



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Ignacego Jana Paderewskiego
ul. Łuczkiewiczów 12, 33-190 Ciężkowice
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

**Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Ignacego Jana Paderewskiego w Ciężkowicach
oraz
Muzeum Przyrodnicze
im. Krystyny i Włodzimierza Tomków
w Ciężkowicach.**

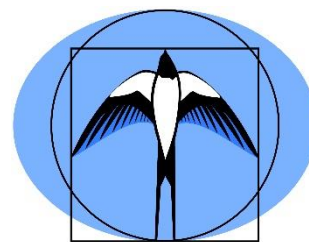
**Konkurs dla uczniów klas gastronomicznych szkół
ponadgimnazjalnych / ponadpodstawowych**

Zapraszamy do udziału w

Mięzypowiatowym Konkursie Kulinarnym

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

**Konkurs objęty patronatem
Małopolskiego Kuratora Oświaty**



KURATORIUM OŚWIATY
W KRAKOWIE

Uwaga: prace należy dostarczać – na adres mailowy:

sekretariat.zsoiz@interia.pl





SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI.....	2
§ 1 Przedmiot Regulaminu	3
§ 2 Cele konkursu.....	3
§ 3 Organizatorzy konkursu.....	3
§ 4 Zakres terytorialny konkursu	4
§ 5 Etapy konkursu	4
§ 6 Szczegółowe zasady udziału w konkursie.....	5
§ 7 Powołanie Komisji Konkursu	6
§ 8 Nagrody.....	7
§ 9 Dane osobowe	7
§ 10 Postanowienia końcowe	7
Załącznik nr 1. - Karta zgłoszenia do Konkursu Gastronomicznego „ <i>Dziki Smak – jeleń po myśliwsku</i> ” Ciężkowice 2020 r.	8
Załącznik nr 2. - Formularz zgłoszeniowy potrawy.....	10
Harmonogram Konkursu Kulinarnego „ <i>Dziki smaki – jeleń po myśliwski</i> ”	11



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Ignacego Jana Paderewskiego
ul. Łuczkiewiczów 12, 33-190 Ciężkowice
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

§ 1

Przedmiot Regulaminu

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

§ 2

Cele konkursu

Cele główne konkursu to:

- ✓ promocja dziedziny 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

Organizatorzy konkursu

1. Organizatorem **Międzypowiatowego Konkursu Kulinarnego „*Dziki 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.



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Ignacego Jana Paderewskiego
ul. Łuczkiewiczów 12, 33-190 Cieżkowice
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

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

§ 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

Etapy konkursu

Konkurs Kulinaryny 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 dostarczonej formie. 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:
 - a) pomysłowość 50%
 - b) zwięzłość treści 25%
 - c) dobór składników 25%.
3. Pracami Komisji Konkursowej kieruje Przewodniczący.
4. Komisja Konkursowa – decyduje o zakwalifikowaniu do etapu drugiego.
5. Obrady Komisji Konkursowej są tajne.



6. Komisja sporządza protokół ze swoich obrad.
7. Od podjętej decyzji nie przysługuje odwołanie.
8. Organizator nie zwraca nadesłanych prac i zastrzega sobie publikację 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 surowiec główny. Surowiec do wykorzystania w konkursie zostanie udostępniony w dniu konkursu.

§ 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, która wyłoni 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.
15. Uczestnicy potrawy konkursowe serwują na własnej zastawie. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.
16. 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.
17. 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

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.



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Ignacego Jana Paderewskiego
ul. Łuczkiewiczów 12, 33-190 Cieżkowice
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

§ 8

Nagrody

Laureaci konkursu otrzymają nagrody rzeczowe ufundowane przez partnerów Konkursu.

§ 9

Dane osobowe

Przystępując do Konkursu uczestnik wyraża zgodę na:

- a) 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
- b) 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

Postanowienia końcowe

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



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Ignacego Jana Paderewskiego
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

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

1. Nazwa

.....
.....

2. Pełny adres szkoły

.....
.....

3. Gmina/Powiat

.....
.....

4. 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.



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Ignacego Jana Paderewskiego
ul. Łuczkiewiczów 12, 33-190 Ciekowice
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzpadereckiego.pl

✓ 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

.....
.....

.....
(data)

.....
(pieczęć i podpis dyrektora szkoły)



Załącznik nr 2. - Formularz zgłoszeniowy potrawy

Nazwa potraw

.....
.....
.....

Normatyw surowcowy

.....
.....
.....

Sposób wykonania

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



**Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Ignacego Jana Paderewskiego**
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

Harmonogram Konkursu Kulinarnego „Dziki 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).