



# REGULAMIN KONKURSU

## I Regionalny Konkurs Gastronomiczny

### *„REGIONALNE PODRÓŻE KULINARNE 2016”*

Organizatorzy:

- Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie Al. Prymasa Tysiąclecia 38,  
01 - 242 Warszawa
- Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim ul. Żwirki i Wigury 4,  
05-825 Grodzisk Mazowiecki

## **Założenia ogólne :**

### **1. Organizator Konkursu:**

Organizatorem I Regionalnego Konkursu Gastronomicznego „REGIONALNE PODRÓŻE KULINARNE 2016” jest Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie ul. Al. Prymasa Tysiąclecia 38 A, 01-242 Warszawa, oraz Zespół Szkół Nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, ul. Żwirki i Wigury 4, 05-825 Grodzisk Mazowiecki.

### **2. Cele konkursu:**

- kultywowanie i pogłębianie wiedzy gastronomicznej,
- propagowanie regionalnych tradycji kulinarnych,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych,
- rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego,
- ocena umiejętności zawodowych,
- rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,
- wyrabianie poczucia estetyki kulinarnej
- nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią,
- doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów,
- integracja szkół kształcących w zawodach gastronomicznych
- odkrywanie i promowanie utalentowanych uczniów.

### **3. Definicje:**

#### **3.1. Organizator Konkursu:**

- Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, ul. Al. Prymasa Tysiąclecia 38A, 01 - 242 Warszawa, tel. (22) 855 47 58, e - mail: [dziekanat@wstijo.edu](mailto:dziekanat@wstijo.edu).
- Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, ul. Żwirki i Wigury 4, 05-825 Grodzisk Mazowiecki tel. (22) 734 59 50, e - mail: [zs\\_grodzisk@o2.pl](mailto:zs_grodzisk@o2.pl)

**3.2. Odbiorcy** – szkoły zawodowe kształcące w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*.

**3.3. Uczestnicy** – uczniowie klas 3 lub 4 technikum, kształcący się w zawodzie *Technik żywienia i usług gastronomicznych*, zgłoszeni do konkursu przez szkołę zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym regulaminie. Uczestnicy konkursu mogą być autorami nie więcej niż jednego przepisu autorskiego. Przepis nie może być zapożyczony, skopiowany ani wykorzystany z innego konkursu.

**3.4. Opiekun** – nauczyciel przedmiotów zawodowych towarzyszący i sprawujący opiekę nad uczestnikiem/uczestnikami konkursu.

**3.5. Przepis** – dokładnie opisany przepis kulinarny zawierający listę składników (recepturę) oraz dokładnie opisany sposób przygotowania. W autorskim przepisie muszą być wykorzystane składniki podane w niniejszym regulaminie.

**3.6. Finaliści** – uczestnicy konkursu zakwalifikowani do finału (III etapu konkursu), na podstawie najwyższej ilości punktów uzyskanych w I i II etapie konkursu.

**3.7. Laureaci** - uczestnicy konkursu, którzy otrzymali największą liczbę punktów w III etapie konkursu którym zostaną przyznane nagrody za zajęcie I, II i III miejsca w konkursie i tytuł Regionalnego Mistrza Sztuki Kulinarnej 2016 (tytuł dotyczy I miejsca)

**3.8. Etap I Konkursu** – przygotowanie przepisów konkursowych w szkole macierzystej i przesłanie w terminie na wskazany adres. Przesłane przepisy poddane zostaną ocenie jury powołanej przez organizatorów. Ocenie podlegają wszystkie nadesłane w terminie przepisy konkursowe, za które jury przyzna punkty.

**3.9. Etap II Konkursu** – do II etapu zapraszani są wszyscy uczestnicy, którzy w terminie nadesłali na wskazany adres przepisy konkursowe. II etap konkursu składa się z testu wiedzy z zakresu gastronomii i technik sztuki kulinarnej wiedzy na poziomie Technikum. (II etap odbywa się Wyższej Szkole Turystyki i Języków Obcych w Warszawie)

**3.10. Etap III Konkursu** – Regionalny Finał Konkursu. Dziesięciu finalistów wykona potrawy według przesłanego w I etapie konkursu przepisu. Oceny prac dokona jury powołane przez Rektora Wyższej Szkoły Turystyki i Języków Obcych w Warszawie. (III etap odbywa się w Zespole Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim)

**3.11. Jury konkursowe** – 6 osobowe jury powołane przez Organizatorów Konkursu, składające się z szefów kuchni oraz znawców kuchni regionalnej.

**3.12. Miejsce Konkursu:**

Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie, ul. Al. Prymasa Tysiąclecia 38A, 01 - 242 Warszawa, tel. (22) 855 47 58, e - mail: [dziekanat@wstijo.edu](mailto:dziekanat@wstijo.edu) - II etap Konkursu

Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, ul. Żwirki i Wigury 4, 05-825 Grodzisk Mazowiecki tel. (22) 734 59 50, e - mail: [zs\\_grodzisk@o2.pl](mailto:zs_grodzisk@o2.pl) - I etap konkursu, III etap Konkursu

**3.13. Strony Internetowe Konkursu:**

<http://www.zs1grodzisk.pl/>

<http://www.wstijo.edu.pl>

**3.14. Osoby do kontaktu z ramienia organizatora:**

- doc. dr Bolesław Iwan – Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie
- mgr inż. Julita Kaczmarek – Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim

**4. Warunki uczestnictwa**

Konkurs skierowany jest do uczniów klas 3 i 4 technikum kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Wymogiem formalnym jest zgłoszenie ucznia/-ów przez nauczyciela przedmiotów zawodowych lub instruktora praktycznej nauki zawodu zgodnie z załączoną kartą zgłoszenia podpisaną przez ucznia, nauczyciela i dyrektora szkoły. Na karcie również musi znaleźć się pieczęć szkoły. (*karta zgłoszenia*)

stanowi załącznik do poniższego regulaminu)

Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić dowolną liczbę uczestników.

Warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie przez uczestnika konkursu karty zgłoszenia (*skan Załącznika nr 1*) na adres mailowy **zs\_grodzisk@o2.pl do 30.11.2016 r.** oraz przepisu potrawy konkursowej (*dokument doc. Załącznik nr 2*) zgodnym z tematyką konkursu. W recepturze potrawy konkursowej muszą być wykorzystane poniżej podane surowce/półprodukty.

- polędwiczka wieprzowa
- ziemniak
- marchew
- anyż

Czas na przygotowanie potrawy konkursowej 90 minut.

### **Zasady Konkursu.**

#### **Etap I – kwalifikacja**

Pierwszy etap polega na przesłaniu przepisu (dokładny opis) wraz ze zdjęciami wykonanej w szkole potrawy konkursowej (2 zdjęcia jpg) w terminie **do 30.11.2016 r.** na adres mailowy: zs\_grodzisk@o2.pl

**Przepis musi być nawiązaniem do tematu konkursu.**

Przepis zostanie oceniony na podstawie receptury i zdjęcia potrawy w kategoriach:

Dobór składników obowiązkowych	1 – 5 punktów
Wykorzystanie różnych technik kulinarnych	1 – 5 punktów
Wygląd i dekoracja potrawy	1 – 5 punktów

Max. ilość do zdobycia to: 15 punktów (punkty zostaną podane w II etapie konkursu)

#### **Etap II konkursu - teoretyczny**

Miejsce II etapu: Wyższa Szkoła Turystyki i Języków Obcych w Warszawie.

Termin: 16.12.2016r.

#### Plan dnia:

10.00 – 10.30 Powitanie uczestników Konkursu. Omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych.

11.00 – 12.00 Test wiedzy z zakresu gastronomii i technik sztuki kulinarnej na poziomie Technikum, zawierający 50 pytań testowych jednokrotnego wyboru.

12.00 – 14.00 Panel tematyczny, spotkanie Rektorem WSTiJO w Warszawie.

14.00 - Ogłoszenie wyników testu oraz wyników oceny przepisów konkursowych. Ogłoszenie 10 finalistów.

#### Kryteria oceniania testu:

1 pytanie to 1 punkt. Maksymalna ilość punktów do uzyskania to 50.

Warunki przystąpienia do zmagania konkursowych w II etapie jest:

- posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika.

### **Etap III - praktyczny**

Miejsce III etapu: Zespół Szkół Nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, ul. Żwirki i Wigury 4, 05-825 Grodzisk Mazowiecki

Termin: **13.01.2017 r.**

Plan dnia:

8.30 – 9.00 Powitanie uczestników konkursu przez organizatorów.

9.30 – 10.00 Omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych

10.00 – 11.30 Zmagania konkursowe 1 grupy (5 osób)

12.00. - 13.30 Zmagania konkursowe 2 grupy (5 osób)

14.30 – Ogłoszenie wyników konkursu. Uroczyste wręczenie nagród i tytułu Regionalnego Mistrza Sztuki Kulinarnej 2016.

*Uczestnicy III etapu konkursu będą mogli zająć stanowisko konkursowe 15 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażaniem stanowiska pracy.*

### **Zmagania konkursowe w III etapie polegają na:**

- przygotowaniu potrawy konkursowej (2 porcje) zgodnie z tematem konkursu oraz przesłanym przepisem w czasie 90 minut,
- wyeksponowaniu na talerzach przygotowanych potraw konkursowych, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników,
- zwięzłej prezentacji dania konkursowego oraz udzielenia odpowiedzi na zadane pytania przez jury dotyczące przygotowanych potraw,
- półprodukty/surowce **wskazane jako obowiązkowe** muszą być użyte do przygotowania potraw konkursowych (2 porcje) lecz nie muszą być wykorzystane w całości.

### **Wyposażenie stanowiska konkursowego:**

- stół roboczy ze stali nierdzewnej,
- kuchnia gazową 4 palnikowa z piekarnikiem gazowym
- zlewozmywak
- sprzęt: garnki różnej wielkości, patelnie różnej wielkości, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki itp.
- sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, blender
- nóż kuchenny, obieraki
- zastawa stołowa

Inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny niezbędny do wykonania potrawy konkursowej uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie. Do pracowni będzie można wnieść tylko sprzęt, którego nie

zapewnia organizator. Wyjątek stanowi nóż kuchenny.

Organizator dopuszcza wyeksponowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.

Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych w III etapie jest:

- posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika
- posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapki.

Uczestnik III etapu konkursu zobowiązany jest do przygotowania potrawy konkursowej zgodnie z przesłanym przepisem, który zakwalifikował uczestnika do konkursu.

**Nie zezwala się na stosowanie:**

- sztucznych dekoracji
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
- gotowych sosów
- przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów
- gotowych mas, farszów
- uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast
- umytych, obranych, pokrojonych wcześniej warzyw, owoców, ziemniaków

**Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym:**

Dania konkursowe będą oceniane przez Jury według kryteriów :

Przygotowanie <i>mise-en-place</i> oraz utrzymanie czystości i porządku na stanowisku po zakończeniu pracy	1 - 5 punktów
Dobór składników	1 – 5 punktów
Wykorzystanie różnych technik sztuki kulinarnej	1 – 5 punktów
Smak potrawy	1 – 5 punktów
Pomysłowość	1 - 5 punktów
Prezentacja	1 - 5 punktów

Maksymalna ilość punktów do otrzymania w III etapie : 30 punktów

**Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = - 2 punkty karne.**

**Składową klasyfikacji generalnej są wyniki (pkt.) uzyskane w etapie I, II i III.**

## **Nagrody**

Za udział w konkursie uczestnicy i ich opiekunowie otrzymują dyplomy, a laureaci I, II, III miejsca nagrody rzeczowe.

Ponadto:

- Zdobywca I miejsca otrzymuje: tytuł Mistrza Regionalnej Sztuki Kulinarnej 2016 i Indeks WSTiJO w Warszawie wraz z opłaconym pierwszym rokiem studiów.
- Zdobywca II miejsca otrzymuje: Indeks WSTiJO w Warszawie wraz z opłaconym pierwszym semestrem studiów.

## **Postanowienia końcowe**

1. Jury konkursowe zapewnia prawidłowy przebieg konkursu.
2. Za organizację i przebieg konkursu odpowiadają organizatorzy.
3. Uczestnik konkursu akceptuje wszystkie postanowienia regulaminu.
4. Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik jego opiekun powinien zapoznać się z regulaminem konkursu. Przesłanie karty zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z regulaminem konkursu oraz jego akceptacją. *(Uwaga: podpisany oryginał karty zgłoszenia do konkursu należy przekazać organizatorom w dniu I etapu konkursu i przed jego rozpoczęciem)*
5. Uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania zasad BHP i ppoż. oraz organizacji i dyscypliny pracy na każdym etapie konkursu.
6. Uczestnik i jego opiekun zobowiązuje się do uzupełnienia wszelkiej dokumentacji związanej z realizacją konkursu, a w szczególności do: podpisywania list obecności, potwierdzeń odbioru nagród oraz innych dokumentów wskazanych przez Organizatora, a związanych z konkursem.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany regulaminu konkursu, o czym zobowiązuje się poinformować uczestników konkursu przed jego rozpoczęciem.
8. Wszelkie informacje dotyczące organizacji oraz realizacji konkursu będą ogłaszane na stronach internetowych organizatorów konkursu oraz przekazywane telefonicznie lub drogą elektroniczną opiekunom uczestników. *(opiekuna posiada również uczestnik pełnoletni)*
9. Organizator nie ponosi kosztów przygotowania się do konkursu oraz kosztów dojazdu do miejsca, w którym odbywa się II i III etap konkursu.
10. Organizator zastrzega sobie prawo publikacji przepisów konkursowych zarówno laureatów, finalistów jak i uczestników konkursu na stronach internetowych organizatorów oraz mediach upowszechniających ideę konkursu.
11. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji wizerunku uczestników, finalistów i laureatów konkursu oraz ich opiekunów.

12. Wyniki konkursu zatwierdzone przez jury są ostateczne i będą opublikowane na stronach internetowych organizatorów konkursu, patronów konkursu oraz w mediach propagujących ideę konkursu.
13. Organizator zapewnia stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem wskazanym w regulaminie oraz nakryty stół bankietowy do prezentacji potraw i oceny jury.
14. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczestników i opiekunów.
15. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu finału (III etapu konkursu) w Zespole Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim.
- 16. Organizatorzy zapewnią produkty do przygotowania 2 porcji potrawy konkursowej każdemu uczestnikowi zgodnie z przesłanym przepisem. (uwaga: koszt 2 porcji potrawy konkursowej nie może przekroczyć 100 zł)**
17. Organizator nie ubezpiecza uczestników konkursu i ich opiekunów.
18. Podpis złożony na karcie zgłoszenia przez opiekuna i uczestnika jest równoznaczny akceptacją zapisów regulaminu.

*Organizatorzy konkursu*

-/-

*dr Włodzimierz Banasik*  
rektor WSTiJO w Warszawie

*mgr inż. Cezary Skalski*  
dyrektor ZS nr 1 w Grodzisku Mazowieckim