

Regulamin
IX Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego
„FRANKOFONIA 2023”

„Cafe gourmand”-
3 małe deserki francuskie
podane z kawą

pod honorowymi patronatami
Marszałka Województwa Pomorskiego
Kuratorium Oświaty w Gdańsku
Prezydenta Miasta Gdańska
Stowarzyszenia Kucharzy Polskich
Pomorskiej Akademii Kulinarnej

oraz

pod patronatem
Gdańskiej Fundacji Rozwoju Gospodarczegoi
Ambasady Francji

1. Założenia ogólne

a) Organizatorem Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego - FRANKOFONIA jest **Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku Al. Legionów 7.**
Osoba odpowiedzialna za organizację konkursu: Joanna Dołżycka
Telefon 501 097 747.

b) **Konkurs Gastronomiczny** składa się z:

- **I Etapu konkursu – nadsyłanie zgłoszeń do dnia 24.11.2023 roku.**
- **II Etapu – Konkurs Gastronomiczny – Finał – 06.12.2023 roku.**

c) **Cele główne konkursu to:**

- kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o francuskiej tradycji kulinarnej,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią,
- doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów.

2. Warunki uczestnictwa

- Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich profili szkół gastronomicznych. Wymogiem jest zgłoszenie uczniów przez nauczyciela przedmiotów zawodowych lub instruktora nauki zawodu.
- **Zespół składa się z 2 uczestników** startujących w konkursie oraz opiekuna zespołu. Wszyscy członkowie zespołu muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.
- **Warunkiem przystąpienia do konkursu jest opracowanie i przesłanie karty zgłoszenia (załącznik nr 1) na adres e-mail organizatora: sekretariat@zsg.edu.gdansk.pl do 24.11.2023 roku:**
- Konkurs odbędzie się **06..12.2023** r. w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, Aleja Legionów 7 Gdańsk 80-341.
- **Warunkiem przystąpienia do konkursu jest punktualne przybycie na miejsce konkursu. Początek rywalizacji konkursowych o godz. 8.30. (odprawa uczestników Konkursu odbędzie się o godz. 8.15). Przywitanie wszystkich uczestników i Jury o godz. 8.00.**
- Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie organizatora (szkoły) oraz na stronach internetowych: <https://zsg.edu.gdansk.pl> **zakładka konkurs FRANKOFONIA 2023**. Przed wzięciem udziału w konkursie uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. **Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równo znacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.**
- Nauczyciel opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.

3. OBOWIĄZUJĄCE ZASADY:

- W dniu finału konkursu odbędzie się instruktaż wstępny dla uczestników.
- Uczestnicy finału powinni posiadać legitymacje szkolne potwierdzające tożsamość uczestnika, aktualną książeczkę/ orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych, przepisowe ubranie kucharskie zgodne z wymogami higieny.
- Uczestnicy Konkursu Kulinarne powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnej potrawy kuchni francuskiej z dekoracją w nowoczesnej aranżacji zgodnie z tematem konkursu, umieć dokonać krótkiej prezentacji potrawy przed jury.
- Uczestnicy finału mają za zadanie:
- **wykonać samodzielnie 4 porcje deseru, składającego się z 3 różnych mini deserów podanych z filiżanką kawy. Dodatkowo każdy zespół przygotowuje po 5 szt. z rodzaju każdego mini deseru do degustacji.**
- **do oceny jury zostają podane 3 porcje deseru (zawierająca 3 różne mini deserki) wraz z filiżanką kawy (kawa nie podlega ocenie jury, zostanie zrobiona przez organizatorów)**
- **do oceny publiczności zostaje podana 1 porcja deseru (zawierająca 3 różne mini deserki) wraz z filiżanką kawy oraz mini deserki w ilości po 5**

szt. z rodzaju podane na półmisku wyłożonym białą serwetką.

- **pokazać recepturę potrawy,**
- **dokonać krótkiej prezentacji przed jury degustacyjnym w języku polskim.**
- Czas na wykonanie prac konkursowych wynosi **150 minut**
- **Nie zezwala się na stosowanie:**
 - ✓ sztucznych dekoracji,
 - ✓ przygotowanych wcześniej elementów dekoracji i dodatków,
 - ✓ gotowych kremów, sosów oraz nadzień
 - ✓ gotowego ciasta.
- Ocenie będzie podlegać:
 - ✓ Jury degustacyjne: estetyczny wygląd, proporcjonalność kompozycji, smak deserów, tekstura,
 - ✓ Jury techniczne: zużycie surowców, gospodarka odpadkami, umiejętności organizacyjne i higiena pracy, prawidłowa obróbka produktu, różnorodność technik, czas pracy.
- **Organizator nie zapewnia zastawy stołowej**
- Wyeksponowanie potraw konkursowych na zestawie własnej uczestników konkursu
- Do wykonania prac konkursowych udostępnione będą pracownie technologiczne. Na stanowiskach będą: 4 miski różnej wielkości, zestaw desek HACCP 2 garnki z pokrywkami różnej wielkości, 1 rondel z pokrywką, 2 patelnie, kuchenka gazowa z piekarnikiem elektrycznym, piec konwencyjno-parowy, lodówka, schładzarko-zamrażarka szokowa
- **Organizator zapewnia wybrane produkty firmy SELGROS**
-mąka, masło, jajka, cukier, cukier puder, mleko, śmietanka 36%, czekolada gorzka i mleczna
- Uczestników konkurs będzie oceniać niezależne jury techniczne i jury degustacyjne składające się z cukierników i szefów kuchni z Pomorskiej Akademii Kulinarnej oraz renomowanych restauracji i hoteli Trójmiasta. Łączny wynik jury wyłoni zwycięskie ekipy. W trakcie konkursu zostanie przyznana także nagroda publiczności.
- **Każdy uczestnik pokrywa koszt przejazdu oraz nocleg na konkurs finałowy we własnym zakresie.**

4. PLAN DNIA:

8.00 Przywitanie wszystkich Uczestników, Jury, Gości, Dyrekcji, Nauczycieli

8.15 Odprawa uczestników Konkursu. Omówienie Regulaminu Konkursu, zasad oceniania i rozdanie numerów startowych

8.30 – 12.00 Rywalizacja w Konkursie Gastronomicznym.

zespoły 1. 2. 3. godzina 8.30

zespoły 4. 5. 6 godzina 8.45

zespoły 7. 8 9 godzina 9.00

zespoły 10. 11 godzina 9.15

Od 11.00 -12.30 Prezentacja i ocena dań konkursowych przez Jury degustacyjne.

11.45 – 12.30 Prezentacja i ocena dań konkursowych przez publiczność. Goście wybierają Nagrodę Publiczności.

12.30 Krótki Program Artystyczny.

13.00 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród.

5. NAGRODY

- Uczestnicy konkursów otrzymują dyplomy, a laureaci dyplomy, puchary i nagrody rzeczowe od sponsorów.
- Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

6. POSTANOWIENIE KOŃCOWE

- 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.
- Komisja konkursowa zapewnia prawidłowy przebieg konkursu oraz obiektywizm oceniania jego wyniku.
- Za organizację i przebieg konkursu odpowiada organizator.
- Wyniki konkursu zatwierdzone przez Komisję Konkursową są ostateczne i będą opublikowane na stronie internetowej ZSGH w Gdańsku.