



**REGULAMIN
II OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO im. Zbigniewa Kopyckiego
„KUCHNIA ROŚLINNA”**

EDYCJA „Historie z jabłkiem w tle”

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego im. Zbigniewa Kopyckiego „Kuchnia roślinna” jest Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Henryka Sienkiewicza 88 przy wsparciu instytucji, firm i absolwentów współpracujących ze szkołą.
2. Partnerami strategicznymi są: Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Selgros Cash&Carry, restauracja Rybakówka.
3. Konkurs odbywa się w kategoriach:
 - **Kuchnia wegetariańska:** sporządzenie wegetariańskiego dania gorącego oraz deseru na podstawie autorskiej receptury z wykorzystaniem jabłek znajdujących się na jednej z list:
 1. Produkty zarejestrowane jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.
 2. Lista Produktów Tradycyjnych (ze wszystkich województw; dopuszcza się również wpisane na listę przetwory z jabłek)Listy produktów można znaleźć na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1>
 - **Carving:** wykonanie pracy w dowolnych owocach lub/i warzywach o tematyce nawiązującej do tytułu edycji.
4. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół kształcących w zawodach gastronomicznych.
 - W kategorii **Kuchnia wegetariańska** uczniowie startują w dwuosobowych zespołach (obaj uczniowie muszą uczęszczać do tej samej szkoły/zespołu szkół).
 - W kategorii **Carving** uczniowie startują indywidualnie.
W każdej kategorii uczestnicy konkursu są oceniani osobno. Szkoła może zgłosić uczestników w jednej wybranej kategorii konkursu lub w obu.
5. Konkurs organizowany jest w formie hybrydowej: eliminacje przebiegają w formie zdalnej, zaś finał stacjonarnie z siedzibie organizatora.
6. Terminarz konkursu:
 - Zgłoszenia elektroniczne w formularzu Forms wraz z oświadczeniem (załącznik nr 1) przyjmowane do 30.09.2022 r.
 - Ocena nadesłanych zgłoszeń: 03 – 06.10.2022 r.

- Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych na do finału nastąpi 07.10.2022 r. na stronie internetowej Organizatora www.gastronomik.edu.pl; informacja zostanie również przesłana na adres mailowy podany w zgłoszeniu.
 - Finał odbędzie się 26.10.2022 r. w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi.
7. Przesłanie zgłoszenia i oświadczenia stanowi jednocześnie zgłoszenie ucznia/zespołu do konkursu i akceptację regulaminu.
 8. Uczestnik/zespół, który uzyska największą ilość punktów zostanie zwycięzcą konkursu w odpowiedniej kategorii.
 9. Za udział w konkursie uczestnicy i ich opiekunowie otrzymują dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe.
 10. Nagrody zostaną wręczone podczas uroczystej gali podsumowującej drugą edycję konkursu zorganizowanej w dniu konkursu.
 11. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczestników i opiekunów.
 12. Osobą do kontaktu w sprawie konkursu jest wicedyrektor ds. zawodowych Klaudia Balcerowska, e-mail: klaudiabalcerowska@zsg.elodz.edu.pl, tel. 606 194 791.

II. Cele konkursu

1. Doskonalenie umiejętności kulinarnych i carvingowych.
2. Propagowanie różnorodności surowców roślinnych i potraw wegetariańskich.
3. Promowanie produktów regionalnych.
4. Promowanie racjonalnego sposobu odżywiania.
5. Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów.
6. Rozbudzanie kreatywności, inicjatywności i umiejętności poszukiwania nowatorskich rozwiązań.
7. Integracja szkół gastronomicznych.

III. Regulamin konkursu w kategorii: Kuchnia wegetariańska

1. Zadaniem konkursowym jest sporządzenie na podstawie autorskiej receptury gorącego, wegetariańskiego dania głównego oraz deseru z wykorzystaniem jabłek wymienionych w pkt. I 3. regulaminu. Potrawy mogą zawierać mleko i jego przetwory oraz jaja pod warunkiem, że te surowce nie są składnikami głównymi dania konkursowego.
 2. Zgłoszenie do konkursu:
Uczestnicy (zespoły 2-osobowe) w zgłoszeniu elektronicznym przesyłają:
 - recepturę konkursowego dania głównego (**bez deseru**) z normatywem surowcowym na 3 porcje,
 - zdjęcie 1 porcji dania gotowego po podaniu,
 - skan oświadczenia uczestnika konkursu (załącznik nr 1) odręcznie podpisanego przez ucznia pełnoletniego lub przez opiekuna prawnego w przypadku uczniów niepełnoletnich.
 3. W eliminacjach może wziąć udział więcej niż jedna drużyna z tej samej szkoły.
 4. Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje jury konkursu.
 5. Ocenie w eliminacjach podlega:
 - receptura (wykorzystanie surowców, kreatywność): 0 – 10 punktów
 - zastosowanie technik kulinarnych: 0 – 10 punktów
 - sposób ekspedycji (aranżacja dania, dobór zastawy): 0 – 10 punktów
 - nawiązanie do tematu edycji konkursu: 0 – 5 punktów
-

6. W wyniku eliminacji zostanie wyłonionych **12 drużyn finałowych**, które uzyskają największą liczbę punktów.
7. Praca eliminacyjna przesłana w formie zdjęć wraz ze zgłoszeniem, w finale nie jest brana pod uwagę.
8. Podczas finału uczestnicy przygotowują 3 porcje konkursowego dania głównego oraz deseru zgodnie z przesłaną recepturą i podają jednoporcjowo.
9. Wszystkie elementy dań konkursowych muszą być jadalne, również dekoracja.
10. Wszystkie elementy muszą być przygotowane podczas trwania konkurencji.
11. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone.
 - grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone.
 - ziemniaki, cebula – obrane, niekrojone.
 - ciasto podstawowe – neutralny smak.
12. Zabrania się stosowania:
 - sztucznych dekoracji.
 - przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków.
 - gotowych farszów.
 - uformowanych wcześniej elementów warzyw, owoców, ciast.
 - przygotowanych wcześniej bulionów.
13. Danie główne musi składać się z nie mniej niż 5 elementów. Masa dania 200-250 g
14. Deser musi składać się z nie mniej niż 4 elementów. Masa deseru 150-180 g
15. Czas na wykonanie zadania 180 minut.
16. 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.
17. Drużyny startują w 4 pracowniach technologicznych. Każda pracownia rozpoczyna przygotowania z 15 minutowym przesunięciem według następującego harmonogramu:

Czynność	Pracownia 1.	Pracownia 2.	Pracownia 3.	Pracownia 4.
Start	9.00	9.15	9.30	9.45
Serwis dania głównego	11.00	11.15	11.30	11.45
Serwis deseru	12.00	12.15	12.30	12.45

18. Jabłko powinno być głównym elementem deseru. W daniu głównym może być zastosowane jako dodatek.
 19. Uczestnicy przystępują do wykonania zadania we własnej kompletnej i czystej odzieży ochronnej. Brak odzieży ochronnej oznacza dyskwalifikację zawodnika.
 20. Uczestnicy korzystają z własnych surowców.
 21. Finał odbywa się w pracowniach technologicznych w siedzibie Organizatora. W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego. Stanowiska robocze są wyposażone w sprzęt i urządzenia gastronomiczne wymienione w załączniku nr 2.
 22. Uczestnicy oceniani są przez jury techniczne oraz przez jury degustacyjne na podstawie kart oceny.
 23. Ocenie przez jury techniczne podlega:
 - mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: 0 – 30 punktów
 - przygotowanie zawodowe: 0 – 30 punktów
 - czas pracy: 1 pkt ujemny za każdą minutę spóźnienia
 24. Ocenie przez jury degustacyjne podlega:
 - prezentacja potrawy: 0 – 20 punktów
-

- smak potrawy: 0 – 60 punktów
- techniki kulinarne: 0 -20 punktów

IV. Regulamin konkursu w kategorii: Carving

1. Zadaniem konkursowym jest zaprezentowanie swojego dorobku carvingowego (eliminacje) oraz wykonanie rzeźby w wybranych polskich warzywach jesiennych o tematyce propagującej zdrowy styl życia i nawiązanie do tematu edycji “Historie z jabłkiem w tle” (finał).
2. Zgłoszenie do konkursu:
Uczestnicy w zgłoszeniu elektronicznym przesyłają:
 - 3-5 zdjęć pokazujących prace uczestnika, pozwalających na ocenę jego umiejętności carvingowych; temat prac nie musi być związany z tematem konkursu,
 - skan oświadczenia uczestnika konkursu (załącznik nr 1) odręcznie podpisanego przez ucznia pełnoletniego lub przez opiekuna prawnego w przypadku uczniów niepełnoletnich.
3. W eliminacjach może wziąć udział więcej niż jeden uczestnik z tej samej szkoły.
4. Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje jury konkursu.
5. Ocenie w eliminacjach podlega:
 - Użyte techniki (rzeźba, płaskorzeźba, grafika): 0 – 20 punktów
 - Różnorodność cięć, motywów na pracy: 0 – 15 punktów.
 - Staranność cięć (brak wyrwanych, brakujących elementów): 0 – 15 punktów.
 - Trudność cięć: 0 – 15 punktów.
 - Wrażenie artystyczne: 0 – 15 punktów
6. W wyniku eliminacji zostanie wyłonionych **9 finalistów**, którzy uzyskają największą liczbę punktów.
7. Finaliści wykonują w czasie konkursu pracę w dowolnych owocach lub/i warzywach o tematyce eksponującej temat edycji “Historie z jabłkiem w tle”.
8. Czas na wykonanie zadania i jego ekspozycję wynosi 180 minut.
9. Uczestnicy przystępują do finału w ochronnej odzieży gastronomicznej.
10. Organizator nie zapewnia surowców, sprzętu, spryskiwaczy ani elementów dekoracyjnych do ekspozycji prac.
11. Uczestnicy zabezpieczają wszystkie niezbędne surowce do wykonania pracy konkursowej.
12. Surowce przywiezione przez uczestników nie mogą być przygotowane wcześniej (zaczęta praca, cięcia itd.). Gdy taka sytuacja będzie miała miejsce zawodnik zostanie zdyskwalifikowany.
13. Finał odbywa się w sali konkursowej w siedzibie Organizatora. W trakcie konkursu w sali konkursowej mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego.
14. Używanie sztucznych substancji barwiących do upiększania prac jest niedopuszczalne.
15. Uczestnicy oceniani są przez jury techniczne na podstawie kart oceny.
16. W finale oceniana jest praca wykonana na miejscu.
17. Ocenie przez jury techniczne podlega:
 - Wyeksponowanie tematu przewodniego na pracy (pomysłowość, kreatywność, wrażenie artystyczne): 0 – 20 punktów.
 - Użyte techniki (rzeźba, płaskorzeźba, grafika): 0 – 20 punktów
 - Ilość cięć, motywów na pracy: 0 – 15 punktów.
 - Staranność cięć (brak wyrwanych, brakujących elementów): 0 – 15 punktów.
 - Trudność cięć: 0 – 15 punktów.
18. Prace wykonane podczas konkursu zostają u Organizatora. Uczestnicy zabierają dekoracje i materiały ekspozycyjne.