**Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych**

**im. Ignacego Jana Paderewskiego w Ciężkowicach**

**oraz**

**Muzeum Przyrodnicze**

**im. Krystyny i Włodzimierza Tomków**

**w Ciężkowicach.**

**Konkurs dla uczniów klas gastronomicznych szkół ponadgimnazjalnych / ponadpodstawowych**

**Zapraszamy do udziału w**

**Międzypowiatowym Konkursie Kulinarnym**

***„Dzikie smaki – jeleń po myśliwsku”***

|  |
| --- |
| **Konkurs objęty patronatem Małopolskiego Kuratora Oświaty** |

**Uwaga: prace należy dostarczać – na adres mailowy:**

[**sekretariat.zsoiz@interia.pl**](mailto:sekretariat.zsoiz@interia.pl)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **C:\Users\Gabrysia\Desktop\logo-powiat.jpg** | **C:\Users\Gabrysia\Andrzej\herb ciezkowic.bmp** | **C:\Users\Gabrysia\Desktop\Logo-zsoiz.jpg** |  | Znalezione obrazy dla zapytania termy Chochołowskie  logo | Znalezione obrazy dla zapytania małopolskie stowarzyszenie kucharzy i cukierników logo |

# **SPIS TREŚCI**

[**SPIS TREŚCI** 2](#_Toc18938953)

[**§ 1 Przedmiot Regulaminu** 3](#_Toc18938954)

[**§ 2 Cele konkursu** 3](#_Toc18938955)

[**§ 3 Organizatorzy konkursu** 3](#_Toc18938956)

[**§ 4 Zakres terytorialny konkursu** 4](#_Toc18938957)

[**§ 5 Etapy konkursu** 4](#_Toc18938958)

[**§ 6 Szczegółowe zasady udziału w konkursie** 5](#_Toc18938959)

[**§ 7 Powołanie Komisji Konkursu** 6](#_Toc18938960)

[**§ 8 Nagrody** 7](#_Toc18938961)

[**§ 9 Dane osobowe** 7](#_Toc18938962)

[**§ 10 Postanowienia końcowe** 7](#_Toc18938963)

[**Załącznik nr 1. - Karta zgłoszenia do Konkursu Gastronomicznego** ***„Dzikie Smaki – jeleń po myśliwsku”* Ciężkowice 2020 r.** 8](#_Toc18938964)

[**Załącznik nr 2. - Formularz zgłoszeniowy potrawy** 10](#_Toc18938965)

[**Harmonogram Konkursu Kulinarnego *„Dzikie smaki – jeleń po myśliwski”*** 11](#_Toc18938966)

**§ 1**

# **§ 1 Przedmiot Regulaminu**

Niniejszym regulamin, zwany dalej *„Regulaminem”* określa warunki uczestnictwa w Konkursie kulinarnym *„Dzikie smaki – jeleń po myśliwsku”*, który odbędzie się w dniu 25 marca 2020 r. a także kryteria oceny w konkursie kulinarnym.

**§ 2**

# **§ 2 Cele konkursu**

Cele główne konkursu to:

* promocja dziczyzny oraz staropolskiej sztuki kulinarnej,
* kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej kulturze myśliwskiej i łowieckiej 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.
* w konkursie wyłonieni i nagrodzeni zostaną najlepsi uczestnicy, którzy uzyskają największą ilość punktową z części teoretycznej i części praktycznej w dniu 25 marca 2020 r.

**§ 3**

# **§ 3 Organizatorzy konkursu**

1. Organizatorem **Międzypowiatowego Konkursu Kulinarnego *„Dzikie Smaki – jeleń po myśliwsku”*** jest Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im Ignacego Jana Paderewskiego w Ciężkowicach ul. Łuczkiewiczów 12, 33-190 Ciężkowice oraz Muzeum Przyrodnicze im. Krystyny i Włodzimierza Tomków w Ciężkowicach.
2. Partnerem Konkursu jest:

* Chochołowskie Termy,
* Firma *„Prymat”*,
* Firma *„Gerlach”*,
* Koła Łowieckie Pogórza Ciężkowickiego.

1. Konkurs odbywa się pod patronatem Małopolskiego Kuratora Oświaty, Starosty Powiatu Tarnowskiego i Burmistrza Miasta Ciężkowice.

**§ 4**

# **§ 4 Zakres terytorialny konkursu**

1. Konkurs prowadzony jest na terytorium województwa małopolskiego i podkarpackiego.
2. Konkurs adresowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych i ponadgimnazjalnych.

**§ 5**

# **§ 5 Etapy konkursu**

Konkurs Kulinarny składa się z 2 etapów:

**I etap:** nadesłanie do 4 marca 2020 r. przepisów kulinarnych i wyłonienie 12 uczestników konkursu – etapu II. Prace konkursowe należy nadesłać we wskazanym terminie do godziny 1500 drogą e-mail na adres sekretariat.zsoiz@interia.pl. Uczestnicy o zakwalifikowaniu się zostaną powiadomieni do tygodnia czasu od końcowego terminu zgłoszenia prac konkursowych do godziny 1500 drogą telefoniczną i e-mail. Decyzja komisji konkursowej jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.

Praca konkursowa powinna być zapisana w popularnym formacie odczytu danych i dostarczona w formie załącznika 1,2 do wiadomości e - mail. W przypadku braku możliwości odczytu załącznika przez Komisję Konkursową, może ona zwrócić się do uczestnika Konkursu o dostarczenie pracy konkursowej w innym formacie. Uczestnik na dostarczenie pracy konkursowej w formacie uzgodnionym z Komisją Konkursową ma czas do godz. 1200 następnego dnia po otrzymaniu wiadomości e-mail o braku możliwości odczytu pracy konkursowej w pierwotnie dostarczonym formacie. Rozstrzygnięcie nastąpi w ciągu 7 dni.

1. Ocena prac konkursowych dokonana będzie przez Komisję Konkursową powołaną przez organizatorów.
2. Komisja Konkursowa wyłoni finalistów biorąc pod uwagę:
3. pomysłowość 50%
4. zwięzłość treści 25%
5. dobór składników 25%.
6. Pracami Komisji Konkursowej kieruje Przewodniczący.
7. Komisja Konkursowa – decyduje o zakwalifikowaniu do etapu drugiego.
8. Obrady Komisji Konkursowej są tajne.
9. Komisja sporządza protokół ze swoich obrad.
10. Od podjętej decyzji nie przysługuje odwołanie.
11. Organizator nie zwraca nadesłanych prac i zastrzega sobie publikacje przepisów.

**II etap:** 25 marca 2020 r. – **część teoretyczna – zakres wiedzy z przedmiotu technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (test – 45min.) i część praktyczna** trwać będzie 120 minut i rozpocznie się po zakończeniu odprawy – wykonanie 2 porcji dania głównego (potrawa wydana 1 – porcjowo).

**UWAGA:**

Do dnia 11 marca 2020 r. przed konkursem nastąpi przekazanie surowca, który ma być do wykorzystania do celów szkoleniowych jako surowiece główny. Surowiec do wykorzystania w konkursie zostanie udostępniony w dniu konkursu.

**§ 6**

# **§ 6 Szczegółowe zasady udziału w konkursie**

1. Uczestnicy startują w konkursie kulinarnym – w zespołach 1-osobowych. Szkoła (zespół szkół) może wystawić po 1 zespole.
2. Uczestnicy Konkursu Kulinarnego powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni myśliwskiej w nowoczesnej aranżacji.
3. Konkurs kulinarny będzie oceniany przez Komisję Konkursową, którawyłoni zwycięzców.
4. Nauczyciel – opiekun oddelegowany przez szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.
5. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród odbędzie się po zakończeniu konkursu**.**
6. Koszt przejazdu i surowców pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu.
7. Przygotowane potrawy zostaną poddane ocenie Komisji (dozwolone jest wystawienie wizytówki z nazwą szkoły i z nazwami potraw).
8. Jeśli zażąda tego Komisja, uczestnicy konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania dotyczące przygotowanych potraw.
9. Część teoretyczna konkursu rozpocznie się o godz. 800 i trwa 45 minut.
10. Omówienie Regulaminu Konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o 915.
11. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 120 minut – zespoły startują po sygnale Komisji Konkursowej.
12. Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego zostanie udostępnione stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchenki elektryczne, piec konwekcyjno-parowy i zlewozmywak.
13. Produkty kulinarne poza składnikiem głównym i drobnym sprzętem kuchennym do przygotowania potraw uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
14. W dniu konkursu stanowiska będą do dyspozycji na 15 min przed rozpoczęciem tury.

**Produkt obowiązkowy do zastosowania w Konkursie Kulinarnym przez uczestników musi być użyty do przygotowania potraw konkursowych, lecz nie musi być wykorzystany w całości.**

1. Uczestnicy potrawy konkursowe serwują na własnej zastawie. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.
2. 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.

1. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:

* warzywa i owoce – umyte, obrane, nie krojone,
* grzyby – umyte, blanszowane, nie krojone,
* ziemniaki, cebula – obrane, nie krojone,
* mięso – luzowane, może być zamarynowane.

**§ 7**

# **§ 7 Powołanie Komisji Konkursu**

Organizator powołuje komisję konkursową do końca stycznia 2020 r. w składzie:

* **przewodniczący**

- przedstawiciel Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników

* **z-ca przewodniczącego**

- przedstawiciel ZSOiZ im. I. J. Paderewskiego w Ciężkowicach

* **członkowie** (min. 6 członków)

- pracodawcy, restauratorzy, mistrzowie gastronomii,

- członkowie Polskiego Związku Łowieckiego,

- członkowie Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy i Cukierników.

**§ 8**

# **§ 8 Nagrody**

Laureaci konkursu otrzymają nagrody rzeczowe ufundowane przez partnerów Konkursu.

**§ 9**

# **§ 9 Dane osobowe**

Przystępując do Konkursu uczestnik wyraża zgodę na:

1. przetwarzanie przez Organizatorów jego danych osobowych dla potrzeb przeprowadzenia Konkursu oraz realizacji jego celów, na warunkach określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119), zwanego dalej RODO
2. rozpowszechnianie jej wizerunku oraz udziela nieodpłatnej, nieograniczonej w czasie i co do terytorium, niewyłącznej licencji na prezentację (prezentowanie publicznie w dowolny sposób w tym m.in. w internecie, prasie) wykonanej przez uczestnika potrawy oraz jego wizerunku, imienia, nazwiska, informacji o miejscowości, w której mieszka i/lub o szkole, do której uczęszcza uczestnik, w ramach promocji Konkursu oraz działalności Organizatorów i Partnera.

**§ 10**

# **§ 10 Postanowienia końcowe**

Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania powodu.

# **Załącznik nr 1. - Karta zgłoszenia do Konkursu Gastronomicznego** ***„Dzikie Smaki – jeleń po myśliwsku”* Ciężkowice 2020 r.**

1. Nazwa

|  |
| --- |
| …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

1. Pełny adres szkoły

|  |
| --- |
| …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

1. Gmina/Powiat

|  |
| --- |
| …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

1. Zgłaszamy do konkursu uczniów w następującym składzie:

Imię; Nazwisko; Szkoła – zawód

|  |
| --- |
| …………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………………………….…… |

* Oświadczam, że uczniowie oraz nauczyciele przygotowujący młodzież do konkursu zostali zapoznani z jego regulaminem.
* Oświadczam , że wyrażam zgodę na udostępnienie publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.

|  |  |
| --- | --- |
| ……………………….. | ……………………….. |
| (Podpis opiekuna) | (Podpis uczestnika konkursu) |

5. Do opieki nad uczniami w dniu konkursu zostanie oddelegowana/y

|  |
| --- |
| …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ……………………………………………… |
| ……………………………………………… | (pieczęć i podpis dyrektora szkoły) |
| (data) |  |

# **Załącznik nr 2. - Formularz zgłoszeniowy potrawy**

Nazwa potraw

|  |
| --- |
| …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………… |

Normatyw surowcowy

|  |
| --- |
| …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………… |

Sposób wykonania

|  |
| --- |
| …………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………………….…………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...………………………………………………………………………………..……………………………….……………………………………………………………..……………………………………….……………..………………………………………………………………………….………………………………………………………………………………………….……………………….. |

# **Harmonogram Konkursu Kulinarnego *„Dzikie smaki – jeleń po myśliwski”***

Konkurs Kulinarny składa się z 3 etapów:

**I etap:** nadesłanie do 4 marca 2020 r. przepisów kulinarnych i wyłonienie 12 uczestników konkursu - etapu II.

**II etap:** do dnia 11 marca 2020 r. przed konkursem nastąpi przekazanie surowca, który będzie surowcem głównym do wykorzystania w konkursie oraz do celów szkoleniowych.

**III etap** ( etap finałowy ) 25 marca 2020 r. część teoretyczna – zakres wiedzy z przedmiotu technologia gastronomiczna z towaroznawstwem (test – 45min.) i część praktyczna - wykonanie 2 porcji dania głównego (potrawa wydana 1 – porcjowo).