

VIII Ogólnopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych

„Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2016”

oraz eliminacje do

II Ogólnopolskiej „Olimpiady Kawy®” dla Szkół Gastronomicznych

Warszawa, 9 grudnia 2016 r.

1 Postanowienia ogólne

- 1.1 Organizatorem konkursu jest Grupa Dora Metal, Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz firma Apro Trade/Akademia Kawy®.
- 1.2 Konkurs kulinarny oraz eliminacje do II Ogólnopolskiej „Olimpiady Kawy®” odbędą się w dniu **9 grudnia 2016 roku w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie, przy ul. Racjonalizacji 5.**
- 1.3 Finał „Olimpiady Kawy®” odbędzie się w dniu **7 kwietnia 2017 roku w Warszawie podczas Międzynarodowych Targów Gastronomicznych „EuroGastro”.**
- 1.4 Cele główne konkursu kulinarnego to:
 - kultywowanie, rozpowszechnianie i wzbogacanie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej Świąt Bożego Narodzenia,
 - wykazanie się wiedzą, umiejętnościami, twórczością i kreatywnością w sztuce kulinarnej przygotowując zakąskę o charakterze świątecznym z wykorzystaniem **śledzia** oraz wykwintnych dań zasadniczych z wykorzystaniem **gęsi**,
 - wyróżnienie najlepszych zespołów, które swoim talentem, pracowitością, wiedzą,
 - umiejętnościami i pasją zmotywują swoich kolegów do dalszej nauki,
- 1.4.1 Zespół typuje jednego Zawodnika do wykonania zadania technicznego polegającego na **filetowaniu owoców (ananas, pomarańcza, grejpfrut) oraz ułożeniu z nich kompozycji na półmisku** (surowce zapewnia organizator konkursu).
- 1.5 Cele główne „Olimpiady Kawy®” to:
 - rozpowszechnianie wiedzy o kawie i jej profesjonalnym przygotowaniu,
 - sprawdzenie podstawowej wiedzy o kawie w formie testu pisemnego i umiejętności praktycznych w zawodzie „barista”,
 - wyłonienie 6 najlepszych baristów do finału „Olimpiady Kawy®” (finał 7 kwietnia 2017 r. podczas targów EuroGastro w Warszawie),
 - propagowanie kultury dobrej kawy w Polsce,
 - promocja firm zaangażowanych w projekcie konkursu i edukację młodzieży.
- 1.5.1 Jeden z Zawodników Zespołu weźmie udział w eliminacjach do II Ogólnopolskiej „Olimpiady Kawy®” dla Szkół Gastronomicznych.

2 Zasady uczestnictwa

- 2.1 W finale konkursu może wziąć udział maksymalnie 12 szkół. Kapituła konkursu, składająca się z uznanych szefów kuchni i baristów, dokona wyboru drużyn do dnia 22 listopada na podstawie przesłanych

normatywów surowcowych, zdjęć potraw oraz krótkiego opisu zainteresowań uczestnika Olimpiady tematem kawy.

- 2.2** W konkursie każdą ze Szkół reprezentuje jeden trzyosobowy zespół uczniów, który zostanie zgłoszony przez **Dyrekcję danej Szkoły**. Do konkursu kulinarnego przystąpi dwóch uczniów, natomiast do „Olimpiady Kawy®” jeden uczeń. Podczas zmagani konkursowych zespół kucharzy przygotowuje dania, a uczestnik eliminacji „Olimpiady Kawy®” bierze udział w teście teoretycznym pisemnym i sprawdzeniu umiejętności praktycznych.
- 2.3** Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora **formularza zgłoszeniowego i karty zgłoszeniowej (załącznik nr 1)**, dokładny opis receptur z załączonym zdjęciem potrawy i krótkim opisem zainteresowań tematyką kawy. Zgłoszenia przesyłamy **do dnia 18 listopada 2016 r.** do Sekretarza Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, Pana Mariusza Nowickiego na adres e-mail: sekretarz.osskic@interia.pl oraz e-mail sekretariat@admzsg.edu.pl z dopiskiem „Konkurs świąteczny”.
- 2.4** Dodatkowe pytania dotyczące:
- konkursu kulinarnego proszę kierować do Pani Lidii Łojek, na adres e-mail: lidia.lojek@tlen.pl, telefon kontaktowy: 794 730 303,
 - „Olimpiady Kawy®” proszę kierować do: Apro Trade Sp. z o.o / Akademia Kawy®, kontakt: Tomasz Obracaj – email: info@tomcaffee.com , tom@tomcaffee.com.

- 2.5 Wszystkie zakwalifikowane zespoły zostaną poinformowane mailowo, a następnie wpisane na listę finalistów konkursu. Lista zostanie opublikowana na stronach internetowych CTK DORAM: <http://www.doram.pl/> oraz Zespołu Szkół Gastronomicznych: <http://www.zsg.edu.pl/>.
- 2.6 W przypadku nieukończenia 18 roku życia przez uczestnika - przed terminem konkursu konieczne jest dostarczenie do organizatorów oświadczenia rodziców/opiekunów (dostępne wraz z regulaminem załącznik nr 2), najpóźniej w dniu konkursu.
- 2.7 Udział w konkursie i eliminacjach Olimpiady oznacza jednocześnie wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby organizatorów i sponsorów konkursu (imię, nazwisko, nazwa szkoły) i publikację w różnej formie, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.
- 2.8 Informacje o osobach nagrodzonych oraz ich potrawach zostaną opublikowane na stronach internetowych.
- 2.9 Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży i pobytu.
- 2.10 Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
- 2.11 Prawa autorskie do prac konkursowych (receptura gastronomiczna, zdjęcia) zostają przeniesione na Organizatora Konkursu z chwilą ich nadesłania. Prawa te obejmują wykorzystanie całości lub części pracy oraz są nieograniczone czasowo, ilościowo i terytorialnie.

3 Warunki organizacyjne

3.1 Uczestnicy konkursu i eliminacji Olimpiady rejestrują się w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w godzinach od 8.30 do 9.00 (obowiązkowo legitymacja szkolna lub dowód tożsamości).

3.2 Konkurs Kulinaryny:

3.2.1 Każdy uczeń powinien być wyposażony w prawidłowe ubranie kucharskie.

3.2.2 Uczestnik konkursu będzie miał do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy w Centrum Techniki Kulinarnej. Sprzęt specjalistyczny uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.

3.2.3 Uczestnicy konkursu kulinarnego zobowiązani są do sporządzenia:

- zadania technicznego polegającego na poprawnym filetowaniu owoców oraz wykorzystaniu ich do sporządzenia kompozycji na półmisku,
- zakąski z wykorzystaniem surowego śledzia, buraków, twarogu tłustego – 4 porcje,
- wykwintnego dania zasadniczego z wykorzystaniem piersi z gęsi, wiśni mrożonych oraz miodu pitnego – 4 porcje.

3.2.4 Organizator zapewnia każdej drużynie uczestniczącej w konkursie kulinarnym następujące produkty do przygotowania potraw (jako składniki obowiązkowe do zastosowania):

DANIE	SUROWIEC	ILOŚĆ
przystawka	śledź świeży (tuszka)	2 sztuki średniej wielkości
	buraki	2 sztuki średniej wielkości
	twaróg tłusty	200g
danie zasadnicze	piersz z gęsi	1 sztuka (podwójna z kością i skórą)
	wiśnie mrożone	300g
	miód pitny (dwójniak)	100ml
zadanie techniczne	ananas	1 sztuka średniej wielkości
	pomarańcza	1 sztuka średniej wielkości
	grejpfrut	1 sztuka średniej wielkości

3.2.5 Pozostałe surowce uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.

3.2.6 **Nie wolno stosować wcześniej przygotowanych, uformowanych półproduktów oraz wcześniej przygotowanych dekoracji.**

3.2.7 Organizator zabezpiecza porcelaną do ekspozycji potraw – talerze okrągłe o średnicy 31 cm oraz zadania technicznego – półmiski.

3.2.8 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
 - Juror techniczny – Szef Kuchni
 - Juror techniczny – Szef Kuchni

4 Zasady Konkursu „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2016”

4.1 Uczestnicy konkursu „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2016” rozpoczną swoje prace konkursowe w dwóch turach po siedem drużyn.

4.2 Konkurs kulinarny składa się z trzech etapów:

- I etap – konkurencja techniczna – polegająca na poprawnym filetowaniu owoców oraz wykonaniu z nich kompozycji na półmisku, czas konkurencji technicznej - 20 minut.
- II etap – sporządzanie 4 porcji zakąski o charakterze świątecznym z wykorzystaniem świeżego śledzia, buraków oraz twarogu tłustego.
- III etap – sporządzenie 4 porcji dania zasadniczego z wykorzystaniem gęsi, wiśni mrożonych oraz miodu pitnego.
- Czas na wykonanie II i III etapu - 1 godzina i 30 minut

4.3 Szczegółowy program konkursu

9.00 – 9.30	Uroczyste otwarcie konkursu
9.30 – 9.45	Spotkanie uczestników i sędziów, omówienie zasad i regulaminów oraz losowanie numerów stanowisk i rozpoczęcia pracy.
10.00 - 10.10	Przygotowanie uczestników z zespołów (1 – 6 na stanowiskach).
10.10 - 10.30	Wykonanie zadania technicznego.
10.40 - 12.10	Przygotowanie dań konkursowych.
12.20 - 12.30	Przygotowanie uczestników z zespołów (7 – 12 na stanowiskach).
12.30 - 12.50	Wykonanie zadania technicznego.
13.00 - 14.30	Przygotowanie dań konkursowych.
14.30 - 15.30	Obrady JURY.

Uwaga ! Po upływie czasu konkursu — potrawy zostaną ocenione w zastanej postaci !!!

4.4 Każdy zespół przygotowuje 4 porcje zakąski z użyciem świeżego śledzia, buraków, twarogu tłustego oraz dań zasadniczych sporządzonych z piersi z gęsi, wiśni mrożonych, miodu pitnego.

4.5 Każda drużyna przekazuje trzy porcje dań ekipie jurorów, jeden zestaw pozostaje na stole

prezentacyjnym.

4.6 Ogłoszenie wyników nastąpi pomiędzy godziną 16.00 a 16.15.

4.7 Sposób punktacji jury profesjonalnego:

4.7.1 Konkurs „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2016”.

- Jury degustacyjne ocenia:
 - wygląd, kreatywność, estetykę podania – 5 punktów,
 - dobór składników – 5 punktów,
 - smak – 40 punktów.

Ocenię podlega przekąska oraz danie główne, odpowiednio 50+50=100 punktów. Oceny dokonywać będzie 5 sędziów. Każdy może przyznać 100 punktów, maksymalna ilość punktów tej części konkursu kulinarnego to 500 punktów.

- Jury techniczne ocenia:
 - przygotowanie stanowiska pracy – 5 punktów,
 - czystość na stanowisku pracy – 10 punktów,
 - profesjonalizm pracy – 10 punktów,
 - użycie technik kulinarnych i odpowiedniego sprzętu – 20 punktów,
 - wygląd stanowiska po zakończeniu pracy – 5 punktów.

Oceny dokonywać będzie 4 sędziów. Każdy może przyznać 50 punktów, maksymalna ilość punktów tej części konkursu kulinarnego to 200 punktów.

Razem maksymalna ilość punktów do zdobycia przez zespół = 700 punktów

- W konkurencji technicznej Jury ocenia:
 - przygotowanie stanowiska pracy – 5 punktów,
 - użycie odpowiednich noży – 5 punktów,
 - najmniejsza ilość pozostałości z filetowania owoców – 5 punktów,
 - kompozycja owoców na półmisku – 5 punktów.

Wytypowany przedstawiciel zespołu biorący udział w konkursie kulinarnym w konkurencji technicznej, może uzyskać maksymalnie 20 punktów za zadanie techniczne. Punkty uzyskane w konkurencji technicznej NIE będą wliczane do punktacji ogólnej.

5 Zasady konkursu „Olimpiada kawy”®

- 5.1** Każda konkurencja będzie oceniana przez akredytowanych sędziów konkursów „Barista”. Suma uzyskanych punktów decyduje o końcowej pozycji uczestnika w Eliminacjach. Pierwszych sześciu uczestników kwalifikuje się do Finału (Warszawa, Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro” 7 kwietnia 2017 roku).
- 5.2** „Test teoretyczny” (pisemny)
- 5.2.1** Test zawiera 15 pytań. Do każdego pytania będą trzy odpowiedzi z których tylko jedna jest poprawna. Należy zaznaczyć poprawną odpowiedź. Pytania będą dotyczyć podstawowej wiedzy na temat pochodzenia kawy, jej gatunków, rodzajów palenia ziaren, mielenia wypalanej kawy, walorów aromatycznych i smakowych, sposobów zaparzania i serwowania kawy.
- 5.2.2** Za każdą poprawną odpowiedź uczestnik otrzyma 6 punktów.
- 5.2.3** Czas testu = max 15 minut, za najkrótszy czas nagroda = +10 pkt, drugi +5 pkt, trzeci +2 pkt.
- 5.2.4** Maksymalna ilość punktów do zdobycia = 100 punktów.
- 5.3** Etap praktyczny: „espresso i cappuccino”.
- 5.3.1** Przygotowanie i zaserwowanie dwóch espresso i dwóch cappuccino.
- 5.3.2** Czas testu = 6 minut.
- 5.3.3** Na tym etapie oceniane będzie:
- poprawność pracy przy młynku: regulacja, dozowanie, straty (0-20),
 - ubijanie kawy tamperem (0-10),
 - poprawność zaparzania espresso, czas parzenia min. 20 max. 30 sekund (zaparzanie manualne), pojemność naparu z cremą min 25 ml max 35 ml, jakość kremy (0-40)
 - spienianie mleka: odpowiednia ilość mleka (straty), tekstura, temperatura (0-20),
 - „latte art” technika, kontrast mleka i kawy, wzór, symetria i powtarzalność (0-30),
- 5.3.4** Każdy z zawodników będzie miał 5 minut na przygotowanie stanowiska do testu i 2 minuty na pozostawienie porządku po zakończeniu pracy.
- 5.3.5** Punktacja: najkrótszy czas = + 10 pkt, drugi +5pkt, trzeci + 2pkt, przekroczenie czasu: odejmujemy 1 pkt za każdą sekundę powyżej dozwolonego czasu prezentacji. Maksymalna ilość punktów do zdobycia = 130 punktów.
- 5.4** „Cup Tasting”
- 5.4.1** 5 zestawów składających się z 3 filiżanek gdzie w dwóch jest taka sama kawa, a w trzeciej inna. Należy wybrać filiżankę kawy różniącą się swoim aromatem i smakiem od pozostałych dwóch, do dyspozycji będzie 5 gatunków kawy, identyczne kombinacje dla każdego uczestnika.
- 5.4.2** Czas testu = 5 minut.
- 5.4.3** Punktacja: każda trafiona filiżanka = 15 pkt. , najkrótszy czas = + 15 pkt, drugi = +8 pkt, trzeci = +5 pkt, maksymalna ilość punktów do zdobycia = 90 punktów.
- 5.5** Komisja sędziowska będzie przyznawać każdemu uczestnikowi dodatkowe punkty w skali 0-30 za profesjonalny wygląd, estetykę, miłe, grzeczne i przyjazne zachowanie .
- 5.6** Suma maksymalnej ilości punktów do zdobycia w Olimpiadzie Kawy = 350 punktów.
- 5.7** Szczegółowy program Olimpiady
- 9.00 – 9.30 Uroczyste otwarcie Konkursu

- 9.30 – 9.45 Spotkanie uczestników i sędziów, omówienie zasad i regulaminów oraz losowanie numerów stanowisk i rozpoczęcia pracy
- 9.45 – 10.00 „test teoretyczny” (pisemny)
- 10.00 – 10.15 przerwa
- 10.15 – 13.45 etap praktyczny „espresso i cappuccino”
- 13.45 – 14.30 przerwa
- 14.30 – 16.00 „Cup Tasting”
- 16.00 – 16.15 ogłoszenie wyników i rozdanie dyplomów

5.8 Organizator zapewnia w pełni wyposażone stanowisko Baristy:

- profesjonalny dwugrupowy ekspres ciśnieniowy z funkcją manualnego zaparzania (model do potwierdzenia),
- profesjonalny młynek do kawy (model do potwierdzenia),
- tamper, odbijak, dzbanki, „shot glass”, szczotka do czyszczenia grupy,
- filiżanki do espresso poj. 70 ml, filiżanki do cappuccino i Cup Tasting poj. 200 ml,
- kawa ziarnista marki Tom Caffè „Red Label” (100% Arabica z Brazylii),
- mleko 3.2% UHT,
- kawy do Cup Tastingu przygotowane przez palarnie kawy Apro Trade,

Odpowiednie środki czyszczące (ściereczki, gąbki, pędzel, etc.) zapewniają zawodnicy.

Nie wymagamy serwowania filiżanek na spodkach, łyżeczek, cukru, serwetek.

6 Nagrody w Konkursie Sztuki Kulinarnej: „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2016” i eliminacjach „Olimpiady Kawy®”

6.1 Jury konkursu kulinarnego przyzna trzy pierwsze miejsca w konkursie „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2016” na podstawie łącznej sumy punktów uzyskanych przez drużyny w dwóch etapach konkursu oraz wskaże uczestnika, który najlepiej wykona **zadanie techniczne**, a następnie wybierze „**osobowość konkursu**”.

6.2 Nagrody w konkursie kulinarnym:

- Puchar Prezesa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni,
- udział w nagraniu filmów instruktażowych ze sławnymi szefami kuchni (mistrz – uczeń),
- nagroda Marszałka Województwa Mazowieckiego w wysokości 1500 zł,
- nagroda Burmistrza Dzielnicy Śródmieście m. st. Warszawy,
- staż w jednej z renomowanych restauracji w Warszawie pod okiem znanego Szefa Kuchni,
- oraz inne bardzo atrakcyjne nagrody ufundowane przez sponsorów.

6.3 Organizator Olimpiady Kawy firma Apro Trade / Akademia Kawy® oraz sponsor Tom Caffè® ufundują nagrodę specjalną w formie szkolenia „Barista Skills - Foundation”, który jest częścią międzynarodowego programu edukacyjnego „Coffee Diploma System” SCAE - Speciality Coffee Association of Europe (www.scae.com).

6.3.1 Nagrodę Apro Trade/Akademia Kawy® otrzymują:

- szóstka Finalistów Olimpiady Kawy,
- zespół, który wygra Konkurs Kulinarny (łącznie z baristą).

6.3.2 Szkolenie odbędzie się w dniu 20 stycznia 2017 godz. 10.00 do 16.00 w siedzibie Apro Trade, ul. Narutowicza 37, 05-091 Ząbki k/Warszawy. Organizator nie pokrywa kosztu dojazdu i noclegu.

6.4 Tytuł „Osobowość Konkursu” jest przyznawany dwóm osobom (w dwóch kategoriach - kulinarnej i baristycznej) przez oddzielne Jury, w porozumieniu z Jury konkursu kulinarnego i Jury baristycznego.


Główne kryteria wyboru dotyczą:

- kultury słowa i autoprezentacji,
- etyki społecznej i zawodowej,
- umiejętności prospołecznych,
- efektywnej i odpowiedzialnej współpracy w zespole,
- sztuki komunikacji interpersonalnej,
- profesjonalnego wyglądu i estetyki,
- miłego, grzecznego i przyjaznego zachowania.

6.4.1 Z laureatami „Osobowości Konkursu” zostaną przeprowadzone wywiady i nastąpi promocja wizerunku wybranych uczniów na stronie konkursowej oraz w specjalnej edycji Biuletynu Konkursowego.

Grand PRIX zostanie przyznane szkole, której uczniowie w obydwu konkursach otrzymają największą liczbę punktów.

Konkurs uświetnią swoją obecnością znane osobowości kulinarne oraz przedstawiciele ze świata mediów i kultury.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Gastronomicznych
im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego

mgr inż. Marzena Cieślak

Zespół Szkół Gastronomicznych
im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego
ul. Poznańska 6/8, 00-680 Warszawa
tel./fax: 22 628-56-28, 625-57-08