

## Regulamin Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego

### „VII Śląska Jesień Kulinarna w Ekonomiku” pt.: „Schab wieprzowy” Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim, 23 listopada 2017

#### 1.1. Organizator:

Zespół Szkół Ekonomicznych ul. Szkolna 1, 44-300 Wodzisław Śląski  
0-32 455 22 70, 0-32 455 40 56 (fax)  
[szkola@ekonomik.wodzislaw.pl](mailto:szkola@ekonomik.wodzislaw.pl)



**W konkursie mogą wziąć udział uczniowie klas o profilu gastronomicznym technikum i szkół zawodowych lub drużyna mieszana z jednej szkoły.**

2.1 Każda załoga deklarująca swoje zgłoszenie w konkursie składa się z dwóch osób.

2.2 Załogi zobowiązane są do dokonania zgłoszenia swojego uczestnictwa w konkursie:

Drogą elektroniczną na poniższy adres e-mail:

[szkola@ekonomik.wodzislaw.pl](mailto:szkola@ekonomik.wodzislaw.pl)

z dopiskiem konkurs gastronomiczny.

2.3 Arkusz zgłoszeniowy musi zawierać:

- Imiona i nazwiska uczestników załogi biorącej udział w konkursie,
- Dane kontaktowe (numery telefonów, faks lub adresy poczty e-mail),
- Pełną nazwę szkoły,
- Dane opiekuna
- Nazwę przygotowywanej potrawy, recepturę wraz z krótkim opisem.
- Podpisane informacje o zgodzie na upublicznianie danych osobowych na cele konkursu wg. wzoru:

*„Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesłanych danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 nr 101, poz. 926ze zm.) przez Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „Gęsi na Świętego Marcina” oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej szkoły. Jednocześnie wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku przez ZSE na portalach internetowych i czasopismach branżowych ”*

**Organizator zastrzega, że liczba załóg mogących wziąć udział w konkursie jest ograniczona.**

2.4 Organizator po otrzymaniu od załóg arkusza zgłoszeniowego potwierdzi jej uczestnictwo w konkursie.

3.1. Zasady przeprowadzenia konkursu:

**Obowiązkowym produktem wyjściowym jest schab wieprzowy i Primerba rozmarynowa. Te surowce drużyny otrzymają w dniu konkursu w ilości podanej na zgłoszeniu.**

**Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań ze schabu i doboru dodatków w nawiązaniu do kuchni śląskiej w nowoczesnej aranżacji.**

Konkurs odbędzie się w dniu **23 listopada 2017** roku na terenie Zespołu Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim.

Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury:

- Profesjonalna Komisja – szefowie kuchni,
- Komisja techniczna – szefowie kuchni.

#### Dopuszcza się:

- Stosowanie dowolnych dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych.
- **Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.**
- Ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska i czapka kucharska).
- **Drużyny wyposażają stanowisko w wizytówki we własnym zakresie (tytuł dania, uczestnicy, nazwa szkoły i krótki opis dania).**

#### Zabrania się:

- Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytkownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne itp.),
- Stosowania sztucznych dekoracji,
- Stosowania przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków - wszystkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu, w regulaminowym czasie konkursowym,
- Stosowania gotowych sosów,
- Stosowania gotowych farszów,
- **Stosowania wcześniej przygotowanego lub zapeklowanego mięsa – drużyny otrzymują mięso w dniu konkursu od organizatorów.**

W regulaminowym czasie **90 minut**, każda załoga musi przygotować konkursowe potrawy.

Każda ekipa konkursowa będzie miała do przygotowania danie główne w **3 porcjach**, podane na **2** talerzach dla Jury + **(1) jeden** zestaw na stół ekspozycyjny.

3.2. Do dyspozycji ekip będą profesjonalne stanowiska gastronomiczne, stoły, zlewy, kuchenki gazowe 4-palnikowe i jeden piec konwekcyjno – parowy, kuchenka mikrofalowa i dodatkowo pakowarka próżniowa.

3.3. Porcje oceniane przez jury muszą być podawane na ciepło.

4.1. Dania Konkursowe będzie oceniało jury profesjonalne oraz techniczne.

4.2. Dania konkursowe oceniane będą punktowo.

4.3. Ocenie podlegać będą:

- **Smak - max 40 punktów**
- **Dobór składników - max 15 punktów**
- **Wygląd i aranżacja - max 15 punktów**
- **Przygotowanie stoiska pracy - max 5 punktów**
- **Zużyty surowiec - max 5 punktów**
- **Wygląd stanowiska po zakończeniu pracy - max 5 punktów**
- **Profesjonalizm pracy - max 10 punktów**
- **Czystość pracy - max 5 punktów**

4.4. Każda załoga startująca w konkursie jest zobowiązana do zorganizowania we własnym zakresie i na koszt własny wszystkich produktów użytych do przygotowania dań i drobnego sprzętu niezbędnego do ich wykonania oraz zastawy do zaserwowania – **oprócz obowiązkowych składników zabezpieczonych przez organizatora, tj schabu wieprzowego i Primerby rozmarynowej.**

4.5. Organizatorzy przewidują dla zdobywców I, II, III miejsca nagrody rzeczowe.

Wszystkie drużyny biorące udział w konkursie otrzymają pamiątkowe dyplomy i drobne upominki.

5.1. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany przedstawionego regulaminu w każdym czasie bez podania przyczyny.

6.1. Uczestnik konkursu, przysyłając organizatorom arkusz zgłoszeniowy, potwierdza, że wyraża zgodę na udział w konkursie na zasadach określonych w niniejszym konkursie.

### **Zgłoszenia ekip do 17 listopada 2017**

Kontakt w sprawie konkursu kulinarnego:  
mgr Remigiusz Rączka, mgr inż. Monika Guz - Wszółek