Regulamin

I Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego

***„SLOW FOOD 2021”***

***„Jabłko w słodkim duecie z marchewką”***

1. Organizator Konkursu:

Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „SLOW FOOD 2021” jest Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach, ul Zielona 1, 37-630 Oleszyce.

2. Cele konkursu:

1. kultywowanie i pogłębianie wiedzy gastronomicznej,
2. propagowanie regionalnych tradycji kulinarnych,
3. propagowanie żywności ekologicznej, zdrowego odżywiania i idei Slow Food,
4. doskonalenie umiejętności kulinarnych,
5. rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
6. podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego,
7. ocena umiejętności zawodowych,
8. rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,
9. wyrabianie poczucia estetyki kulinarnej,
10. nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią,
11. integracja szkół kształcących w zawodach gastronomicznych,
12. odkrywanie i promowanie utalentowanych uczniów,
13. budowanie oraz rozwijanie postaw proekologicznych.

3. Zasady konkursu: **zadaniem uczestników jest sporządzenie zdrowego i smacznego deseru, do przygotowania którego wykorzystają jabłka i marchew.** Uczestnicy sporządzają deser w swojej szkole i wykonują **3 zdjęcia potrawy przygotowanej na podstawie przepisu wykonane techniką cyfrową.** Autorów najciekawszych receptur i zdjęć zapraszamy na finał konkursu do Oleszyc.

Organizator zapewnia uczestnikom części finałowej główne surowce (lista surowców będzie dostępna na stronie internetowej szkoły oraz rozesłana do finalistów drogą mailową). Czas na przygotowanie deseru 150 minut. Każda drużyna przygotowuje dwie porcje deseru: jedną do degustacji dla Komisji Konkursowej, jedną na prezentację.

Uczestnicy konkursu zobowiązani są do przygotowania potraw konkursowych zgodnie z przesłanym przepisem. Nie zezwala się na stosowanie:

1. sztucznych dekoracji,
2. przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
3. gotowych ciast, sosów, soków (nie dotyczy soków wyciskanych świeżo podczas konkursu w wyciskarce wolnoobrotowej) i nienaturalnych dodatków wzmacniających smak i zapach, sztucznych barwników, aromatów,
4. przygotowanych wcześniej półproduktów lub ich elementów,
5. gotowych mas, farszów,
6. uformowanych wcześniej elementów warzyw, owoców i ciast,
7. umytych, obranych, pokrojonych, ugotowanych wcześniej warzyw, owoców.

4. Uczestnik konkursu: uczniowie Technikum, kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Branżowej Szkoły I stopnia w zawodzie kucharz zgłoszeni do konkursu przez szkołę zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym regulaminie, którzy opracowują recepturę i sporządzają potrawę.

5. Jury konkursowe powołane przez Organizatorów Konkursu, składające się z szefów kuchni, znawców kuchni regionalnej i dietetycznej oraz nauczycieli przedmiotów zawodowych.

6. Osoby do kontaktu z ramienia organizatora:

mgr inż. Marta Skiba – Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach, tel. 694087307, mail: mkropop@wp.pl

mgr inż. Marta Zawitkowska – Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach, tel. 696768736, mail: mzawitkowska@interia.pl

7. Opis konkursu i warunki uczestnictwa:

Zespół szkolny składa się z dwóch uczestników, startujących w konkursie oraz opiekuna zespołu. Wszyscy członkowie zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, ale niekoniecznie do tej samej klasy. Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić jeden zespół.

Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem, przesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego (załączniki nr 1 i 2 do niniejszego regulaminu) wraz z nazwą potrawy, recepturą i trzema zdjęciami, które przedstawiają:

1. Proces powstawania deseru wraz z widocznymi uczestnikami konkursu.
2. Gotowy deser.
3. Gotowy deser wraz z uczestnikami konkursu.

 Spośród przesłanych zdjęć wraz z recepturami Jury wyłoni 6 drużyn, które zaprosi na część finałową, odbywającą się 30.11.2021 r. w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach. Telefon do organizatorów: 694087307, mail: mkropop@wp.pl lub 696768736, mail: mzawitkowska@interia.pl)

Termin zgłoszenia upływa z dniem **15.11.2021 r.**

Termin konkursu: **30 listopada 2021 r. godzina 09:00.**

O zakwalifikowaniu się do II części Konkursu decyduje receptura i zdjęcia przedstawiające potrawę.

Koszt podróży uczestników pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.

Organizator zapewnia bezpłatny nocleg oraz wyżywienie.

8. Kryteria oceny przez jury na podstawie receptur i przesłanych zdjęć:

1. zgodność z tematyką konkursu,
2. zdrowotność i odżywczość deseru,
3. ocena wizualna deseru,
4. oryginalność i pomysłowość,
5. wykorzystanie różnych technik kulinarnych,
6. wygląd i dekoracja potrawy.

Zdyskwalifikowane będą prace zawierające niedozwolone w niniejszym regulaminie dodatki niezgodne z zasadami Slow Food.

**9. Wyposażenie stanowiska konkursowego:**

1. stół roboczy ze stali nierdzewnej,
2. kuchnia gazowa 4 palnikowa lub indukcyjna z piekarnikiem elektrycznym,
3. zlewozmywak,
4. sprzęt: garnki różnej wielkości, patelnie różnej wielkości, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki itp.,
5. sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, blender, mikser,
6. nóż kuchenny, obieraczki,
7. zastawa stołowa,
8. schładzarka szokowa,
9. piec konwekcyjno-parowy,
10. wyciskarka wolnoobrotowa.

Inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny niezbędny do wykonania potraw konkursowych uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie. Organizator dopuszcza wyeksponowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu.

Warunkiem przystąpienia do zmagań konkursowych jest: posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika, posiadanie aktualnej książeczki zdrowia (orzeczenia lekarskiego) dla celów sanitarno-epidemiologicznych, posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – bluzy, zapaski, czapki kucharskiej, butów na zmianę.

10. Postanowienia końcowe:

Zgłoszenie uczestnictwa w konkursie jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystanie wizerunku na stronie internetowej szkoły oraz materiałach reklamowych i w środkach masowego przekazu w celach promocyjno-marketingowych Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji wizerunku uczestników, finalistów i laureatów konkursu oraz ich opiekunów.

Wyniki konkursu zatwierdzone przez jury są ostateczne i będą opublikowane na stronach internetowych organizatorów konkursu, patronów konkursu oraz w mediach propagujących ideę konkursu.

Na zwycięzców czekają atrakcyjne nagrody rzeczowe.

*Załącznik nr 1*

**KARTA UCZESTNICTWA**

**w I Ogólnopolskim Konkursie Gastronomicznym „SLOW FOOD 2021”**

**„Jabłko w słodkim duecie z marchewką”**

………………………………….… Data:……………..

…………………………………..… ……………………………………….

Nazwa i adres szkoły:

**Zespół Szkół
Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach**

**ul. Zielona 1**

**37-630 Oleszyce**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Imię i nazwisko uczestnika** | **Typ szkoły i klasa** | **Imię i nazwisko opiekuna** | **Nr telefonu i adres mailowy opiekuna** |
| 1.  |  |  | tel: |
| 2.  |  | mail: |
| Nazwa sporządzanej potrawy: |

 …………………………………………………

Pieczęć i podpis dyrektora szkoły

*Załącznik nr 2*

……………………..

miejscowość, data

**Formularz dotyczący Pracy**

1. Nazwa dania

…………………………………………………………………………………………………......…………………………………………………………………………………………………………………….

1. Spis składników z podaniem gramatury

…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..……………………

…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………...……………………

…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..……………………

…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………...……………………

…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………...…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………...…………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

3. Opis technologiczny przyrządzenia dania

…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………..................................................

…………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………...…………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………….……………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………….…………………………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Załączniki: …zdjęcia dania[[1]](#footnote-1)

 ……………………………………….

Pieczęć i podpis dyrektora szkoły

1. **Co najmniej trzy zdjęcia wykonane techniką cyfrową, format pliku: JPG** [↑](#footnote-ref-1)