



Festiwal  
Lubuskich  
Smaków

## REGULAMIN KONKURSU

---

1. Organizatorem Konkursu Gastronomicznego odbywającego się w ramach "Festiwalu Lubuskich Smaków" (dalej zwanego "konkuresem" ) jest Zespół Szkół Gastronomicznych im. Febronii Gajewskiej-Karamać w Gorzowie Wlkp., przy wsparciu i pomocy merytorycznej szefów kuchni i absolwentów szkoły.
2. Celem konkursu jest:
  - rozwijanie współzawodnictwa pomiędzy uczniami i szkołami zawodowymi branży gastronomicznej;
  - aktywizacja młodzieży do doskonalenia zawodowego;
  - pobudzanie rozwoju ucznia, jego uzdolnień i zainteresowań;
  - promocja talentów młodych adeptów sztuki kulinarnej;
  - integracja szkół o tym samym profilu kształcenia;
  - wymiana doświadczeń i porównanie umiejętności uczniów szkół gastronomicznych;
  - propagowanie różnorodności potraw oraz tradycji kulinarnych regionu.
3. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół gastronomicznych. Wymogiem jest pisemna zgoda nauczyciela, przygotowującego do konkursu oraz zgoda rodzica lub prawnego opiekuna (w przypadku ucznia małoletniego). Z każdej szkoły można zgłosić jednego uczestnika wraz z opiekunem (nauczycielem zawodu).
4. Uczestnicy powinni zaprezentować umiejętności przygotowania oryginalnych dań w nowoczesnej aranżacji.
5. Tematem konkursu jest:
  - Regionalne gołąbki w nowoczesnej odsłonie z wykorzystaniem lokalnych produktów.
6. Uczniowie wykonują samodzielnie 2 potrawy:
  - Potrawa obowiązkowa: "Amuse bouche" w ilości 6 porcji z surowców przygotowanych przez organizatora w formie "Black Box";
  - Potrawa własna: z surowców własnych, zgodnie z tematem konkursu w ilości 6 porcji.

7. Przy wykonywaniu potraw uczestnicy nie mogą korzystać z pomocy osób trzecich oraz źródeł, w tym Internetu.
8. Czas wykonania zadań:
- Zadanie obowiązkowe "Amuse bouche" – 30 min + 10 min na zapoznanie się z produktem i dobranie pozostałych produktów;
  - Potrawa własna – 60 min.
9. Wszystkie produkty użyte przez zawodników, mogą być przygotowane jedynie w następujący sposób:
- Warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone;
  - Grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone;
  - Mięso – odkostnione, oczyszczone z błon, może być zamarynowane;
  - Sałaty i zioła – umyte, nierozdrobnione;
  - Zarobione surowe ciasto – można przywieźć ze sobą.
- Niedopuszczalne jest stosowanie:
- Sztucznych dodatków – dekoracji;
  - Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków;
  - Gotowych farszy;
  - Uformowanych wcześniej elementów mięsa i warzyw.
10. Uczestnicy konkursu są zobowiązani do przestrzegania regulaminu pracowni w ZSG w Gorzowie Wlkp., a w szczególności zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
11. Uczestnicy prezentują 6 porcji potrawy obowiązkowej i 6 porcji potrawy własnej:
- Jury (pięć porcji)
  - Na stole bankietowym (jedna porcja)
- Punktacja i ocena uczestników:  
Każdy uczestnik może uzyskać 50 pkt., w tym:  
25 pkt. - Ocena poprawności technologicznej wykonanych zadań, dokonana przez jury.  
Ocena technologiczna obejmuje:  
0 – 5 pkt. za organizację pracy  
0 – 5 pkt. za tempo pracy  
0 – 5 pkt. za higienę produkcji  
0 – 5 pkt. za stopień trudności wykonania potrawy dowolnej  
0 – 5 pkt. za sposób wykonania potrawy obowiązkowej
- 25 pkt. - Ocena organoleptyczna dokonana przez jury.  
Ocena organoleptyczna obejmuje:  
0 – 5 pkt. za atrakcyjność potrawy dowolnej  
0 – 5 pkt. za dekorację i sposób podania potrawy dowolnej

- 0 – 5 pkt. za walory smakowe potrawy dowolnej
- 0 – 5 pkt. za dekorację i sposób podania potrawy obowiązkowej
- 0 – 5 pkt. za walory smakowe potrawy obowiązkowej

12. Za udział w konkursie szkoły i uczestnicy otrzymują dyplomy.  
Laureaci zostaną ogłoszeni w dniu konkursu.  
Laureatom konkursu zostaną wręczone nagrody rzeczowe i statuetki.
13. Każdy uczestnik przywozi ze sobą:
- Legitymację szkolną;
  - Aktualne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych;
  - Kompletny strój kucharski;
  - Drobną sprzęt do przygotowania potraw konkursowych;
  - 2 egzemplarze receptury potrawy własnej z jej nazwą, normatywnym surowcowym i sposobem wykonania (receptura powinna być wykonana na 6 porcji);
  - Surowce do wykonania potrawy własnej.
14. Pisemne zgłoszenie uczestnictwa, łącznie z imieniem i nazwiskiem uczestnika i opiekuna należy przesłać do dnia 18. 05. 2018 r. na adres:
- Zespół Szkół Gastronomicznych im. Febronii Gajewskiej-Karamać  
ul.Okólna 35,  
66-400 Gorzów Wielkopolski,  
tel. 95 722 52 42  
e-mail: zsg@edu.gorzow.pl
- W przypadku zgłoszeń przesyłanych listownie decyduje data stempla pocztowego.
15. Spośród nadesłanych zgłoszeń komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji uczestników, na podstawie subiektywnej oceny opisu i zdjęcia zgłoszonych potraw.
16. Do konkursu zakwalifikowanych zostanie 6 najciekawszych zgłoszeń.
17. Lista uczestników zakwalifikowanych do konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej szkoły w terminie do dnia 24. 05. 2018r. Niezależnie organizator poinformuje uczestników o zakwalifikowaniu do konkursu za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres podany w zgłoszeniu).
18. Uczestnicy zakwalifikowani do konkursu są zobowiązani do potwierdzenia uczestnictwa w terminie do 25. 05. 2018r., w przeciwnym wypadku uczestnik zostanie zdyskwalifikowany a na jego miejsce zostanie przyjęty uczestnik z listy rezerwowej.
19. Instytucje delegujące pokrywają koszty:
- Podróży uczniów i opiekunów;
  - Produktów potrzebnych do wykonania i prezentacji potrawy własnej.

20.

Organizator zapewnia:

- Stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem (kuchenka elektryczna z piekarnikiem, piec konwekcyjno-parowy, stół roboczy, zlew 2 komorowy) oraz zastawę stołową do ekspozycji potraw, pozostały sprzęt drobny niezbędny do wykonania potrawy uczestnicy przywożą we własnym zakresie;
- Stół bankietowy potrzebny do prezentacji potraw z podstawową zastawą stołową,
- Surowce do zadania obowiązkowego "Amuse bouche";
- Poczęstunek dla uczestników i opiekunów /napoje zimne i gorące, kanapki, ciepły posiłek w porze obiadowej;
- Możliwość zabezpieczenia przywiezionych przez uczestników konkursu surowców i półproduktów.

Komisję konkursową do przeprowadzenia konkursu powołuje Dyrektor ZSG w Gorzowie Wlkp., w dniu konkursu, w następującym składzie:

Jury degustacyjne:

Przewodniczący (imię i nazwisko)

Członkowie (imiona i nazwiska)

Zaproszony honorowy gość (imię i nazwisko)

Jury techniczne:

Przewodniczący (imię i nazwisko)

Członek (imię i nazwisko)

21.

Zgłoszenie udziału w konkursie jest równoznaczne z akceptacją niniejszego regulaminu.