



Kraft *Heinz*
FOODSERVICE



Regulamin Konkursu Kulinarnego



Kurpiowskie Smaki

Ostrołęka 2023

Regulamin Konkursu Kulinarnego
„Kurpiowskie Smaki”
Dla uczniów szkół gastronomicznych
Ostrołęka grudzień 2023

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem głównym Konkursu Kulinarnego (zwanego dalej „Konkurs”) jest Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Adama Chętnika (zwany dalej „Organizatorem”) w Ostrołęce, ul. Traugutta 10, przy wsparciu firm współpracujących ze szkołą.
2. Patronaty nad konkursem objęli: patronat honorowy - OSM PIĄTNICA Strefa Mistrzów Smaku, patronat merytoryczny – Heinz, Perino
3. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół kształcących w zawodach branży gastronomicznej.
4. Konkurs organizowany jest w formie hybrydowej: eliminacje przebiegają w formie zdalnej, zaś finał stacjonarnie w siedzibie organizatora.
5. Terminarz konkursu:
 - a. Formularze zgłoszeniowe wraz z oświadczeniem przyjmowane będą do 17.11.2023r. drogą elektroniczną
Email: konkursgastro@zsz4.ostroleka.edu.pl
 - b. Ocena nadesłanych zgłoszeń do 18-19.11.2023r.
 - c. Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych do finału nastąpi 20.11.2023r. na stronie internetowej Organizatora <https://zsz4.ostroleka.edu.pl> informacja zostanie również przesłana na adres mailowy podany w zgłoszeniu.
 - d. Finał odbędzie się 15.12.2023r. w Zespole Szkół Zawodowych nr 4 w Ostrołęce.
6. Przesłanie zgłoszenia i oświadczenia stanowi jednocześnie zgłoszenie zespołu do konkursu i akceptację Regulaminu. Określa prawa i obowiązki Uczestników Konkursu, a także prawa i obowiązki Organizatora
7. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady Konkursu.
8. **Zadaniem konkursowym jest sporządzenie na podstawie autorskiej receptury gorącego dania głównego oraz przekąski zimnej nawiązujących do kuchni kurpiowskiej.** W potrawach obowiązkowo należy wykorzystać po jednym produkcie (Załącznik 1) z firm patronujących konkurs: OSM Piątek, Heinz, Perino

II. Cele konkursu

1. Doskonalenie umiejętności kulinarnych.
2. Promowanie regionu i kuchni kurpiowskiej
3. Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów.
4. Rozbudzanie kreatywności, inicjatywności i umiejętności poszukiwania nowatorskich rozwiązań.
5. Integracja szkół gastronomicznych.
6. Wyłonienie na zasadach określających niniejszy Regulamin, drużyny która przygotuje najlepszą potrawę nawiązującą do regionu kurpiowszczyzny.

III. Zgłoszenie się do konkursu

1. Osoby (Drużyny), zgłaszające się mogą wziąć udział w Konkursie, po łącznym spełnieniu następujących warunków:
 - a. dokonaniu prawidłowego zgłoszenia do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
 - b. zgłoszeniu drużyny składającej się z dwóch uczniów szkół gastronomicznych,
 - c. zapoznaniu się i zaakceptowaniu treści niniejszego Regulaminu.
2. Zgłoszenia do Konkursu dokonuje opiekun (nauczyciel) drużyny drogą elektroniczną na adres e-mail: konkursgastro@zsz4.ostroleka.edu.pl
3. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 17.11. 2023 r. (decyduje data wpływu).
4. Ocena nadesłanych zgłoszeń do 18-19.11.2023r.
5. Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych do finału nastąpi 20.11.2023r. na stronie internetowej Organizatora <https://zsz4.ostroleka.edu.pl> informacja zostanie również przesłana na adres mailowy podany w zgłoszeniu.
6. Finał odbędzie się 15.12.2023r. w Zespole Szkół Zawodowych nr 4 w Ostrołęce.
7. Zgłoszenie, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, powinno zawierać:
 - imiona i nazwiska Uczniów, którzy będą tworzyć drużynę,
 - dane kontaktowe: adres/ e-mail/ telefon,
 - datę urodzenia,
 - pełną nazwę Szkoły, jej adres, kontaktowy numer telefonu, w której Uczestnicy się edukują,
 - oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i akceptacji Regulaminu,
 - szczegółowy opis potrawy, w tym: nazwa, receptura, opis procesu technologicznego,
 - zapotrzebowanie na produkty obowiązkowe podczas konkursu,
 - po 2 sztuki wyraźnych zdjęć dania głównego i przystawki: jedno z góry i z boku potrawy.
8. Zgłoszenie podpisywane jest przez Uczestników, a w sytuacji gdy Uczestnik jest niepełnoletni, wymagany jest dodatkowy podpis opiekuna prawnego.
9. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
10. Udział w konkursie jest nieodpłatny.

11. Ilość miejsc jest ograniczona do 6 dwuosobowych drużyn (łącznie 12 Uczestników).
12. W konkursie biorą udział zespoły 2-osobowe.
13. W eliminacjach może wziąć udział tylko jedna drużyna z tej samej szkoły.
14. Koszty przejazdu oraz surowców użytych do wykonania potraw konkursowych (z wyjątkiem zadeklarowanych produktów zapisanych w **załączniku 1**) pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.

IV. Zasady obowiązujące w czasie trwania Konkursu

1. Zasady organizacyjne:

- a. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 15 grudnia 2023 r. w godzinach trwania imprezy tj. między godz. 11:00 a 18:00.
- b. Każdy z drużyn zobowiązana jest do stawienia się na co najmniej 45 minut przed rozpoczęciem się Konkursu, celem potwierdzenia swojej obecności oraz przygotowania się do udziału w Konkursie.
- c. Każda drużyna będzie losowała swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w konkursie
- d. Organizator zapewnia w trakcie trwania Konkursu produkty obowiązkowe określone w **Załączniku nr 1** w ilości zgłoszonej na podstawie receptury przesłanej przez drużyny
- e. Drużyna może używać własnych produktów dodatkowych, przy czym każdy Uczestnik Konkursu pokrywa koszty produktów dodatkowo użytych do wykonania dania konkursowego.
- f. Organizator zapewnia uczestnikom wyposażone w postaci:
 - ◆ Kuchenki indukcyjnej
 - ◆ Piec konwekcyjno – parowy, piekarnik elektryczny.
 - ◆ Chłodziarka
 - ◆ Podstawowy sprzęt kuchenny.
 - ◆ Podstawową zastawę stołową do prezentacji przygotowanych potraw konkursowych (talerz zakąskowy, talerz do dania zasadniczego).
 - ◆ zlewozmywak z ociekaczką
 - ◆ Robot kuchenny, blenderyDopuszcza się korzystania z własnych narzędzi i urządzeń, których nie ma na wyposażeniu szkolnej pracowni technologicznej – szczegóły mailowo z Organizatorem
- g. Na czas konkursu oraz podczas wręczenia nagród drużyny występują w strojach kucharskich (kittel/bluza kucharska), czapka kucharska oraz fartuch.
- h. Czas na wykonanie pracy konkursowej to 150 minut. Dodatkowo drużyny mają 15 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz 15 minut na prezentację dania i posprzątanie stanowiska pracy. Czas ten nie wlicza się do 150 minut, w ciągu których Drużyna ma czas na przygotowanie prac konkursowych

2. Przebieg konkursu

I. Etap I konkursu

a. Zgłoszenie konkursowe (drogą mailową) musi zawierać:

- formularz zgłoszeniowy (załącznik 2),
- formularz dotyczący pracy konkursowej (załącznik 3),
- Oświadczenie - akceptacja regulaminu (Załącznik 4),
- 2 zdjęcia 1 porcji dania głównego
- 2 zdjęcia 1 porcji przekąski zimnej
- Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje Komisja Konkursowa.

b. Ocenie w eliminacjach podlega:

- receptura (wykorzystanie surowców, kreatywność)
- zastosowanie technik kulinarnych,
- sposób ekspedycji (aranżacja dania, dobór zastawy),
- nawiązanie do tematu edycji konkursu,
- wykorzystanie surowców firm patronujących konkurs (lista)

II. Etap II konkursu

1. Podczas finału uczestnicy przygotowują 3 porcje konkursowego dania głównego, podane jednoporcjowo oraz 10 porcji przekąski zimnej – 8 porcji podanych wieloporcjowo i 2 porcje jednoporcjowo do oceny.
2. Prace konkursowe oceniać będzie Komisja Konkursowa składająca się z jurorów technicznych, obserwujących pracę na stanowiskach oraz jurorów degustacyjnych, dokonujących oceny organoleptycznej prezentowanych potraw na podstawie kart oceny.
3. Wszystkie elementy dań konkursowych muszą być jadalne, również dekoracje.
4. Wszystkie elementy muszą być przygotowane podczas trwania konkurencji.
5. Niedopuszczalne jest korzystanie z wcześniej przygotowanych półproduktów. Organizator dopuszcza jedynie demi glace o neutralnym smaku.
6. Główne danie konkursowe musi składać się z minimum 5 elementów. Masa dania głównego min.200g.
7. Czas na wykonanie zadania 150 minut, (przekąska zimna obowiązkowa musi być wydana przed daniem głównym do oceny).
8. Każda minuta spóźnienia to 1 punkt ujemny. Po przekroczeniu 15 minut spóźnienia praca jest wstrzymana. Danie trafia do jury degustacyjnego na etapie na jakim zostało wstrzymane.
9. Uczestnicy przystępują do wykonania zadania we własnej, kompletnej i czystej odzieży ochronnej – kitel, zapaska, czapka kucharska.

10. Uczestnicy korzystają z własnych surowców (z wyjątkiem surowców zapewnionych przez organizatora tj z załącznika 1 produkty z firm OSM Piątnica, Perrino i Heinz).
11. Finał odbywa się w pracowniach technologicznych w siedzibie Organizatora.
12. W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego.
13. We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.
14. Organizator zapewnia stoły i ich oznaczenia.

V. Jury Konkursu

1. 1. Ocenę potraw wykonanych w ramach niniejszego Konkursu przeprowadzi Jury (skład sędziowski).
Skład Jury będą tworzyć jedynie profesjonaliści, tj. zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.
2. W skład jury wchodzi maksymalnie 10 sędziów. Jury dzieli się na (rodzaje Jury):
 - a) Jury Techniczne - w ilości 4 osób,
 - b) Jury Degustacyjne - w ilości 5-6 osób
 - c) nauczyciel przedmiotów zawodowych gastronomicznych ze szkoły organizatora lub/i opiekuna z drużyny zewnętrznej;
3. Dopuszcza się ocenę potraw przez inne osoby (np. przedstawiciele sponsorów, mediów, itp.). Ocena dodatkowych osób, spoza branży gastronomicznej, zostanie jednak oddzielona od oceny profesjonalistów.
4. Możliwe jest powołanie do pomocy dodatkowych jurorów technicznych, jednak ich punkty nie są uwzględniane w ocenie.
5. Potrawy oceniane są wg następujących ocen:
 - A) JURY DEGUSTACYJNE – łącznie maksymalnie 100 punktów.
 - a. Prezentacja potrawy – max. 20 punktów. Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność, stosunek produktów obowiązkowych do całości potrawy.
 - b. smak – max. 60 punktów; Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy.
 - c. Techniki kulinarne – max. 20 punktów Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.
 - B) JURY TECHNICZNE – łącznie maksymalnie 60 punktów
 - a. Profesjonalna praktyka kucharska – max. 30 punktów Ocenie podlega prezentacja drużyny, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami (zero waste), umiejętności organizacyjne.
 - b. Przygotowanie zawodowe – max. 30 punktów. Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.

C) CZAS PRACY - Punkty ujemne (2 pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) liczone są od sumy przyznanych punktów.

6. Obrady Jury są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.
7. Jury ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika/Drużynę i odmówić mu nagrody w przypadku, gdy:
 - a. zgłoszenie Uczestnika/Drużyny jest nieprawidłowe lub zawiera braki;
 - b. naruszone zostały postanowienia niniejszego Regulaminu.
8. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są Uczestnicy, którzy uzyskali taką samą liczbę punktów, Jury przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce. Kryterium decydującym w takiej sytuacji będzie kryterium smaku

VI. Nagrody konkursowe i termin ich wręczenia

1. Jury wyłoni spośród Uczestników konkursu trzy drużyny, które otrzymały najwyższą liczbę punktów.
2. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają nagrody rzeczowe
3. Każdy Uczestnik startujący w Konkursie - inny niż wymienieni w ust. 2 - otrzyma dyplom uczestnictwa oraz nagrodę pocieszenia.
4. Nagrody i dyplomy za uczestnictwo w Konkursie wręczą osoby wskazane przez Organizatora.
5. Ogłoszenie zwycięzców nastąpi w dniu 19 października 2023 r., podczas Gali wręczenia nagród, w miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
6. W trakcie wręczenia Nagród członkowie drużyn zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
7. Nagroda nie podlega zamianie na inne nagrody.

VII. Przetwarzanie danych osobowych

1. Biorąc udział w Konkursie Uczestnicy oraz Jurorzy wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych przez Organizatora - zgodnie z przepisem art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) /Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1/ - w zakresie określonym niniejszym Regulaminem.
2. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest Organizator. Klauzula informacyjna RODO opisana jest w §11 niniejszego regulaminu.
3. Dane osobowe zbierane są na podstawie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.
4. W przypadku osoby niepełnoletniej, formularz zgłoszeniowy musi być podpisany dodatkowo przez opiekuna prawnego Uczestnika.
5. Zakres zbieranych i przetwarzanych danych obejmuje:
 - imię i nazwisko, adresy, adresy e-mail, data urodzenia, numery telefonów Uczestników,
 - imię i nazwisko opiekuna prawnego, w sytuacji gdy Uczestnik nie jest osobą pełnoletnią,

- nazwa i adres szkoły gastronomicznej, do której Uczestnicy uczęszczają.
6. Dane osobowe członków Drużyn i osoby zgłaszającej Uczestnika będą przetwarzane wyłącznie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, w szczególności w celu zorganizowania i przeprowadzenia Konkursu, opublikowania wyników Konkursu oraz przekazania zwycięzcy nagrody konkursowej. 6. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale niezbędny dla udziału w organizowanym Konkursie. Uczestnicy mają prawo żądania od Administratora Danych Osobowych dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie.
 7. Uczestnicy i Jurorzy wyrażają zgodę na opublikowanie ich imienia i nazwiska i szkoły Uczestnika w materiałach promocyjnych Organizatora związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych, a także zgadzają się na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego podczas Konkursu i wręczania nagród, w tym na rozpowszechnianie ich wizerunku na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych i w publikacjach Organizatora w celu informowania o Konkursie.

VIII. Wizerunek i prawa autorskie

1. Uczestnicy gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) przysługują im odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.
2. Przystępując do Konkursu Uczestnicy oraz Jurorzy wyrażają zgodę na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego w formie fotografii lub zapisu video z przebiegu konkursu oraz na zdjęciach przesłanych do Organizatora, w celach informacyjnych, promocyjnych, reklamowych i marketingowych Organizatora, w tym w szczególności w celu promocji Konkursu.

Załączniki:

Załącznik 1 - Lista surowców zapewnionych przez organizatora- produkty obowiązkowe do wykorzystania w recepturze konkursowej, po 1 każdego producenta

Załącznik 2 - Formularz zgłoszeniowy

Załącznik 3 – Praca konkursowa

Załącznik 4 - Oświadczenie

Załącznik 5 – Arkusz Oceny

Regulamin Konkursu

Informacji na temat konkursu udzielają Organizatorzy




wicedyrektor Elżbieta Niedźwiedzka Email : ni@zsz4.ostroleka.edu.pl tel. 602 460 415




Oraz nauczyciele odpowiedzialni za organizację konkursu

Milena Tyszka tel. 795 543 429, email: mt@zsz4.ostroleka.edu.pl

Ewa Okowicka- Dyl tel. 506 490 522, email: eo@zsz4.ostroleka.edu.pl

Załącznik nr 1. Lista surowców zapewnionych przez organizatora- produkty obowiązkowe do wykorzystania w recepturze konkursowej (do wyboru po 1 od każdego sponsora)

OSM PIĄTNICA		Zdjęcie produktu
1	Serek Wiejski "Piątnica"	
2	Śmietana 18%	
3	Mascarpone	

HEINZ		Zdjęcie produktu
1	Ketchup Heinz	
2	Majonez Heinz professional	
3	Pomidory Pelati Pudliszki	

PERINO		Zdjęcie produktu
--------	--	------------------

1	Gnocchi buraczkowe	
2	Ravioli borowikowe	
3	Gnocchi cacio e pepe ("Puszyste ziemniaczane kuleczki wypełnione kremowym, lekko pikantnym nadzieniem to idealna propozycja na chłodniejsze dni")	

Załącznik nr 2 Formularz zgłoszeniowy

Dane Szkoły	
Nazwa szkoły	
Adres szkoły	
Numer telefonu do szkoły	
Adres email szkoły	
Imię i nazwisko Opiekuna	
Numer telefonu i adres email Opiekuna	

Dane uczniów	
Imię i nazwisko Ucznia	
Poziom kształcenia, zawód	
Imię i nazwisko Ucznia	
Poziom kształcenia, zawód	

.....
Data i podpis Dyrektora Szkoły

.....
Data i podpis Opiekuna Uczniów

Załącznik 3 – Praca konkursowa

Formularz dotyczący pracy konkursowej – danie główne

1. Nazwa dania
2. Wykorzystane produkty zapewniane przez organizatora z załącznika 1 (wraz z ilością)
3. Normatyw surowcowy na 3 porcje dania głównego
4. Opis technologiczny przyrządzenia dania

Formularz dotyczący pracy konkursowej – zakąska zimna

1. Nazwa dania

2. Wykorzystane produkty zapewniane przez organizatora z załącznika 1 (wraz z ilością)
3. Normatyw surowcowy na 10 porcji dania przekąski zimnej
4. Opis technologiczny przyrządzenia dania

OŚWIADCZENIE

Oświadczamy, że znamy Regulamin Konkursu „Kurpiowskie Smaki” (w tym klauzulę RODO oraz informację o wizerunku i przetwarzaniu danych osobowych) oraz w pełni go akceptujemy.

.....

Podpis Ucznia 1/opiekuna prawnego1

.....

Podpis Ucznia 1/opiekuna prawnego2

OCENA DEGUSTACYJNA – JURY DEGUSTACYJNE

KRYTERIA OCENY	OPIS KRYTERIUM	LICZBA PUNKTÓW
Prezentacja potrawy	Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność, stosunek produktów obowiązkowych do całości potrawy	0-20
Smak potrawy	Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy	0-60
Techniki kulinarne	Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	0-20
MAKSYMALNA LICZBA PUNKTÓW		100

OCENA TECHNICZNA – JURY TECHNICZNE

KRYTERIA OCENY	OPIS KRYTERIUM	LICZBA PUNKTÓW
Profesjonalna praktyka kucharska	Ocenie podlega prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne	0-30
Przygotowanie zawodowe	Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	0-30
MAKSYMALNA LICZBA PUNKTÓW		60