



## **Regulamin** **II Międzynarodowego Konkursu Kulinarного La cucina italiana:** **„La cucina italiana - magia in cucina – Kuchnia włoska- magia w kuchni ”**

### **ELIMINACJE SZKOLNE**

**Organizator:** Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich  
80-441 Gdańsk Al. Legionów 7

#### **1. Założenia ogólne:**

- a) Organizatorem - II Międzynarodowego Konkursu Kulinarного jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku
- b) patronat honorowy nad konkursem sprawuje: Kuratorium Oświaty w Gdańsku
- c) partnerem konkursu jest: Stowarzyszenie Kucharzy Polskich
- d) celem konkursu jest:
  - promowanie i kultywowanie regionalnych i tradycyjnych produktów kuchni włoskiej
  - pogłębianie wiedzy na temat produktów regionalnych i tradycyjnych kuchni włoskiej
  - rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,
  - dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych,
  - umacnianie współpracy z placówkami szkolenia praktycznego,
  - umacnianie współpracy między firmami związanymi z gastronomią i szkołami,
  - rozbudzanie pomysłowości, inicjatywy i kreatywności,
  - wyrabianie poczucia estetyki i piękna,
- e) temat przewodni konkursu w roku 2019: **„La cucina italiana -magia in cucina – Kuchnia włoska - magia w kuchni”**

#### **2. Warunki uczestnictwa**

- a) konkurs jest przeznaczony dla uczniów klas zasadniczych szkół zawodowych , szkoły branżowej i technikum o profilu gastronomicznym
- b) uczniowie sami zgłaszają się do nauczycieli organizatora

#### **3. Terminarz konkursu**

**I etap – eliminacje szkolne**

**zgłoszenie pisemne uczestnictwa w konkursie - do 25 lutego 2019 roku**

**Eliminacje Szkolne II Międzynarodowego Konkursu Kulinarного odbędą się 27 lutego 2019r**

**Laureat Eliminacji Szkolnych będzie reprezentował ZSGH na Finale II Międzynarodowego Konkursu Kulinarного 03 kwiecień 2019 roku w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich Al. Legionów 7 80-441 Gdańsk**

#### **4. Przebieg konkursu**

**Data: 27.02.2019**

**Miejsce : Pracownie gastronomiczne ZSGH**

- **8.20 przygotowanie stanowiska**
- **8.30- 10.00 zmagania konkursowe**

- **10.00- 10.30 ocena potraw przez jury**
- **11.00 ogłoszenie wyników i wręczenie dyplomów oraz nagród**
- a) przed rozpoczęciem odbędzie się instruktaż wstępny dla uczestników
- b) uczestnicy eliminacji powinni posiadać strój ochronny zgodny z wymogami higieny
- c) do wykonania prac konkursowych udostępnione będą szkolne pracownie gastronomiczne
- d) organizator zapewnia następujące urządzenia potrzebne do wykonania zadań konkursowych: kuchenki gazowe dwupalnikowe, zlewozmywak z ciepłą i zimną wodą, blat roboczy długości ok. 1 metra oraz drobny sprzęt niezbędny do przygotowania potraw. Dodatkowo do dyspozycji uczestników są piece konwekcyjno-parowe, kuchenki mikrofalowe, maszyny do mielenia mięsa, blendery, miksery ręczne, lodówki
- e) regulamin dopuszcza również wykorzystanie przez uczestników przywiezionych ze sobą drobnych sprzętów kuchennych np. noży, wykrawaczy, narzędzi do carvingu etc.
- f) uczestnicy konkursu kulinarnego po losowaniu miejsca będą mogli zająć stanowisko konkursowe w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienia się z wyposażeniem stanowiska pracy
- g) uczestnicy eliminacji mają za zadanie wykonać samodzielnie potrawy
- h) antipasto -przystawka – jeden rodzaj (po 1 porcji)**
- i) danie zasadnicze – porcje degustacyjne (max 150 gram wraz z dekoracją)**
- j) czas na wykonanie potraw wynosi 90 min**
- k) każdy uczestnik wykonuje 1 porcje dania zasadniczego
- l) w daniach, uczestnicy konkursu są zobowiązani wykorzystać 5 produktów wybranych według własnego uznania z listy obowiązkowych składników**
- m) nie dopuszcza się korzystania z przygotowanych wcześniej półproduktów, sztucznych 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
- n) uczestnicy konkursu podają wykonane potrawy na porcelanie własnej lub zapewnionej przez organizatora**

## **5. Lista obowiązkujących składników.**

- a) warzywa
  - **cykoria, bób, koper włoski, szparagi, cebula czerwona z tropea (cipolla rossa di tropea),**
- b) owoce
  - **jabłko, gruszka, truskawka, cytryna, cedr, pomarańcza**
- c) dodatki
  - **oliwki (czarne lub zielone), sardele (acciughe), kapary, szafran, pieprz zielony i czarny,**
- d) wędliny (AFFETTATI)
  - **szynka surowa (prosciutto crudo), bekon (speck), salami pikantne, mortadela, bresaola,**
- e) owoce suszone
  - **pistacje, orzechy, orzeszki sosnowe (pinoli), migdały, rodzynki,**

## 6. Ocenianie prac Konkursowych

- a) nad prawidłowością przebiegu konkursu kulinarnego czuwać będzie jury powołane przez organizatora
- b) kryteria oceniania:
  - Przygotowanie stanowiska pracy, czystość i higiena pracy 0 – 10
  - Umiejętności organizacyjne i zużycie produktu, gospodarka odpadami 0 – 10
  - Prawidłowa technika obróbki produktu 0 – 10
  - Poziom umiejętności i różnorodność technik 0 – 10
  - Estetyczny wygląd i kolorystyka 0 – 10
  - Proporcjonalność kompozycji 0 – 10
  - Balans smaku 0 – 20
  - Struktura elementów potrawy 0 – 10
- c) jury konkursowe ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika w przypadku gdy:
  - praca nie była wykonana w czasie trwania konkursu
  - naruszone zostały postanowienia niniejszego regulaminu
- d) w przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów konkursu są osoby, które uzyskały taką samą ilość punktów, Jury przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce

## 7. Nagrody

- a) za zajęcie I, II i III miejsca w konkursie uczestnik otrzymuje dyplom oraz nagrody rzeczowe
- b) organizator zastrzega sobie prawo przyznania dodatkowych nagród

## 9. Postanowienia końcowe

Za organizację i przebieg konkursu odpowiada organizator:

- a) komisja konkursowa powołana przez organizatora zapewnia prawidłowy przebieg konkursu oraz obiektywizm oceniania jego wyniku
- b) wyniki konkursu zatwierdzone przez komisję konkursową są ostateczne
- c) zgłoszenia należy kierować do nauczycieli organizatora: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku – **p. Joanny Dubert, Pauliny Kowalczyk, Ewy Wardzińskiej-Swadzińskiak.**
- d) organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczestników
- e) zgłoszenie powinno nastąpić na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego regulaminu i powinno zawierać m.in. imię i nazwisko uczestnika, numer telefonu komórkowego, oświadczenie o zapoznaniu się z regulaminem i jego akceptacji,
- f) każdy uczestnik konkursu pokrywa koszty produktów użytych do wykonania dania konkursowego
- g) organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw potraw i ich receptur, a także zdjęć wykonywanych podczas konkursu, w tym zdjęć osób i prac konkursowych niezależnie od zajętego miejsca

**Formularz zgłoszeniowy**

**CZEŚĆ I**

**ZGŁOSZENIE UCZESTNIKA DO UDZIAŁU W ELIMINACJACH SZKOLNYCH  
DO II KONKURSU GASTRONOMICZNEGO**

uczestnik .....

imię i nazwisko ucznia, klasa,

.....

nr tel.

Zapoznałem się z treścią Regulaminu Konkursu Gastronomicznego i akceptuję jego treść.

.....  
data, podpis uczestnika

**CZEŚĆ II**

**POTRAWY KONKURSOWE ( przystawka i danie główne)**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

nazwy potraw

