

Regulamin

Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2015”

I. Założenia ogólne.

1. Organizatorem VII Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „**Kuchnia Polska na Mazowszu 2015**” (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie ul. Komorska 17/23 oraz firma Stalgast Sp. z o.o. przy wsparciu i pomocy merytorycznej Szefów Kuchni, Mistrzów Kelnerskich i absolwentów szkoły.
2. Konkurs Gastronomiczny składa się z dwóch konkursów:
 - **Konkurs Kulinaryny** organizowany jest pod patronatem Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni według zasad regulaminowych (WACS) World Association of Chefs Societies.
 - **Konkurs Kelnerski** organizowany jest pod patronatem Akademii Kelnerskiej Grzegorza Górnika.
3. Cele główne konkursu to:
 - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej
 - doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych
 - poszerzenie wiedzy z zakresu obsługi konsumenta
 - podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią
 - doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów
4. Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich profili szkół gastronomicznych. Wymogiem jest pisemna zgoda nauczyciela, prowadzącego technologię gastronomiczną lub instruktora nauki zawodu.
5. Konkurs odbędzie się 20.11.2015 r. (piątek) w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie, ul. Komorska 17/23. Początek rywalizacji konkursowych o godz. 9.00. Odprawa uczestników Konkursu godz. 8.15.
6. Uczestnicy startują w:
 - Konkursie Kulinarным – zespół dwuosobowy
 - Konkursie Kelnerskim – jednoosobowo
7. Zespół szkolny składa się z trzech uczestników, startujących w konkursach oraz opiekuna zespołu. Wszyscy członkowie zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.
8. Uczestnicy Konkursu Kulinarного powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
9. Uczestnik Konkursu Kelnerskiego powinien wykazać się wiedzą z zakresu podstawowych zasad obsługi konsumenta (różne rodzaje serwisu).

10. Konkurs Kulinaryny i Konkurs Kelnerski będzie oceniany przez dwa niezależne składy Jury. Łączny wynik obydwu konkursów wyłoni zwycięską ekipę szkolną w konkursie Grand Prix roku szkolnego 2015/2016.

11. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarного czuwać będzie:

- Profesjonalne **Jury degustacyjne** w składzie:
 - ✓ Przewodniczący Jury – Szef Kuchni
 - ✓ Vice przewodniczący Jury – Szef Kuchni
 - ✓ Sekretarz Jury – Szef Kuchni
 - ✓ Członek Jury – Szef Kuchni
 - ✓ Członek Jury – Nauczyciel przedmiotów zawodowych
 - ✓ Członek Jury – Nauczyciel przedmiotów zawodowych

- Profesjonalne **Jury techniczne** w składzie:
 - ✓ Juror techniczny – Szef Kuchni
 - ✓ Juror techniczny – Szef Kuchni
 - ✓ Juror techniczny – Nauczyciel przedmiotów zawodowych
 - ✓ Juror techniczny – Nauczyciel przedmiotów zawodowych

12. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kelnerskiego czuwać będzie:

- Profesjonalne **Jury zawodowe** w składzie:
 - ✓ Przewodniczący Jury – Mistrz Kelnerski
 - ✓ Vice przewodniczący – Mistrz Barmański
 - ✓ Sekretarz Jury – Mistrz Kelnerski
 - ✓ Członek Jury – Nauczyciel obsługi kelnerskiej
 - ✓ Członek Jury – Nauczyciel obsługi kelnerskiej

13. Konkurs składa się z II etapów:

- **Pierwszy etap:**
 - ✓ kwalifikacja – przygotowanie, nadesłanie zgłoszenia i receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw – zakąski gorącej i dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarного (zał. nr 1 i 2)
 - ✓ zakwalifikowanie zespołu kulinarnego do II etapu kwalifikuje automatycznie uczestnika Konkursu Kelnerskiego z danej szkoły.

- **Drugi etap – część praktyczna:**
 - ✓ wykonanie po 4 porcje zakąski gorącej i 4 porcje dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarного
 - ✓ rozwiązanie teoretycznego testu wiedzy zawodowej, nakrycie stołu (klasyczne oraz improstyl), oraz wykonanie zadania dodatkowego (doprawienie befsztyku tatarskiego) w formie serwisu angielskiego, zgodnie z zasadami przewidzianymi w Konkursie Kelnerskim

14. Do konkursu zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 12 ekip szkolnych na podstawie przesłanych materiałów kwalifikacyjnych opisanych w Regulaminie.

Kwalifikacji dokona Profesjonalne Jury składające się z Szefów Kuchni i Nauczycieli przedmiotów zawodowych.

15. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie szkoły oraz na stronach internetowych: www.zssgil.edu.pl www.papaja.pl www.newsgastro.pl www.gastrona.pl

Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.

16. Nauczyciel opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.
17. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

Uczestnicy konkursów otrzymują dyplomy i medale pamiątkowe a laureaci dyplomy, medale, puchary i nagrody rzeczowe od sponsorów, zaś szkoła, której zespół zwycięży w klasyfikacji ogólnej otrzyma Puchar Grand Prix i nagrody rzeczowe od sponsorów konkursu.

Koszt przejazdu i zakwaterowania pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu.

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

II. Zasady Konkursów.

1. Etap I – kwalifikacja

Pierwszy etap polega na przesłaniu w terminie do –18.10.2015 r. na adres szkoły:

**Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych
ul. Komorska 17/23, 04-161 Warszawa**

lub na adres mailowy:

konkurs.komorska@gmail.com

zgłoszenia zawierającego:

- Dane osobowe:
 - ✓ dwóch uczestników Konkursu Kulinarnego
 - ✓ jednego uczestnika Konkursu Kelnerskiego
 - ✓ nazwisko opiekuna zespołu danej szkoły oraz dane kontaktowe (adres służbowy, e-mail, telefon)
 - ✓ zgodę na udział poszczególnych uczestników konkursu wyrażoną przez nauczyciela (instruktora nauki zawodu, technologii gastronomicznej lub obsługi kelnerskiej)
 - ✓ zgodę wyrażoną przez rodziców lub prawnych opiekunów na udział danego uczestnika w konkursie – gdy uczestnik jest niepełnoletni (załącznik nr 4)
 - ✓ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu w przypadku nadesłania zgłoszenia drogą elektroniczną, oryginał powinien zostać dosłany pocztą.
- Przygotowane receptury i opisy produkcyjne potraw zgodnych z tematem konkursu wraz ze zdjęciem potraw (rozmiar 640x480).

W recepturze powinny zostać zastosowane następujące produkty:

Zakąska gorąca:

- ✓ Filet z karpia ze skórą

Danie główne:

- ✓ Schab wieprzowy środkowy bez kości

Każda receptura musi zawierać:

- ✓ nazwę potrawy
- ✓ normatywy surowcowe na 4 porcje
- ✓ opis sposobu wykonania
- ✓ zdjęcie potrawy (rozmiar 640x480)

- Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:
Sekretariat szkoły tel. (22) 610 35 88 (do 16⁰⁰)
Elżbieta Mroczek tel. 669 49 70 48 (po 16⁰⁰) (konkurs kulinarny)
Adam Michalski tel. 502 31 78 41 (konkurs kulinarny i kelnerski)
Grzegorz Górnik tel. 502 465 547 (konkurs kelnerski)
- Kwalifikacji uczestników do II etapu konkursu dokona Jury opisane w Regulaminie przez Organizatora.
- Lista zakwalifikowanych drużyn zostanie ogłoszona w mediach elektronicznych do wiadomości publicznej oraz na stronie www.zssgil.edu.pl do dnia 28.10.2015 r. a zgłaszające się zespoły zostaną powiadomione indywidualnie na adres podany przez opiekuna zespołu w formularzu zgłoszeniowym.

2. Etap II – praktyczny

Plan dnia

- 7.45 – 8.15 Rejestracja uczestników Konkursu (hol szkolny – wejście).
8.15 – 8.45 Odprawa uczestników Konkursu (sala gimnastyczna) Omówienie Regulaminu konkursów, zasad oceniania i losowanie numerów startowych.
9.00 – 14.30 Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym (pracownia technologiczna sala 50, II piętro).
9.00 – 14.30 Rywalizacja w Konkursie Kelnerskim (hol szkolny II piętro).
9.30 – 14.30 Pokazy i specjalistyczne szkolenia zawodowe (sala gimnastyczna).
14.30 – 15.00 Prezentacja i omówienie dań konkursowych (Jury – sala gimnastyczna).
ok. 15.30 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród.

Konkurs Kulinarny

- Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:
 - ✓ posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika
 - ✓ posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
 - ✓ posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapki.
- Drugi etap polega na:
 - ✓ przygotowaniu 4 porcji zakąski gorącej i 4 porcji dania głównego
 - ✓ wyserwowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników
 - ✓ przygotowane potrawy (3 porcje) zostaną poddane ocenie Jury. Jedna porcja zostanie zaprezentowana na stole przygotowanym przez uczestnika Konkursu Kelnerskiego z danego zespołu. Dozwolone jest wystawienie wizytówki z nazwą szkoły i nazwami potraw.

- ✓ jeśli zażąda tego Jury, uczestnicy konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, dotyczące przygotowanych potraw.
- Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi **90 minut**.
- Drużyny startują co 15 minut po sygnale Jury technicznego.
- Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego zostanie udostępnione stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze, kuchnię gazową 4 palnikową z piekarnikiem elektrycznym lub gazowym, zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości 4 szt., patelnie różnej wielkości 4 szt., deski, drobne naczynia produkcyjne: sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatkę itp., sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, mały robot kuchenny.

Inne naczynia lub drobny sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Kulinarnego zabezpieczają we własnym zakresie. Do pracowni będzie można wnieść tylko sprzęt, którego nie zapewnia organizator.

W dniu konkursu pracownia będzie otwarta od 07.30.

- Organizator zapewni każdej drużynie uczestniczącej w konkursie następujące produkty do przygotowania potraw (jako składniki obowiązkowe do zastosowania):
 - ✓ Filet z karpia ze skórą 800g
 - ✓ Schab wieprzowy środkowy 1000g

Produkty obowiązkowe do zastosowania w Konkursie Kulinarnym przez uczestników muszą być użyte do przygotowania potraw konkursowych, lecz nie muszą być wykorzystane w całości. Pozostałe produkty do przygotowania dań konkursowych każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).

- Organizator zapewnia: talerze do serwowania potraw konkursowych. Dopuszcza się wyserwowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.
- W ramach konkursu uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potraw zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
- **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
- Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - ✓ warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone
 - ✓ grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone
 - ✓ ziemniaki, cebula – obrane, niekrojone
 - ✓ mięso odkostnione, oczyszczone z błon, niezamarynowane

Uczestnicy Konkursu Kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 10 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażaniem stanowiska pracy.

Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym:

Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy Jury.

- **Jury techniczne** – czteroosobowe, ocenia:
 - ✓ przygotowanie stanowiska pracy – maksymalnie 5 punktów
 - ✓ czystość pracy – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ profesjonalizm pracy – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ wygląd stanowiska po pracy – maksymalnie 5 punktów

Każdy członek Jury technicznego może przyznać maksymalnie 40 punktów.

- **Profesjonalne Jury degustacyjne** – sześćosobowe, ocenia:
 - ✓ wygląd i aranżację – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ dobór składników – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ smak – maksymalnie 30 punktów

Każdy członek Jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 60 punktów.

- **Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi; 1 minuta = minus 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana, danie zostanie poddane ocenie jury.**

Konkurs Kelnerski

- Uczestnikami Konkursu Kelnerskiego mogą być uczniowie klas kelnerskich lub ogólnych gastronomicznych.
- Zasady kwalifikacji do Konkursu Kelnerskiego określone są w części „Założenia ogólne” Regulaminu.
- Uczestnicy startują indywidualnie.
- Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:
 - ✓ posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzające tożsamość uczestnika
 - ✓ posiadanie profesjonalnego uniformu kelnerskiego (styl klasyczny)
- Do konkursu dopuszczeni będą tylko uczestnicy w strojach kelnerskich (mile widziane rękawiczki, identyfikatory, itp.).
- Pomoc z zewnątrz w czasie konkursu jest niedozwolona.
- Jakiegokolwiek naruszenie przepisów dyskwalifikuje zawodnika.
- Poszczególne części konkursu oceniane będą oddzielnie.
- Zawody wygrywa osoba, która zgromadzi największą liczbę punktów.
- Konkurs Kelnerski składa się z trzech części:

- ✓ Część 1 - Test wyboru - czas trwania 20 min – zawierający 20 pytań, dotyczących obsługi konsumenta. Uczestnik powinien wykazać się znajomością ogólnych zasad obsługi kelnerskiej, wykorzystując m.in. podręcznik „Nauka Usługiwania” cz. I Grzegorza Górnika.
- ✓ Część 2 – Nakrycie (klasyczne do menu i na sprzęcie organizatora oraz improstyl na sprzęcie i do menu zaproponowanego przez uczestnika), wykonanie nakrycia np.: przekąska zimna, zupa, danie główne (lub inne). Czas 2 x 20 min.
- ✓ Część 3 – Serwis angielski befsztyka tatarskiego.
 - Uczestnik wykonuje konkurencje zgodnie z ogólnymi zasadami serwisu angielskiego.
 - Czas przygotowania się uczestnika do konkurencji 5 minut
 - Czas wykonania konkurencji max 5 minut
 - Przekroczenie czasu występu będzie skutkowało punktami karnymi – 1 minuta = minus 1 punkt karny, po 10 minutach praca zostaje przerwana
 - Organizator konkursu zabezpiecza:

Składniki spożywcze i sprzęt do III konkurencji konkursu kelnerskiego:

Mięso wołowe mielone 150g, cebula, grzyby marynowane, ogórek konserwowy, kapary, sardynka w oleju, anchois, cytryna półplaster, żółtko kurze, musztarda 2 rodzaje, olej roślinny, oliwa z oliwek, maggi, sól, pieprz czarny mielony i ziarnisty, masło, tosty, natka pietruszki. (wszystkie składniki będą przygotowane/pokrojone zgodnie ze standardami: mięso mielone, cebula, grzyby, ogórki w kostkę, kapary, anchois i sardynki w całości – każdy składnik przygotowany będzie w oddzielnym porcjowym naczyniu do użycia w całości lub w części).

Wózek kelnerski do serwisu angielskiego, menaż 4 elementowy (olej, maggi, sól, pieprz) młynek do pieprzu, młynek do soli, wyciskacz do plasterków cytryny, półmisek z naczyniami porcjowymi na dodatki + łyżeczki, talerze Ø 32 cm do przygotowanie i wyserwowania tataru. Sztućce do pracy kelnera, sztućce do konsumpcji dla gościa/jurora, talerzyk do pieczywa, nóż do masła, półmisek na tosty, serweta kelnerska, łyżeczka degustacyjna.

Konkurencja polegać będzie na pobraniu przygotowanych elementów potrawy i sprzętu, podjechaniu wózkiem serwisowym do stołu gościa/jurora, przygotowaniu i wyserwowaniu potrawy. Czas przygotowanie do serwisu 5 min, czas serwisu max 5 min.

Kryteria oceny w Konkursie Kelnerskim:

Zmagania konkursowe będą oceniane przez profesjonalne Jury. Ocenie podlegały będą następujące elementy:

- ✓ organizacja pracy
 - ✓ sylwetka kelnera
 - ✓ technika pracy
 - ✓ prawidłowość wykonywanych czynności
 - ✓ profesjonalizm pracy
 - ✓ poprawność wykonania zadania
 - ✓ estetyka wykonanego nakrycia
 - ✓ umiejętności z zakresu obsługi konsumenta
 - ✓ umiejętności z zakresu serwisu angielskiego
- W nakryciu stołu **stylem klasycznym** Jury oceni tylko nakrycie, w skład którego wejdzie: zastawa stołowa i bielizna stołowa przygotowana przez organizatorów dla każdego uczestnika w takim samym asortymencie.

- W nakryciu stołu **improstyl** Jury oceni nakrycie, w skład którego wejdzie sprzęt (zastawa + utensyia [utensilia]) w całości przygotowany i przywieziony ze sobą przez uczestnika konkursu kelnerskiego, dozwolone są wszelkie dodatkowe elementy nakrycia podkreślające kreatywność startującego. Obowiązkowe jest wystawienie wydrukowanej karty stołowej menu, do której jest przygotowane nakrycie konkursowe.
- W III części konkursu (doprawienie i wyserwowanie befsztyka tatarskiego zgodnie z zasadami serwisu angielskiego przy stoliku gościa/jury). Jury oceniać będzie poprawność wykonania czynności, odpowiedni dobór sprzętu oraz profesjonalizm przygotowania i prezentacji. Uczestnik konkursu będzie zobowiązany do wykonania – poprawienia befsztyku tatarskiego – „tatarą” używając zestawu składników i sprzętu przygotowanego przez organizatorów zgodnie z ogólnymi zasadami serwisu angielskiego. Uczestnik konkursu nie musi wykorzystać wszystkich składników spożywczych i elementów zastawy przygotowanej przez organizatorów.
- **Profesjonalne Jury kelnerskie** – pięcioosobowe, ocenia:
 - ✓ test wyboru – maks. 20 punktów
 - ✓ nakrycie (klasyczne oraz improstyl) – maks. 2 x 20 punktów
 - ✓ przygotowanie i wyserwowanie befsztyku tatarskiego – maks. 40 punktów

Każdy członek Jury w Konkursu Kelnerskim może przyznać maksymalnie 100 punktów.

- Sytuacje sporne rozstrzyga arbitralnie Przewodniczący Jury.
- Ocena i punktacja Jury jest oceną ostateczną.

Postanowienie końcowe

- Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.

**Kapituła Ogólnopolskiego Konkursu
„Kuchnia Polska na Mazowszu 2015”**