

REGULAMIN
III OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU KULINARNEGO
LITERACKA KUCHNIA

POD HONOROWYMI PATRONATAMI

PATRONAT HONOROWY:



MIECZYŚLAW STRUK
MARSZAŁEK
WOJEWÓDZTWA POMORSKIEGO



Organizator:

**Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich
w Gdańsku**

Terminy i miejsce konkursu:

I etap konkursu – eliminacje szkolne

II etap konkursu – nadsyłanie propozycji potraw i składu
zespołów konkursowych **do 17 października 2017
roku**

III etap konkursu – finał **24 października 2017 roku**



AKADEMIA GASTRONOMICZNA W POLSCE
ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



w Zespole Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Gdańsku

1) Założenia ogólne:

- a) organizatorem konkursu jest **Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Gdańsku**
Aleja Legionów 7 80-441 Gdańsk,
- b) celem konkursu jest:
 - propagowanie czytelnictwa
 - zapoznanie z twórczością klasyków i pisarzy współczesnych
 - kształtowanie postaw kreatywnych poprzez szukanie inspiracji kulinarnych w innych dziedzinach sztuki
 - zachęcanie do rozwijania umiejętności z zakresu technologii gastronomicznej
 - rozbudzanie wrażliwości estetycznej
 - podnoszenie poziomu efektywności kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią
 - propagowanie idei, że artystą można być również w dziedzinie sztuki kulinarnej,
- c) tematem konkursu są potrawy zawarte w literaturze.

2) Warunki uczestnictwa:

- a) Konkurs jest przeznaczony dla uczniów klas zasadniczych zawodowych i technikum o profilu gastronomicznym, uczących się w zawodach:
 - zasadnicza szkoła zawodowa - kucharz
 - kelner
 - technik organizacji usług gastronomicznych
 - technik żywienia i usług gastronomicznych
 - i innych pokrewnych zawodach.
- b) uczniowie powinni być zgłaszani do konkursu przez swoich nauczycieli zawodu. Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić **1 zespół dwuosobowy**,
- c) warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie „Karty zgłoszenia” (załącznik nr 1) i „Propozycji kulinarnej” (załącznik nr 2) na adres podany w punkcie 6 do 17 października 2017 roku.

WSZYSTKIE NADESLANE MATERIAŁY MUSZA BYĆ W PLIKU FORMATU WORD (doc. , docx.).

3) Przebieg konkursu.

Konkurs podzielony jest na trzy etapy:

I etap – eliminacje szkolne (wewnętrzne) będą przeprowadzone w szkołach (termin wyznacza sobie szkoła). Organizator konkursu pozostawia dowolność poszczególnym szkołom w wyłanianiu zespołu konkursowego.

II etap – zgłoszenie pisemne uczestnictwa w konkursie do **17 października 2017r.**

Każdy wyłoniony zespół powinien opracować i przesłać na adres e-mail organizatora zgodnie z tematem konkursu:

- kartę zgłoszenia (załącznik nr1)

- propozycję kulinarną (załącznik nr 2)
 1. fragment z książki, z której zaczerpnięto inspirację lub literacki opis potrawy, sposób jej przyrządzania lub ewentualnie sposób jej wykonania opisany przez autora
 2. opis bibliograficzny (autor, tytuł książki, nazwa wydawnictwa, miejsce rok wydania lub ISBN)
 3. receptura (nazwę potrawy, normatyw surowcowy, technika wykonania potrawy)
 4. Ponadto każdy zespół powinien przygotować krótką (max. 5 minutową) prezentację ustną na temat sporządzanej potrawy, np. : z jakiej książki zaczerpnięto inspirację lub recepturę, czy modyfikowano ją, w jaki sposób, dlaczego wybrano taki przepis, czym się kierowano). Uczestnicy będą prezentowali się przed jury konkursowym.

Do finału zakwalifikują się TYLKO 20 zespoły - decyduje kolejność zgłoszeń.

III etap – finał, wykonanie potraw konkursowych, prezentacja - etap przeprowadzony zostanie w **Zespole Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Gdańsku** Aleja Legionów 7 80-441 Gdańsk,
dniu **24 października 2017r.**

4) Obowiązujące zasady:

- a) 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, nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.
- b) w dniu finału konkursu odbędzie się instruktaż wstępny dla uczestników,
- c) uczestnicy finału powinni posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz strój ochronny zgodny z wymogami higieny,
- d) do wykonania prac konkursowych udostępnione będą szkolne pracownie technologiczne,
- e) **organizator zapewnia jednakową zastawę stołową dla wszystkich zespołów do prezentacji sporządzonych potraw – wszystkie zespoły podają potrawy na jednakowej zastawie (zdjęcia w załączniku nr 3),**
- f) organizator zapewnia następujące urządzenia i sprzęt potrzebny do wykonania zadań konkursowych: stół technologiczny, zlew, palniki gazowe, piekarnik elektryczny, kuchenka mikrofalowa, miski metalowe, pakowarkę próżniową VACUUM, urządzenie do gotowania w niskich temperaturach – SOUS VIDE, szokówkę, termomix. Pozostały drobny sprzęt, narzędzia specjalistyczne uczestnicy przywożą we własnym zakresie (inny sprzęt do uzgodnienia z organizatorem przed konkursem).
- g) uczestnicy finału mają za zadanie:
 - wykonać samodzielnie **2 potrawy kulinarne w ilości 3 porcji,**
- wielkość porcji zakąska max. 150 g, deser zimny lub gorący max. 100 g:

(deser i zakąska waga całości z sosem i dekoracją)

- dwie porcje do oceny przez jury degustacyjne,

- jedna porcja do prezentacji na stół konkursowy,

- dokonać krótkiej prezentacji przed jury degustacyjnym i jury literackim
- h) wszystkie potrawy powinny nawiązywać do tematu konkursu,
- i) czas na wykonanie prac konkursowych wynosi **120 minut**,
- j) wykonane prace konkursowe będzie oceniać jury konkursu finałowego według ustalonych kryteriów.
- k) konkurs kulinarny będzie oceniany przez trzy niezależne składy jury, łączny wynik jury wyłoni zwycięskie ekipy (jury techniczne, jury degustacyjne, jury literackie).
- l) nad prawidłowością przebiegu konkursu kulinarnego czuwać będzie profesjonalne jury,
- m) zespoły uczestniczące w konkursie zapewniają sobie na koszt własny wszystkie niezbędne surowce.
- n) **Nie dopuszcza się korzystanie z przygotowanych wcześniej półproduktów, dekoracji i dodatków, sztucznych dekoracji, gotowych sosów (fond, majonez, ketchup dopuszczalne jako podstawa), przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów - gotowych farszów, uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast.**
- o) wszystkie przygotowane wyroby powinny być pomysłowe, bogate w formie i treści oraz czysto i elegancko zaprezentowane,
- p) uczestnicy konkursu kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 5 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażaniem stanowiska pracy,
- q) **każdy uczestnik pokrywa koszt przejazdu oraz nocleg na konkurs finałowy we własnym zakresie.**
- r) organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć prac konkursowych niezależnie od zajętego miejsca,
- s) organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.

5) Nagrody:

- a) Nagroda główna GRAND PRIX dla najlepszego zespołu ufundowana przez Akademię Gastronomiczną w Polsce 2 tysiące złotych dla zespołu oraz nagrody rzeczowe w kategoriach: zakąska, deser, prezentacja literacka za 1, 2 i 3 miejsce.
- b) Nagrody finansowe ufundowane przez Wyższą Szkołę Bankową w Gdańsku w kategorii Design w gastronomii dla trzech najlepszych zespołów.
Potrawa zostanie oceniona zgodnie z definicją i założeniami designu tzn.: możliwego powtórzenia wzorniczego potrawy (ważna i korzystna będzie prostota oraz min. czasochłonność wzoru)
 - dobór kolorystyki użytych produktów
 - ogólnej oceny sensorycznej
 - korelacja designu z przekazem gastronomicznym, np. potrawa kaszubska a kolory kaszubskie.

6) Terminarz konkursu:

I etap konkursu – eliminacje szkolne według dowolnych terminów.

II etap konkursu – nadsyłanie propozycji potraw (załącznik nr2) i składu zespołów konkursowych

(załącznik nr1) **do 17 października 2017 r.**

III etap konkursu – finał **24 października 2017 r.** o godz. **08.30** rozpoczęcie konkursu i odprawa uczestników

7) Postanowienia końcowe:

- a) w skład komisji konkursowej wchodzi: jury degustacyjne, techniczne: szefowie kuchni oraz cukiernicy z renomowanych restauracji, cukierni i hoteli, jury design w gastronomii: przedstawiciele Wyższej Szkoły Bankowej, jury literackie: dziennikarze, osobistości kultury
- b) komisja konkursowa zapewnia prawidłowy przebieg konkursu oraz obiektywizm oceniania jego wyniku,
- c) za organizację i przebieg konkursu odpowiada organizator
- d) wyniki konkursu zatwierdzone przez komisję konkursową są ostateczne i będą opublikowane na stronie internetowej ZSGH w Gdańsku
- e) zgłoszenia należy nadsyłać na e-maila: **literackakuchnia@wp.pl**

Dodatkowe informacje można uzyskać codziennie pod numerami tel. :

504-033-163 p. Aleksander Wiśniewski - aleksander_w@wp.pl

609-351-893 p. Beata Seleman – beata_linda@wp.pl

Na stronie internetowej Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich www.zsgh.gda.pl