

Regulamin XII Sąddeckiego Konkursu Szkół Gastronomicznych „Smaki jesieni na europejskim stole”

Celem Konkursu jest zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności,
rozbudzenie inicjatywy oraz pomysłowości poprzez prezentację potrawy/deseru/napoju z wykorzystaniem
różnych produktów sezonowych na europejskim stole.

1. Konkurs odbędzie się w dniu **24 października 2023 roku** w Zespole Szkół nr 1 im KEN w Nowym Sączu przy ul. Jagiellońskiej 84.
2. W konkursie mogą brać udział uczniowie wszystkich szkół ponadpodstawowych o profilu gastronomicznym i hotelarskim.
3. Konkurs odbywa się w trzech osobnych kategoriach: **KUCHARZ, BARMAN, CUKIERNIK**.
4. **Uczestnicy wezmą udział w konkursie po wypełnieniu: na komputerze zgłoszenia uczestnika – zał. nr 1 oraz oświadczenia – zał. nr 2, bez receptur.** Dokumenty powinny być **przesłane** z poczty elektronicznej szkoły na adres: **sekretariat@zsnr1.pl** (jeśli drogą elektroniczną – to **skan** wypełnionych na komputerze załączników nr: 1 i 2), dostarczone osobiście lub drogą pocztową (decyduje data wpływu przesyłki do organizatora) **do 10 października 2023 roku do godziny 12.00** do sekretariatu Zespołu Szkół nr 1 im. KEN w Nowym Sączu, ul. Jagiellońska 84, 33-300 Nowy Sącz.
5. Zgłoszenia nieczytelne lub dokonane po w/w terminie nie będą uwzględniane. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za opóźnienia w dostarczeniu zgłoszenia.
6. Jeżeli liczba prawidłowych zgłoszeń przekroczy możliwości organizacyjne szkoły, kryterium rozstrzygającym będzie **kolejność wpływu prawidłowych zgłoszeń** do organizatora konkursu. Organizator zastrzega sobie prawo do wystawienia w każdej konkurencji 1 dodatkowego uczestnika ze szkoły.
7. O zakwalifikowaniu do konkursu uczestnicy zostaną poinformowani pisemnie (e-mailem) oraz telefonicznie dnia **10 października 2023 roku**.
8. Organizator ustala temat: „Smaki jesieni na europejskim stole” i składniki/techniki obowiązkowe:
 - kucharz: danie zasadnicze- minimum 2 roślinne surowce sezonu jesiennego oraz użyta przynajmniej 1 technika z zakresu kuchni molekularnej,
 - barman: long drink- minimum 2 roślinne surowce sezonu jesiennego, metoda shakerowania.
 - cukiernik: deser restauracyjny w wersji talerzowej -minimum 2 roślinne surowce sezonu jesiennego.
9. **Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest opracowanie receptury oraz przygotowanie wizytówek (format A5) z nazwą pracy konkursowej i przywiezienie ich w 2 egzemplarzach każda w dniu konkursu.**
10. W kategorii **KUCHARZ** – uczestnik:
Opracowuje recepturę ze sposobem wykonania na **4 porcje dania zasadniczego** zgodnej z tematem konkursu. Sporządza i dekoruje 4 porcje dania zasadniczego. Czas na wykonanie potrawy wynosi **180 minut**.
11. Ocenie podlegać będzie:

Kryteria oceny: KUCHARZA		Ilość punktów: 1- słabo 2- średnio 3 - dobrze 4 –znakomicie
<u>Opracowana receptura</u> dania zasadniczego ze sposobem wykonania	- dobór składników- min. 2 roślinne/jesienne,	
	- użyta min. 1 technika kuchni molekularnej,	
	- prawidłowość pod względem merytorycznym,	
	- prawidłowa kolejność wykonywanych czynności,	
	- dobór elementów dekoracyjnych (jadalne),	
	- atrakcyjność potrawy,	
<u>Wykonanie dania</u> zasadniczego:	- zgodność z tematem konkursu- smaki jesieni	
	- prawidłowa sylwetka kucharza tj. kompletny, czysty strój ochronny, higiena osobista (dłonie, paznokcie, włosy...),	
	- przestrzeganie przepisów BHP,	
	- organizacja stanowiska pracy, dobór narzędzi i sposób ułożenia na stanowisku,	
	- świeżość surowca,	

	- prawidłowość obróbki wstępnej,	
	- prawidłowość procesów technologicznych,	
	- umiejętność posługiwania się narzędziami, sprawność manualna.	
<u>Sposób wyporcjowania i udekorowania</u> dania zasadniczego:	- dobór elementów dekoracyjnych (muszą być jadalne),	
	- dobór naczyń pod względem widoczności wszystkich kolorów potrawy i elementów dekoracyjnych na talerzu,	
	- sposób wyporcjowania i udekorowania potrawy,	
	- atrakcyjność aranżacji na talerzu.	
<u>Organoleptyka</u>	Smakowitość dania zasadniczego	
Łączna ilość punktów:		

12. W kategorii **BARMAN**– uczestnik:

Opracowuje recepturę ze sposobem wykonania na **4 porcje napoju bezalkoholowego typu long drink**, zgodnego z tematem konkursu. Ozdoby muszą być jadalne. Sporządza 4 porcje napoju bezalkoholowego **metodą shakerowania**. Czas sporządzania samego napoju nie może przekroczyć **7 minut**, a przygotowanie składników i dekoracji nie może przekroczyć **15 minut**. Wszystkie surowce i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania napojów, sprzęt barmański oraz szkło uczestnik przywozi ze sobą. Organizator zapewnia stanowisko do sporządzania napoju zimnego, lód w kostkach lub kruszony w ice boxach.

13. Ocenie podlegać będzie:

Kryteria oceny: BARMANA		Ilość punktów: 1- słabo 2- średnio 3 - dobrze 4 –znakomicie
<u>Sporządzenie i udekorowanie</u> napoju:	- prezentacja butelek / składników,	
	- manipulacja lodem i sprzętem barmańskim,	
	- odlewanie wody,	
	- rozlewanie, przelanie, rozsypianie,	
	- zwiększenie lub zmniejszenie porcji,	
	- wykonanie ozdoby drinków,	
	- ogólna zręczność sporządzania drinków,	
	- manipulacja szkłem,	
	- całkowita sprawność i postawa,	
	- limit czasu.	
<u>Opracowana receptura</u> napoju, sposób wyporcjowania i udekorowania:	- dobór składników-min.2 roślinne jesienne i elementów dekoracyjnych,	
	- dobór naczyń,	
	- ogólne wrażenie estetyczne drinka,	
	- zgodność z tematem konkursu, napój typu long drink, metodą shakerowania.	
<u>Organoleptyka</u>	Smakowitość napoju	
Łączna ilość punktów:		

14. W kategorii CUKIERNIK – uczestnik:

Opracowuje recepturę ze sposobem wykonania na **deser restauracyjny w wersji talerzowej** zgodny z tematem konkursu. Sporządza 4 porcje i dekoruje deser restauracyjny w wersji talerzowej zgodny z tematem konkursu.

Czas na wykonanie deseru wynosi **180 minut**.

15. Ocenie podlegać będzie:

Kryteria oceny: CUKIERNIKA		Ilość punktów: 1- słabo 2- średnio 3 - dobrze 4 –znakomicie
<u>Opracowana receptura</u> deseru ze sposobem wykonania	- dobór składników- min.2 roślinne jesienne,	
	- prawidłowość pod względem merytorycznym,	
	- prawidłowa kolejność wykonywanych czynności,	
	- dobór elementów dekoracyjnych (jadalne),	
	- atrakcyjność deseru restauracyjnego,	
	- zgodność z tematem konkursu- smaki jesieni.	
<u>Wykonanie</u> deseru	- prawidłowa sylwetka cukiernika – kompletny, czysty strój ochronny, higiena osobista (dłonie, paznokcie, włosy...)	
	- przestrzeganie przepisów BHP,	
	- organizacja stanowiska pracy, dobór narzędzi i sposób ułożenia na stanowisku,	
	- świeżość surowca,	
	- prawidłowość obróbki wstępnej,	
	- prawidłowość procesów technologicznych,	
	- umiejętność posługiwania się narzędziami, sprawność manualna.	
<u>Sposób wyciorowania i udekorowania</u> deseru	- dobór składników dekoracyjnych (muszą być jadalne),	
	- dobór naczyń,	
	- sposób składania, wyeksponowania i udekorowania deseru,	
	- atrakcyjność aranżacji na talerzu.	
<u>Organoleptyka</u>	Smakowitość deseru	
Łączna ilość punktów:		

16. Uwaga w składzie potrawy/deseru/napoju stawiamy na surowce sezonu jesienno. Nie dopuszcza się wcześniej przygotowanych elementów/ sztucznych dodatków i dekoracji. Dopuszcza się jedynie wcześniejsze marynowanie mięsa do dania zasadniczego. Praca konkursowa powinna być wykonana w całości podczas realizacji zadania.

17. Wszystkie surowce i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania potraw / deserów / napojów uczestnicy organizują we własnym zakresie. Organizator zapewnia uczestnikom stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem. Specjalistyczny sprzęt do wykonania zadania oraz zastawę niezbędną do serwowania prac konkursowych każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie. W razie pytań osobą do kontaktu jest: Jadwiga Klimczak nr tel. 502 719 656 .

18. W każdej kategorii uczestnicy konkursu oceniani są osobno.

19. Nad przebiegiem konkursu będą czuwać powołane przez organizatora poszczególne komisje: kwalifikacyjna oraz techniczne.
20. Zadaniem komisji kwalifikacyjnej jest wstępna ocena zgłoszeń i dopuszczenie uczestników do konkursu.
21. Pozostałe komisje oceniają receptury, pracę uczestników i jej efekt w czasie konkursu.
22. Komisje powołuje organizator.
23. W skład komisji wchodzi: przedstawiciele organizacji zawodowych.
24. Posiedzenia komisji oceniającej sporządzanie i degustację potraw, deserów oraz napojów są niejawnymi, odbywają się bez udziału osób trzecich.
25. Komisja kwalifikacyjna dokona oceny prawidłowości zgłoszeń **dnia 10.10.2023 roku** i poinformuje w tym dniu o zakwalifikowaniu do konkursu.
26. Zwycięży uczestnik, który uzyska największą liczbę punktów w ocenie komisji konkursowej.
27. Wyniki zostaną ogłoszone przez komisję konkursową **24.10.2023 r. w godz.13.00-14.00.**
28. Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie podlegają procedurze odwoławczej.
29. Za udział w konkursie uczestnicy i ich opiekunowie otrzymują dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe.
30. Nagrody w konkursie będą przyznane: za pierwsze, drugie i trzecie miejsce.
31. W uzasadnionych przypadkach komisja konkursowa może przyznać specjalne wyróżnienia.
32. Oprócz tego zdjęcia wszystkich potraw, deserów i napojów zostaną wykorzystane do przygotowania informacji z tego konkursu na stronę szkoły.
33. Dane osobowe uczestników Konkursu będą przetwarzane wyłącznie do celów związanych z organizacją Konkursu przy zachowaniu zasad określonych w ustawie z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000). Administratorem danych osobowych zawartych w karcie zgłoszeniowej jest Zespół Szkół nr 1 (zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE).
34. Przystępując do konkursu uczestnik zobowiązuje się przenieść nieodpłatnie na organizatorów wszelkie autorskie prawa majątkowe i prawa pokrewne do przepisu, w tym wyłączne prawa do zezwalania na wykonywanie zależnych praw autorskich oraz przenoszenia praw nabytych na inne osoby, wraz z prawem do dokonywania w nim zmian oraz do nieograniczonego w czasie korzystania w kraju i za granicą na polach eksploatacji określonych w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tj. z 2000 r. Dz. U. Nr 24, poz. 80 z późn. zm.) w szczególności na polach eksploatacji związanych z działalnością promocyjną, marketingową i reklamową w tym praw do:
- a) wyłącznego używania i wykorzystania prac we wszelkiej działalności promocyjnej, reklamowej, informacyjnej i usługowej,
 - b) utrwalania i zwielokrotniania prac wszelkimi technikami graficznymi,
 - c) zwielokrotniania poprzez dokonywanie zapisu prac na nośnikach elektronicznych,
 - d) publicznego wystawiania, wyświetlania na wszelkich imprezach otwartych i zamkniętych,
 - e) nadawania za pomocą na wizji przewodowej, bezprzewodowej oraz za pośrednictwem satelity,
 - f) wprowadzanie do obrotu, wydawania, rozpowszechniania materiałów promocyjnych i reklamowych,
 - g) wprowadzenia do pamięci komputera i umieszczanie w sieci Internet,
 - h) publicznego wystawiania,
 - i) najmu, dzierżawy i bezpłatnego użyczenia.
35. Organizator nie zwraca uczestnikom nadesłanych zgłoszeń konkursowych.
36. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmian postanowień niniejszego regulaminu w każdym czasie bez podania przyczyny.
37. We wszystkich sprawach spornych decyduje komisja konkursowa.
38. Zgłaszając pracę do konkursu, uczestnik potwierdza, że wyraża zgodę na udział w konkursie na zasadach określonych w niniejszym regulaminie. Niniejszy regulamin dostępny jest na stronie internetowej organizatora <http://zsnr1.pl>