

# Regulamin V Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego „FRANKOFONIA 2018”

## Temat konkursu

*„ Amuse- bouche et entree ”* czyli  
*„ Czekadelko I przystawka “FRANCJA TRADYCYJNIE*

### I. Założenia ogólne.

1. Organizatorem Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego - FRANKOFONIA jest **Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku Al. Legionów 7**
2. **Konkurs Gastronomiczny** składa się z:
  - **I Etapu konkursu – nadsyłanie zgłoszeń do dnia 10.03.2018**
  - **II Etapu – Konkurs Gastronomiczny- Finał- 22.03.2018**
3. **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
4. **Warunki uczestnictwa**
  - Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich profili szkół gastronomicznych. Wymogiem jest zgłoszenie uczniów przez nauczyciela przedmiotów zawodowych lub instruktora nauki zawodu.
  - Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić **2 zespoły dwuosobowe** .  
Warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie karty zgłoszenia na podany adres **do 10.03.2018** roku adres mailowy: **sekretariat@zsgg.gda.pl** .
  - Konkurs odbędzie się **22.03.2018** r. w **Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku al. Legionów 7**.  
**Początek rywalizacji konkursowych o godz. 9.00. (odprawa uczestników Konkursu odbędzie się o 8.45).**  
**Przywitanie wszystkich uczestników i Jury o godz 8.30.**

5. Zespoły składają 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.
6. Uczestnicy Konkursu Kulinarnego powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni francuskiej w nowoczesnej aranżacji zgodnie z tematem konkursu.
7. Konkurs Kulinarny będzie oceniany przez niezależne Jury składające się z szefów kuchni z Pomorskiej Akademii Kulinarnej oraz renomowanych restauracji i hoteli Trójmiasta.
8. Konkurs składa się z **II etapów**:
  - **Pierwszy etap:**
    - ✓ kwalifikacja – nadesłanie zgłoszenia w terminie **do 10.03.2018**
  - **Drugi etap – część praktyczna:**
    - ✓ wykonanie amuse – buche ( czekadełko wieloporcjowo ) i 4 porcje przystawek według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Gastronomicznego.
9. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie organizatora (szkoły) oraz na stronach internetowych: **www.zsgh.gda.pl- zakładka konkurs FRANKOFONIA 2018**

Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.
10. Nauczyciel opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.
11. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

Uczestnicy konkursów otrzymują dyplomy a laureaci dyplomy, puchary i nagrody rzeczowe od sponsorów.

**Koszt przejazdu pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu.**

## **II. Zasady Konkursu.**

### **1. Etap I – kwalifikacja**

Pierwszy etap polega na przesłaniu w terminie do **10.03.2018** r. na adres mailowy: **sekretariat@zsgh.gda.pl**

zgłoszenia zawierającego:

- **Dane osobowe:**
  - ✓ uczestników Konkursu Kulinarnego
  - ✓ nazwisko opiekuna zespołu danej szkoły oraz dane kontaktowe (adres służbowy, e-mail, telefon)
  - ✓ zgodę na udział poszczególnych uczestników konkursu wyrażoną przez nauczyciela (instruktora nauki zawodu, technologii gastronomicznej lub obsługi kelnerskiej)
  - ✓ zgodę wyrażoną przez rodziców lub prawnych opiekunów na udział danego uczestnika w konkursie – gdy uczestnik jest niepełnoletni
  - ✓ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu w przypadku nadesłania zgłoszenia drogą elektroniczną, oryginał powinien zostać dosłany pocztą.
  
- Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:  
**Sekretariat szkoły tel. (do 15.00 ) 58-341-36-39**  
**Joanna Dołżycka tel. 501 097 747**

### **2. Etap II – praktyczny**

#### **Plan dnia**

**8.30 Przywitanie wszystkich Uczestników, Jury, Dyrekcji i Nauczycieli**

**8.45 Odprawa uczestników Konkursu.** Omówienie Regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych

**9.00 – 10.30 Rywalizacja w Konkursie Gastronomicznym** (pracownia technologii gastronomicznej III piętro)

**10.30 Prezentacja i ocena Dań Konkursowych ( 2 porcje przystawka) + czekadelka )** w Małej Obsłudze Konsumenta przed Jury.

**11 00 – 12.00 Prezentacja i Ocena Dań Konkursowych ( 2 porcje przystawka + czekadelka )** w Dużej Sali Obsługi Konsumenta przed zaproszonymi gośćmi, dyrekcją Szkoły i Nauczycielami. – **Goście wybierają Nagrodę Publiczności.**

**13 .00 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród.**

**Krótki Program Artystyczny**

## Konkurs Gastronomiczny

- Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:
    - ✓ posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika
    - ✓ posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
    - ✓ posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapki.
    - ✓ **posiadanie wizytówki z nazwami potraw.**
  - **Drugi etap polega na :**
    - ✓ przygotowaniu **4 porcji przystawki i czekadzelka wieloporcyjowo** zgodnie z tematem Konkursu
    - ✓ wyeksponowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników.
    - ✓ przygotowane potrawy (**2 porcje+ czekadzelka**) zostaną **poddane ocenie Jury. 2 porcje + czekadzelka** zostaną **zaprezentowane na stole** przygotowanym przez organizatorów które zostaną ocenione przez gości w celu wyłonienia **Nagrody Publiczności.**
    - ✓ Jeśli zażąda tego Jury, uczestnicy konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, dotyczące przygotowanych potraw.
  - Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi **90 minut.**
  - Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego zostanie udostępnione stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchnię gazową 4 palnikową z piekarnikiem gazowym, piec konwekcyjny, zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości., patelnie różnej wielkości., deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatkę itp. Sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, mały robot kuchenny.
- Inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Gastronomicznego zabezpieczają we własnym zakresie. Do pracowni będzie można wnieść tylko sprzęt, którego nie zapewnia organizator.
- Zespoły uczestniczące w konkursie zapewniają sobie na koszt własny niezbędne surowce.

Produkty obowiązkowe do zastosowania w Konkursie Gastronomicznym przez uczestników muszą być użyte do przygotowania potraw konkursowych, lecz nie muszą być wykorzystane w całości.

- Organizator dopuszcza wyeksponowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.

- W ramach konkursu uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potraw zgodnie z tematyką konkursu.
- **Nie zezwala się na stosowanie:**
  - ✓ sztucznych dekoracji
  - ✓ przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
  - ✓ gotowych sosów (fond, majonez, ketchup – dopuszczalne jako podstawa)
  - ✓ przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów
  - ✓ gotowych farszów
  - ✓ uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast
- Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
  - ✓ warzywa i owoce – umyte, obrane, nie krojone
  - ✓ grzyby – umyte, blanszowane, nie krojone
  - ✓ ziemniaki, cebula – obrane, nie krojone

Uczestnicy Konkursu Gastronomicznego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 15 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy.

### **Kryteria oceny w Konkursie Gastronomicznym:**

Dania konkursowe będą oceniane przez Jury według kryteriów :

1. Przygotowanie mise -en -place ( 10 – 20 pkt. )
2. Dobór odpowiednich składników ( 20 – 40 pkt. )
3. Wykorzystanie różnych technik kulinarnych ( 15-30 pkt. )
4. Smak potrawy ( 30 – 60 pkt. )
5. Czystość i porządek na stanowisku po zakończeniu pracy ( 5 – 10 pkt. )

- **Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = - 2 punkty karne.**

## **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.