

# Regulamin Konkursu Kulinarnego



## *Kurpiowskie Smaki z Pasją*

*Ostrołęka 2024*

Regulamin Konkursu Kulinarnego  
„Kurpiowskie Smaki z Pasją”  
Dla uczniów szkół gastronomicznych  
Ostrołęka 6 grudnia 2024

## 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. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół kształcących w zawodach branży gastronomicznej, cukierniczej.
3. Konkurs organizowany jest w formie hybrydowej: eliminacje przebiegają w formie zdalnej, zaś finał stacjonarnie w siedzibie organizatora.
4. Terminarz konkursu:
  - a. Formularze zgłoszeniowe wraz z oświadczeniem przyjmowane będą do 15.11.2024r. drogą elektroniczną  
**Email:** [konkursgastro@zsz4.ostroleka.edu.pl](mailto:konkursgastro@zsz4.ostroleka.edu.pl)
  - b. Ocena nadesłanych zgłoszeń do 16-17.11.2024r.
  - c. Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych do finału nastąpi 18.11.2024r. na stronie internetowej Organizatora <https://zsz4.ostroleka.edu.pl> , na stronie FB ZSZ 4 Ostrołęka oraz Gastronomia ZSZ 4 Ostrołęka, informacja zostanie również przesłana na adres mailowy podany w zgłoszeniu.
  - d. Finał odbędzie się 06.12.2024r. w Zespole Szkół Zawodowych nr 4 w Ostrołęce.
5. 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
6. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady Konkursu.
7. **Zadaniem głównym konkursowym jest sporządzenie w trakcie trwania konkursu autorskiej potrawy tj. gorącego dania głównego oraz deseru nawiązujących do kuchni kurpiowskiej, z surowców tzw. obowiązkowych - znajdujących się na stanowisku każdego z uczestników - czyli na zasadzie BLACK BOX.** W potrawach obowiązkowo należy wykorzystać produkty z firm patronujących konkurs. Pełną listę surowców nie możemy przekazać ale już dziś możemy podpowiedzieć, że będą to produkty mleczne, zbożowe oraz mięsne .

## II. Cele konkursu

1. Doskonalenie umiejętności kulinarnych i cukierniczych.
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](mailto:konkursgastro@zsz4.ostroleka.edu.pl)
3. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 15.11. 2024 r. (decyduje data wpływu).
4. Ocena nadesłanych zgłoszeń do 16-17.11.2024r.
5. Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych do finału nastąpi 18.11.2024r. na stronie internetowej Organizatora <https://zsz4.ostroleka.edu.pl> , na stronie FB ZSZ 4 Ostrołęka oraz Gastronomia ZSZ 4 Ostrołęka, informacja zostanie również przesłana na adres mailowy podany w zgłoszeniu.
6. Finał odbędzie się 06.12.2024r. w Zespole Szkół Zawodowych nr 4 w Ostrołęce.
7. Zgłoszenie, którego wzór stanowi załącznik nr 2 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,  
– **filmiku maksymalnie do 5 minut prezentujący drużynę, szkołę, pasję do gotowania, a tym samym uzasadnienie dlaczego drużyna powinna wziąć udział w wyżej wymienionym konkursie. Film należy przesłać drogą elektroniczną za pośrednictwem platformy office, google, YouTube lub WeTransfer – do bezpośredniego pobrania filmu przez organizatora**

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).  
W przypadku dużej ilości zgłoszeń organizator zastrzega sobie możliwość zwiększenia liczby drużyn biorących udział w konkursie o maksymalnie 2.
12. W konkursie biorą udział zespoły 2-osobowe.
13. W eliminacjach może wziąć udział kilka drużyn z tej samej szkoły, jednakże do finału mogą się dostać maksymalnie dwie z danej placówki.
14. Koszty przejazdu pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.

#### **IV. Zasady obowiązujące w czasie trwania Konkursu**

##### **1. Zasady organizacyjne:**

- Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 06 grudnia 2024 r. w godzinach trwania imprezy tj. między godz. 11:00 a 18:00.
- 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.
- Każdy uczeń przychodzi na konkurs w pełnym stroju kucharskim, z książeczką z aktualnymi badaniami lekarskimi.
- Każda drużyna będzie losowała swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w konkursie
- Organizator zapewnia w trakcie trwania Konkursu produkty obowiązkowe „Czarnej Skrzynki”
- Organizator zapewnia uczestnikom wyposażone w postaci:
  - ◆ Kuchenki indukcyjnej
  - ◆ Piec konwekcyjno – parowy, piekarnik elektryczny.

- ◆ Chłodziarka, lodówka, szokówka
- ◆ Podstawowy sprzęt kuchenny na każdym stanowisku
- ◆ Podstawową zastawę stołową do prezentacji przygotowanych potraw konkursowych (dopuszcza się użycia własnej zastawy stołowej)
- ◆ zlewozmywak z ociekaczką
- ◆ Robot kuchenny, blendery

Dopuszcza 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 swoich strojach kucharskich (kitel/bluza kucharska), czapka kucharska oraz fartuch.

h. Czas na wykonanie pracy konkursowej to 180 minut. Dodatkowo drużyny mają 15 minut na przygotowanie miejsca pracy, dopracowanie pomysłów, oraz 5 minut na prezentację dania. Czas ten nie wlicza się do 180 minut, w ciągu których Drużyna ma czas na przygotowanie prac konkursowych.

- i. Uczestnicy opuszczają stanowisko pracy po wcześniejszym uporządkowaniu swojego stanowiska

## **2. Przebieg konkursu**

### **I. Etap I konkursu**

**Zgłoszenie konkursowe (drogą mailową) musi zawierać:**

- formularz zgłoszeniowy (**załącznik 1**),
- filmiku maksymalnie do 5 minut prezentującą drużynę, szkołę, pasję do gotowania, a tym samym uzasadnienie dlaczego drużyna powinna wziąć udział w wyżej wymienionym konkursie. Film należy przesłać drogą elektroniczną za pośrednictwem platformy office, google, Youtube lub WeTransfer – do bezpośredniego pobrania filmu przez organizatora
- Załącznik 2

### **II. Etap II konkursu**

1. Podczas finału uczestnicy przygotowują 3 porcje konkursowego dania głównego, podane jednoporcjowo oraz 3 porcje deseru podane jednoporcjowo ( po dwie do oceny Jury, jedna wystawowa).

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, bulion.
6. Główne danie konkursowe musi składać się z minimum 4 elementów. Masa dania głównego max.200g.
7. Deser musi zawierać przynajmniej 4 różne tekstury. Waga do 200 g
8. Czas na wykonanie zadania 180 minut, (deser obowiązkowo musi być wydany po daniu głównym do oceny).
9. 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.
10. Uczestnicy przystępują do wykonania zadania we własnej, kompletnej i czystej odzieży ochronnej – kitel, zapaska, czapka kucharska.
11. Uczestnicy obowiązkowo wykorzystują surowce z Black Boxa, **które muszą zostać wykorzystane w daniu głównym lub deserze**, dodatkowo korzystają z surowców zapewnionych przez organizatora składających się z produktów zapewnionych przez firmy współorganizujące wydarzenie, które będą znajdować się na stole ogólnym.
12. Finał odbywa się na pracowni technologicznej w siedzibie Organizatora.
13. W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego.
14. We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.
15. 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 profesjoniści, tj. zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.

2. W skład jury wchodzi sędziowie
  - a) Jury Techniczne - w ilości 4 osób,
  - b) Jury Degustacyjne - w ilości 5-6 osób
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, a przyznane przez nich punkty będą stanowiły oddzielną nagrodę od sponsora
4. Możliwe jest powołanie do pomocy dodatkowych jurorów technicznych, jednak ich punkty będą brane tylko w tej sytuacji jeśli dwie lub więcej drużyn będą miały taką samą ilość punktów.
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. Prezentacja dań konkursowych przed Jury jest jawna i odbywa się w głównej sali konkursu w towarzystwie uczestników jak i opiekunów wydarzenia.
7. Obrady końcowe Jury są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.
8. 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.
9. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są Uczestnicy, którzy uzyskali taką samą liczbę punktów, Jury weźmie pod uwagę punkty od ewentualnych dodatkowych jurorów technicznych jak i sponsorów nagród dodatkowych 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 06.12.2024r., podczas Gali wręczenia nagród, w miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
6. W trakcie wręczania 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.
7. 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.
8. 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. 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.

**Osoby do kontaktu:**

- Ewa Okowicka – Dyl [eo@zsz4.ostroleka.edu.pl](mailto:eo@zsz4.ostroleka.edu.pl) 506490522
- Milena Tyszka- [mt@zsz4.ostroleka.edu.pl](mailto:mt@zsz4.ostroleka.edu.pl) tel 795543429

**Załączniki:****Załącznik 1 - Formularz zgłoszeniowy****Załącznik 2 - Oświadczenie****Regulamin Konkursu**

.....  
Pieczęć Szkoły

**Załącznik nr 1 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 2 - Oświadczenie

.....  
Data, Miejscowość

OŚWIADCZENIE

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

.....  
Podpis Ucznia /opiekuna prawnego\*

\*W przypadku gdy uczeń jest pełnoletni nie potrzeba podpisu opiekuna prawnego.

