

Regulamin dla szkół Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Lubelskie Smaki 2017”

I. Założenia ogólne.

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „**Lubelskie Smaki**” (dalej „konkurs”) jest Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Artura Grottgera 4.
2. **XIV edycja Konkursu „Lubelskie Smaki 2016”**, pod hasłem „Kuchnia polska”, będzie realizowany pod patronatem Marszałka Województwa Lubelskiego oraz Stowarzyszenia Lubelskich Kucharzy.
3. Cele główne konkursu to:
 - ✓ promocja polskiej sztuki kulinarnej poprzez niezwykle smaki, charakterystyczne między innymi dla Ziemi Lubelskiej,
 - ✓ kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o kulturze polskiej i tradycji kulinarnej regionu,
 - ✓ 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.
 - ✓ promocja regionu lubelskiego.
4. Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich profili szkół gastronomicznych. Wymogiem jest **pisemna zgoda nauczyciela** prowadzącego technologię gastronomiczną lub instruktora nauki zawodu, **który jest odpowiedzialny** za zgłoszonych do konkursu uczestników.
5. Konkurs odbędzie się **03.06.2017 r. (sobota) w Targach Lubelskich w Lublinie**. Początek rywalizacji konkursowych od godz. 8.30. (odprawa uczestników konkursu godz. 8.15).
6. Zespół szkolny startujący w Konkursie Kulinarzym tworzy zespół (ekipę) dwuosobowy. Członkowie Zespołu startującego w Konkursie muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.
7. Uczestnicy **Konkursu Kulinarnego** powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
8. Konkurs Kulinarny będzie oceniany przez niezależny skład Jury, który wyłoni zwyciężcę w Konkursie Kulinarzym w kategorii szkoły i przyzna tytuł „Lubelski Smak 2017” dla przygotowanej potrawy.

9. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będzie **Jury w składzie**

5 osób:

- ✓ Przewodniczący Jury - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy
- ✓ Jury - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy
- ✓ Jury - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy
- ✓ Jury - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy
- ✓ Jury - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy

10. Konkurs Kulinaryny składa się z II etapów:

Pierwszy etap - kwalifikacje:

✓ kwalifikacje – przygotowanie i nadesłanie receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw – przekąski i dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarneho,

Drugi etap – część praktyczna:

✓ wykonanie po 6 porcji przekąsek i 6 porcji dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarneho.

11. Do udziału w II etapie konkursu Kulinarneho zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 8 zespołów szkolnych na podstawie przesłanych materiałów kwalifikacyjnych opisanych w Regulaminie na podstawie Formularza zgłoszeniowego.

Kwalifikacji dokona Profesjonalne Jury opisane w punkcie 9 niniejszego Regulaminu.

12. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie Organizatora tj. w Departamencie Promocji i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Artura Grottgera 4, p. 310 oraz na stronach internetowych: www.lubelskie.pl, www.eurotoques.pl, a także www.papaja.pl, www.gastrona.pl,

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.

13. Ogłoszenie wyników, wręczenie statuetki, dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

14. Zwycięzca - **Laureat I miejsca w Konkursie Kulinarnym „Lubelski Smak 2017”** pamiątkową statuetkę, dyplom, upominki, nagrody rzeczowe, a pozostałe zespoły uczestniczące w **Konkursie Kulinarnym** otrzymują dyplomy uczestnictwa, upominki i nagrody rzeczowe.

15. Organizator nie pokrywa kosztów przyjazdu na II etap konkursu.

II. Zasady Konkursu.

Etap I – kwalifikacja:

1. Pierwszy etap polega na przesłaniu wypełnionego i podpisanego **Formularza zgłoszenia**, zamieszczonego na stronie organizatorów, w terminie **do dnia 23.05.2017 r. (wtorek)** na adres e-mail: szkola-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl.

2. Zgłoszenie powinno zawierać:

- ✓ dane osobowe zgłoszonych uczestników do Konkursu Kulinarnego,
- ✓ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (formularz zgłoszenia jest załącznikiem nr 1 Regulaminu),
- ✓ przygotowane receptury i opisy produkcyjne potraw zgodnych z tematem konkursu – w wersji edytowalnej oraz zdjęcie potraw o rozmiarze 1024x768 lub 1280x960 pxl,
- ✓ wszystkie wymagane dokumenty należy podpisać, zeskanować i wysłać na w/w adres e-mail: szola-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl.

3. W recepturze powinny zostać zastosowane następujące produkty:

Przekąska: salceson biały, musztarda

Danie główne: płędwica ze świni rasy puławskiej, rzodkiew biała długa.

Każda receptura musi zawierać:

- ✓ nazwę potrawy
- ✓ zdjęcie potrawy
- ✓ normatywy surowcowe na 6 porcji
- ✓ opis sposobu wykonania

4. Lista zakwalifikowanych ekip zostanie ogłoszona do wiadomości publicznej na oficjalnej stronie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego tj.: www.lubelskie.pl, www.eurotoques.pl, a zakwalifikowane zespoły zostaną powiadomione indywidualnie na adres podany w formularzu zgłoszeniowym (e-mail za potwierdzeniem i telefonicznie) do **dnia 25.05.2017 r.**

Etap II – część praktyczna:

1. W konkursie uczestniczy 8 dwuosobowych ekip szkolnych wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.

2. Przewidywany plan dnia.

8.00 – 8.15 Rejestracja, losowanie numerów startowych uczestników Konkursu
(Targi Lublin w Lublinie)

8.15 – 8.30 Odprawa uczestników Konkursu
(Targi Lublin w Lublinie)

8.30 – 12.00 Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym
(Targi Lublin w Lublinie)

12.30 – 13.30 Prezentacja i omówienie dań konkursowych, uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród
(Targi Lublin w Lublinie)

3. Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:

- ✓ posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika oraz uczęszczanie do danej szkoły,
- ✓ posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- ✓ posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapki.

4. Zmagania konkursowe polegają na :

- ✓ przygotowaniu 6 porcji przekąski i 6 porcji dania głównego
- ✓ wyserwowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników
- ✓ przygotowane potrawy (5 porcji) zostaną poddane ocenie Jury. Jedna porcja zostanie zaprezentowana na stole ekspozycyjnym.

5. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 90 minut.

6. Omówienie Regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o 8.15.

7. W dniu konkursu stanowiska będą do dyspozycji od godziny 8.15.

8. Drużyny startują co 10 minut po sygnale Jury.

9. Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego zostaną udostępnione 5 stanowisk technologicznych. Każde stanowisko będzie wyposażone w: stół roboczy ze stali nierdzewnej, dwupalnikową kuchenkę indukcyjną, piec konwekcyjno-parowy, zlewozmywak.

10. Organizator zapewnia zespołom uczestniczącym w konkursie produkty do przygotowania potraw - **składniki obowiązkowe do zastosowania**.

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

11. Pozostałe produkty kulinarne wynikające z receptur, a potrzebne do przygotowania potraw oraz sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości, patelnie różnej wielkości, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatkę itp. **uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie**.

12. Dokładniejsze informacje oraz schemat stanowiska zostaną przekazane zespołom, które zakwalifikują się do II etapu.

13. Uczestnicy serwują potrawy konkursowe na zastawie zapewnionej przez Organizatora.

14. W ramach konkursu uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potraw zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.

15. 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.

16. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:

- ✓ warzywa i owoce – umyte, obrane, nie krojone,

- ✓ grzyby – umyte, blanszowane, nie krojone,
- ✓ ziemniaki, cebula – obrane, nie krojone,
- ✓ mięso – odkostnione, nie zamarynowane.

17. Uczestnicy Konkursu Kulinarne będą mogli zająć stanowisko konkursowe 5 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy.

18. Kryteria oceny w Konkursie Kulinarne:

Ocena degustacyjna: łącznie 60 punktów

1. Prezentacja potrawy: 20 punktów

- 1) Zgodność potrawy z recepturą 0-5
- 2) Proporcjonalność elementów dania 0-5
- 3) Estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność 0-5
- 4) Odpowiednia gramatura składników 0-5

2. Smak potrawy: 40 punktów

- 1) Smak i zestawienie smakowe składników 0-25
- 2) Aromat potrawy 0-5
- 3) Odpowiednia temperatura potrawy i talerza 0-5
- 4) Tekstura poszczególnych elementów potrawy 0-5

Ocena techniczna: łącznie 40 punktów

3. Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: 20 punktów

- 1) Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego 0-5
- 2) Przygotowanie stanowiska pracy 0-5
- 3) Czystość pracy, higiena 0-5
- 4) Zużycie produktu, gospodarka odpadami 0-5

4. Przygotowanie zawodowe: 20 punktów

- 1) Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-10
- 2) Dostosowanie metody termicznej do rodzaju składników 0-5
- 3) Umiejętności organizacyjne 0-5

5. Czas pracy:

- 1) za każdą 1 minutę spóźnienia, każdy sędzia odejmie z puli punktów technicznych 1 punkt karny;
- 2) po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.

III. Postanowienie końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny oraz jego odwołania.
2. 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.

3. Każdy z uczestników przystępując do konkursu wyraża zgodę na publikację jego danych osobowych oraz wizerunku.

4. Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:

Jadwiga Januszek, sekretariat i koordynator konkursu „Lubelskie Smaki”,
tel. (81) 44 16 799 (od 7³⁰ do 15³⁰),

Jacek Jakubczak, Prezes Zarządu Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy, merytoryczne doradztwo konkursu, tel. 732 806 506 (od 9⁰⁰ do 18⁰⁰).