 40 punktów
- ✓ Flambiowanie – maks. 20 punktów

Każdy członek Jury w Konkursu kelnerskim może przyznać maksymalnie 80 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.

**Kapituła Ogólnopolskiego Konkursu
„Kuchnia Polska na Mazowszu 2013”**

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

B. Lada
mgr inż. Ewa Lada

DYREKTOR DEPARTAMENTU

Radosław Rybicki

Zastępca
Dyrektora Departamentu

Kazimierz Foręski

RADCA PRAWNY

Rafał Marahowka
WA 6043

30 PAZ 2013