



REGULAMIN

I Edycji Konkursu kulinarnego

„MasterChef Gastronoma ”

na najlepsze danie zasadnicze i deser z kuchni francuskiej

17.06 2025

§ 1

Organizator i miejsce realizacji konkursu

1. Organizatorami Konkursu są:

- Uczniowie z kl.3F Zespołu Szkół nr 1im. KEN w Nowym Sączu
- **Maciej Brudziński i Oskar Zarzeka**
- wicedyrektor mgr inż. Małgorzata Mordarska
- opiekun mgr inż. Elżbieta Juraszek

2. Konkurs odbywa się w pracowniach gastronomicznych Zespołu Szkół nr 1.

§ 2

Cel i przedmiot konkursu

1. Celem Konkursu jest upowszechnienie wiedzy o produktach, potrawach i walorach żywieniowych kuchni francuskiej i możliwości jej wykorzystania w kuchni polskiej.
2. Przedmiotem Konkursu jest wykonanie potraw – dania zasadniczego i deseru - 3 porcje z kuchni francuskiej wg. własnej / zmodyfikowanej/ przez uczestnika receptury.
3. Każdy zespół konkursowy pokrywa koszty wszystkich produktów użytych do wykonania potraw konkursowych.

§ 3

Uczestnicy konkursu

1. Udział w Konkursie jest dobrowolny.
2. Pierwszy etap:
 - uczniowie zgłaszają na Konkurs recepturę potrawy

(załącznik nr 3)

– do zgłoszenia należy dołączyć:

- ✓ zdjęcie potrawy - własne np. wykonanej wcześniej potrawy lub z innego źródła,
 - ✓ opis potrawy, zawierający jej charakterystykę, pochodzenie, i inne aspekty, które są istotne i mogą wyróżnić potrawę na tle innych
 - ✓ skan lub zdjęcie czytelnie podpisanego Zgłoszenia do udziału w Konkursie kulinarnym „Szkolny MasterChef”
- powyższe informacje należy dostarczyć do w/w osób (nauczycieli lub uczniów).

3. Zgłoszenie na Konkurs uważane będzie za uznanie warunków regulaminu, wyrażenie zgody na publikowanie danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych Dz. U. 2018 poz. 1000.

4. Dodatkowych informacji udziela Pani mgr inż. Elżbieta Juraszek.

5. Drugi etap:

– spośród kompletnych zgłoszeń (zawierających: recepturę, zdjęcie, opis potrawy, zgłoszenie do udziału w Konkursie) komisja konkursowa wybierze max. 12 zespołów, które zostaną zakwalifikowani do trzeciego etapu – przygotowania potraw podczas finału Konkursu,

– podczas prac nad wyłonieniem max. 12 zespołów - komisja może prosić o spotkanie z uczniami w celu doprecyzowania wątpliwości dotyczących zgłaszanej potrawy,

– wybierając max. 12 zespołów – komisja bierze pod uwagę poniższe cechy zgłoszenia:

✓ znaczący udział typowych produktów kuchni francuskiej (będących motywem przewodnim Konkursu) w ocenianych daniach,

✓ oryginalność receptury,

✓ historia, nawiązanie do tradycji, opis potrawy,

✓ kreatywność ucznia w doborze składników,

✓ potencjał potraw,

– o wynikach drugiego etapu zostaną poinformowani uczniowie, których receptury zostały zakwalifikowane do finału Konkursu

§ 5

Surowce do przygotowania potrawy konkursowej, finał konkursu

1. Surowce uczniowie zapewniają we własnym zakresie
2. Surowce należy dostarczyć do pracowni gastronomicznej w dniu poprzedzającym Konkurs (po umówieniu z osobą nadzorującą przebieg konkursu).
3. Na przygotowanie potrawy Uczestnicy mają wyznaczony czas – 180 minut i pracują w parach na swoim stanowisku (po dwie osoby przy stole roboczym).

4. Przydziału do sali dokonuje komisja, informując uczestnika w momencie zakwalifikowania do finału.
5. Uczestnik Konkursu przygotowuje **trzy** porcje potrawy, które będą oceniane przez jury

§ 6

Ocena potraw konkursowych i nagrody

1. Do oceny przygotowanej potrawy zostanie powołane jury, w skład którego wejdą przedstawiciele Organizatorów oraz szefowie kuchni z restauracji:
 - „Rokosz” z Limanowej
 - „d.oro. ristorante” z Rzeszowa
 - „Meatme” z Limanowej
 - „Szlarnia” z Gołkowic Dolnych
2. Przygotowane **trzy** porcje potrawy Uczestnicy Konkursu prezentują (w szczególności omawiają skład i etapy przygotowania, ewentualne inne kwestie, o które zapyta jury) i przekazują do oceny jury **jedną porcję**.
3. Oceniając potrawy jury bierze pod uwagę następujące kryteria / parametry:
 - wygląd, kompozycja, układ dania na talerzu,
 - wykorzystanie, udział w daniu surowców będących motywem przewodnim Konkursu,
 - smak dania,
 - zapach dania,
 - konsystencja dania,
 - wrażenie ogólne, jakie wywołuje oceniana potrawa,
 - przebieg pracy uczestnika, porządek na stanowisku, organizacja pracy.
3. Spośród zaprezentowanych potraw jury nagrodzi najlepsze.
4. Organizatorzy przewidują również nagrody rzeczowe dla Uczestników.

§ 7

Terminarz

- Do 25 maja 2025 roku – uczniowie przesyłają zgłoszenie zawierające: recepturę, zdjęcie, opis potraw, zgłoszenie do udziału w Konkursie.
- 28 maja 2025 roku - wybór max. 12 zespołów Konkursu, możliwe rozmowy z uczniami zgłaszającymi receptury.
- 30 maja 2025 roku – zawiadomienie uczestników Konkursu, ze wskazaniem pracowni ,w której będą pracować podczas finału konkursu.
- 15 czerwca 2025 roku – możliwe dostarczenie surowców do pracowni gastronomicznej
- 17 czerwca 2025 roku – finał Konkursu,
 - 08:30 – rozpoczęcie Konkursu – przywitanie gości i uczestników
 - 08:45 - 12: 15 – wykonanie
 - prezentacja potraw

- podsumowanie, rozstrzygnięcie Konkursu, , wręczenie nagród.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Konkurs zostaje ogłoszony z dniem ukazania się regulaminu na stronie internetowej i w mediach społecznościowych szkoły
2. We wszystkich sprawach nieuregulowanych Regulaminem decyduje komisja konkursowa oraz jury, ostateczna interpretacja Regulaminu należy do komisji konkursowej oraz jury.

§9

Postanowienia końcowe

1. Organizator Konkursu zastrzega sobie możliwość zmian w Regulaminie Konkursu.
2. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
3. Uczestnicy Konkursu wyrażają zgodę, na opublikowanie ich danych osobowych, tj. imienia i nazwiska oraz opisów zdjęć wykonanych potraw na stronach internetowych i w mediach społecznościowych Organizatorów.
4. Przystąpienie do Konkursu oznacza akceptację Regulaminu oraz zgodę na przetwarzanie danych osobowych uczestnika w celach promocyjno-informacyjnych przez Organizatora.