

# Regulamin

## II Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego „FRANKOFONIA 2015”

### Temat konkursu – Regionalna Kuchnia Francuska

#### **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 18.03.2015r**
  - **II Etapu – Konkurs Kulinaryny- Finał- 25.03.2015r**
3. Cele główne konkursu to:
  - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o francuskiej tradycji kulinarnej
  - doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzenie 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 mailowy: **sekretariat@zsgh.gda.pl** . do 18.03.2015r.
  - Konkurs odbędzie się 25.03.2015r. (Środa) w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku al. Legionów 7.  
Początek rywalizacji konkursowych o godz. 9.00. (odprawa uczestników Konkursu odbędzie się o godz. 8.45).
5. Zespoły szkolne składają się z 2 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.

6. Uczestnicy Konkursu Kulinarnego powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni francuskiej w nowoczesnej aranżacji zgodnie z tematem konkursu, oraz zachowaniem wszelkich przepisów bhp i prawidłowej organizacji stanowiska pracy.
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 18.03.2015r
  - **Drugi etap – część praktyczna:**
    - ✓ wykonanie 4 porcji dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego
9. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie organizatora (szkoły) oraz na stronach internetowych: **www.zsgh.gda.pl- zakładka konkurs FRANKOFONIA 2015**

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 oraz zakupu surowców pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu.**

## **II. Zasady Konkursu.**

### **1. Etap I – kwalifikacja**

Pierwszy etap polega na przesłaniu w terminie do 18.03.2015 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**

- 7.45 – 8.30 Odprawa uczestników Konkursu. Omówienie Regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych
- 9.00 – 10.30 Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym (pracownia technologii gastronomicznej III piętro)
- 11.00 – 12.00 Prezentacja i ocena dań konkursowych
- ok. 13.00 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród.

### **Konkurs Kulinarny**

- 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.
  
- Drugi etap polega na :
  - ✓ przygotowaniu 4 porcji dania głównego zgodnie z tematem Konkursu
  - ✓ wyeksponowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników.
  - ✓ przygotowane potrawy (4 porcje) zostaną poddane ocenie Jury. Dwie porcje 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 Kulinarnego 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 Kulinarnym 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
  - ✓ mięso wcześniej zamarynowane jeżeli dalszy proces technologiczny tego wymaga.

Uczestnicy Konkursu Kulinarnego 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 Kulinarnym:**

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 sporządzanych potraw, 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.