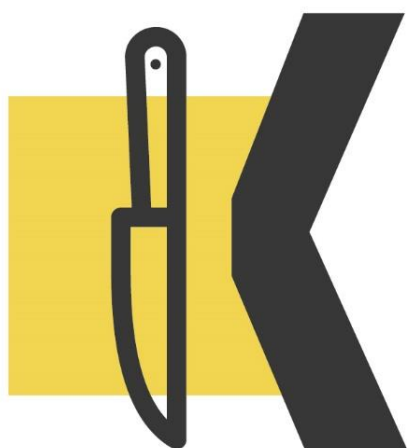


horeka expo RZESZÓW hotele & gastronomia

Regulamin
*I Podkarpackiego
Szkolnego Konkursu Kulinarnego
16-17 października 2019 r.*

HOREKA EXPO RZESZÓW 2019
Rzeszów – Jasionka - G2A Arena



PODKARPACKI SZKOLNY
KONKURS KULINARNY



Ambasador Marki
Podkarpackie Smaki

I. Uwagi ogólne

1. Organizatorami konkursu są:

- ⇒ G2A Arena Centrum Wystawienniczo – Kongresowe Województwa Podkarpackiego
- ⇒ Marcin Purgacz - Ambasador Marki Podkarpackie Smaki, Ambasador Kulinarnego Szlaku Podkarpackie Smaki

2. Głównym Partnerem konkursu i wsparciem jest:

- Zespół Szkół Gospodarczych im. Mikołaja Spytka Ligęzy w Rzeszowie, ul. Spytka Ligęzy 12
- Restauracja Radość w Rzeszowie
- Firma Gastropack
- Firma Helios
- Firma PRYMAT

II. Cel konkursu

1. Pobudzanie i poszerzanie zainteresowań europejską sztuką kulinarną i kuchnią fusion.
2. Upowszechnianie i propagowanie surowców naturalnych i tradycyjnych metod produkcji.
3. Konfrontacja możliwości i osiągnięć uczniów ze szkół o tym samym profilu kształcenia z kraju i z zagranicy.
4. Rozpowszechnianie nowoczesnej formy doskonalenia umiejętności zawodowych łączących tradycje kulinarne ze współczesnymi metodami.
5. Podniesienie poziomu kształcenia i rozwijanie umiejętności zawodowych uczniów.
6. Zachęcanie do poszukiwania pomysłów i inspiracji kulinarnych.
7. Wdrażanie do stosowania zasad estetyki, harmonii, aranżacji w sztuce kulinarnej.
8. Przeobrażanie wybranego zawodu w życiową pasję.

III. Temat konkursu

9. Temat konkursu w 2019 roku: „Smaki Podkarpacia”

9a. Wytyczne do przygotowania potrawy – 7 porcji dania głównego:

*** - Danie zasadnicze z kurczaka zagrodowego z obowiązkowym wykorzystaniem derenia, czosnku niedźwiedziego i miodu**

9b. Potrawę konkursową należy przygotować zastosowaniem technik zachowujących wysoką wartość odżywczą produktów, (np.: sous vide, gotowanie, gotowanie na parze, pieczenie w pergaminie, grillowanie)

9c. Konkursowe danie zasadnicze powinno składać się z takich elementów jak: składnik główny, składnik skrobiowy, składnik witaminowy, dowolnie sos, elementy dekoracyjne (garni) przygotowane tylko i wyłącznie podczas konkursu.

IV. Warunki uczestnictwa

10. Uczestnikami konkursu są uczniowie ze szkół gastronomicznych z kraju i z zagranicy. Dopuszcza się możliwość udziału uczniów kończących szkołę w roku szkolnym, w którym rozgrywany jest powyższy konkurs.

11. Z jednej szkoły mogą wziąć udział jedna ekipa (dwie osoby), osoby te stanowią zespół. Uczniowie powinni mieć opiekuna merytorycznego.

12. Każda edycja konkursu dotyczy innego tematu, który jest jednocześnie tematem przewodnim i posiada odrębny program.

13. Udział w konkursie należy zgłaszać na specjalnej karcie uczestnictwa i prosimy o dokładne wypełnienie.

14. Uczestnicy (2 uczniów) przywożą:

- książeczkę zdrowia do celów sanitarnych,
- strój ochronny i ścierki kuchenne,
- legitymację szkolną,
- specjalistyczny sprzęt na potrzeby indywidualne. **Dopuszcza się również możliwość użycia talerzy przywiezionych przez uczestników.**

15. Ze względów logistycznych jest ograniczona ilość miejsc w finale konkursu. O udziale w finale konkursu zdecyduje Jury powołane do tego celu, które wybierze finałową 10 z spośród

nadesłanych zgłoszeń wraz ze zdjęciem potrawy. Organizator zastrzega sobie prawo do udziału bez kwalifikacji drużyny partnera, czyli Zespołu Szkół Gospodarczych w Rzeszowie.

16. Do dyspozycji zespołu przygotowano:

- grill elektryczny z przykrywą i stół roboczy, chłodziarka,
- kuchenkę indukcyjną, piec konwekcyjno-parowy,
- wanna sous – vide z pakowarką,
- naczynia do serwowania,
- środki czystości,
- akcesoria dodatkowe (folię aluminiową, spożywczą, ręczniki papierowe, rękawiczki jednorazowe itp.),
- wodę mineralną.

17. Organizatorzy nie zapewniają surowców i półproduktów do wykonania potraw konkursowych. Organizatorzy zapewniają tylko sprzęt na stanowisku pracy wg punktu 16 oraz środki higieniczne. Grupy konkursowe są proszone o zapewnienie sobie drobnego sprzętu niezbędnego do wykonania dań konkursowych.

Zgłoszenia, recepturę na potrawę konkursową wraz ze zdjęciem potrawy, należy nadesłać do 6 października 2019 (do północy) na adres:

konkurshoreka@gmail.com

Recepturę należy przygotować na formularzu przesłanym przez organizatora i przesłać w formie elektronicznej, jako załącznik do wiadomości lub jako skan.

Do finału zakwalifikuje się 10 zespołów.

Lista zespołów zakwalifikowanych do ścisłego finału zostanie przesłana na wskazany w zgłoszeniu adres korespondencyjny i opublikowana na social mediach organizatora.

18. Do oceny Jury uczestnicy przygotowują 7 porcji (talerzy) - (1 porcja /do 120 g składnika głównego + dodatki do dania: skrobiowy, witaminowy, sos, garni) - potrawy zgodnie z pkt. 9a.

19. Potrawy konkursowe należy podać jednoporcjowo i i dentycznie wygarniować.

20. Czas konkursowy nie obejmuje:

- dopuszcza się bejcowanie, marynowanie, zaprawianie mięsa i moczenie suchych owoców w płynach dzień wcześniej,
- obróbkę wstępną surowców do półproduktów należy przeprowadzić przed czasem

konkursowym ze względu na ograniczone warunki technologiczne na miejscu konkursu

- Czas konkursowy na miejscu konkursu:

- 10 minut na przygotowanie stanowiska pracy,

- 60 minut na wykonanie i podanie potrawy, łącznie 70 minut,

- przekroczenie limitu czasu skutkuje punktami ujemnymi (za każdą minutę spóźnienia minus 1 punkt), po przekroczeniu przez drużynę 5 minut spóźnienia – drużyna zostaje **zdyskwalifikowana**.

Uczestnicy zobowiązani są do punktualnego przybycia i gotowości do pracy w wyznaczonym przez organizatorów czasie.

21. Podczas trwania konkursu zawodnicy **nie mogą kontaktować się ze swoimi opiekunami** i konkurentami w sprawach dotyczących wykonania zadania. Konsekwencją mogą być punkty ujemne. O złamaniu regulaminu decyduje Juror techniczny konkursu.

22. Potrawy konkursowe powinny być przygotowywane wyłącznie podczas konkursu. Zabrania się korzystania z produktów konserwowanych chemicznie, mieszanek przyprawowych zawierających

substancje wzmacniające smak, gotowych sosów i farszów, wypieczonych ciast, **gotowych elementów dekoracyjnych**.

23. Uczestnicy przygotowują krótką ustną charakterystykę potrawy. Prezentacja nie powinna trwać dłużej niż 2 minuty.

24. Ustala się Jury Konkursowe w składzie 7-osobowym, złożonym z profesjonalnych szefów kuchni i przedstawiciela Organizatora Konkursu.

Spośród członków Jury zostanie wyłoniony Przewodniczący składu sędziowskiego.

**- Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany liczby członków Jury konkursowego.*

25. Kryteria oceny zadania konkursowego przez

a) Każdy z Jurorów może przyznać od 0 do max. 150 pkt.:

- ubiór zgodny z wymogami bhp – 0-5 pkt.

- przebieg procesu produkcji – 0-15 pkt.

- sposób podania i garni potrawy – 0-40 pkt.

- smakowitość – 0-40 pkt.

- przygotowanie, organizacja i bhp stanowiska pracy (przed i po) – 0-10 pkt.

- wykorzystanie i zużycie surowca – 0-15 pkt.
- czystość pracy, higiena – 0-10 pkt.
- profesjonalizm pracy – 0-10 pkt.
- czas pracy – 0-5 pkt.

26. Za udział w konkursie szkoły i uczestnicy otrzymują podziękowania, a laureaci dyplomy i nagrody.

W tegorocznej I edycji konkursu Jury przyzna następujące nagrody:

- ♦ I miejsce
- ♦ II miejsce
- ♦ III miejsce

V. Ustalenia końcowe

a) Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć, osób i potraw.

b) Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 lipca 1997 (Dz.U. z 2002 r. Nr 101, pozycja 926 z późn.zm.) oraz zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 Nr 133, poz. 883 z późn. zm.).

Każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych, oraz wykorzystywanie przez organizatorów Konkursu jego wizerunku na potrzeby Konkursu i w celach marketingowo organizacyjnych w/w Konkursu.

c) Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.

d) Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny

e) Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu.

f) Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kucharskiej w przypadku, gdy:

- którykolwiek z jej członków będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
- którykolwiek z jej członków naruszy Regulamin Konkursu

g) Organizator zastrzega sobie prawo odwołania członka jury w przypadku, gdy:

- sędzia będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
- praca jurora będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny

26. Autorem regulaminu jest mgr Marcin Purgacz – wszelkie prawa do regulaminu są zastrzeżone. Regulamin nie może być kopiowany i rozpowszechniany bez zgody autora.

28. Koszty podróży pokrywają uczestnicy we własnym zakresie.

29. Uczestnicy otrzymują zaproszenie, program oraz regulamin konkursu i są zobowiązani do jego przestrzegania.

30. W momencie nie przestrzegania zasad Regulaminu przez uczestników, nastąpi natychmiastowa dyskwalifikacja drużyny.

31. **Wyniki konkursu zostaną ogłoszone przez przewodniczącego Jury, są ostateczne i nie podlegają ocenie uczestników.**

32. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany regulaminu.

VI. Dokumentacja konkursu

34. Komitet organizacyjny konkursu ustala rodzaj dokumentów, sposób ich sporządzania i przechowywania.

35. Dokumentacja konkursu obejmuje:

- regulamin i karty zgłoszeniowe,
- sprawozdanie z organizacji i przebiegu konkursu,
- protokół z obrad komisji konkursowej wraz z podpisanymi przez członków Jury kartami punktacji.

Werdykt Jury jest ostateczny i nie podlega weryfikacji. Wszelkie zastrzeżenia należy zgłosić do Przewodniczącego Jury przed ogłoszeniem wyników konkursu.

Harmonogram organizacyjny konkursu

16.10.2019 (środa)

9.30 – spotkanie wszystkich drużyn na Hali G2A Arena w Jasionce

10.00 – rozpoczęcie zmagania konkursowych (obiad dla uczestników na hali)

16.00 – zakończenie pierwszego dnia konkursu

17.10.2019 (czwartek)

9.30 – spotkanie wszystkich drużyn na Hali G2A Arena w Jasionce

10.00 – rozpoczęcie zmagania konkursowych (obiad dla uczestników na hali)

16:00/16:30 – ogłoszenie wyników I Podkarpackiego Szkolnego Konkursu Kulinarneho

Regulamin opracował

mgr Marcin Purgacz

Ambasador Marki Podkarpackie Smaki

Ambasador Kulinarneho Szlaku Podkarpackie Smaki