

Regulamin Konkursu Kulinarnego „Kurczak w domu i w szkole, nie tylko w rosole” II edycja Minikowo, 3 – 7 czerwca 2019 Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej

Cele konkursu:

- **promocja mięsa drobiowego,**
- propagowanie zdrowego sposobu odżywiania się z wykorzystaniem mięsa drobiowego,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzenie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół o profilu gastronomicznym,
- zdrowa rywalizacja, wymiana doświadczeń pomiędzy uczniami,
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz współpracy między szkołami.

1. Organizatorem konkursu kulinarnego jest Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie.
2. Konkurs finansowany jest przez Krajową Federację Hodowców Drobiu i Producentów Jaj.
3. Warunki uczestnictwa.

- W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół i klas kształcących w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych z województwa kujawsko-pomorskiego.
- Niepełnoletni uczestnicy muszą posiadać pisemną zgodę rodzica lub opiekuna prawnego.

4. Zespoły z opiekunem należy zgłosić w terminie do **23.05.2019 r.** na adres pocztowy:

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie,

Minikowo 1, 89-122 Minikowo (z dopiskiem konkurs kulinarny)

lub na adres mailowy: beata.chelminiak@kpodr.pl, decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do organizatora.

5. Jedna szkoła może zgłosić maksymalnie 3 zespoły.
6. O dopuszczeniu do udziału w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń – do rywalizacji zostanie dopuszczonych 9 zespołów. W celu umożliwienia wzięcia udziału w konkursie jak największej liczbie szkół, organizator zastrzega, że w przypadku dużej liczby zgłoszeń z różnych szkół, do konkursu zakwalifikuje zespoły zgłoszone jako „Zespół nr 1” na karcie zgłoszeniowej. W przypadku wolnych miejsc organizator zakwalifikuje do udziału „Zespół nr 2” (numeracja z karty zgłoszeniowej), przy uwzględnieniu kolejności zgłoszeń poszczególnych szkół. Analogicznie organizator postąpi przy wyborze „Zespołu nr 3” z karty

zgłoszeniowej. Do dnia 24 maja 2019 r. organizator powiadomi zespoły o przyjęciu do konkursu oraz o dacie eliminacji dla danego zespołu.

7. Szkoła pokrywa koszty przejazdu uczestników konkursu.
8. Konkurs odbędzie się w dniach od **3 do 7 czerwca 2019 r. (3, 4, 5 i 7 czerwca) w budynku Centrum Dziedzictwa Kulinarного i Turystyki Wiejskiej w Minikowie, Minikowo 1, 89-122 Minikowo k. Nakła nad Notecią**
 - rozpoczęcie konkursu każdego dnia o godzinie 9:00,
 - zakończenie przewidziane jest na godzinę 13:00,
 - konkurs składać się będzie z 2 etapów,
 - I etap eliminacje - 3, 4, 5 czerwca 2019 roku,
 - II etap finał - 7 czerwca 2019 roku,
 - podczas każdego dnia eliminacji do konkursu przystąpią 3 zespoły,
 - każdy zespół składa się z 3 osób i reprezentuje klasę lub szkołę,
 - do finału przechodzą 3 zespoły z największą liczbą punktów.
9. Konkurs Kulinarный będzie oceniany przez Jury składające się min. z:
 - mistrza kucharskiego,
 - przedstawiciela KFHDiPJ
 - dietetyka.
10. O wynikach eliminacji opiekunowie grup będą poinformowani w dniu 5 czerwca po zakończeniu oceny Jury. Ogłoszenie wyników całego konkursu i wręczenie nagród laureatom odbędzie się po zakończeniu konkursu w dniu 7 czerwca 2019 r.
11. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarного czuwać będą organizatorzy.
12. Zadaniem zespołu jest wykonanie potraw z kurczaka.

Etap I ELIMINACJE

- kulinarny rozbiór kurczaka,

Elementy kurczaka z tranżerowania mają być użyte do wykonania:

- przystawki
- drugiego dania.

Dania wykonane będą na podstawie **receptury**, którą uczestnicy prześlą organizatorowi 7 dni przed konkursem.

Oprócz mięsa kurcząt istnieje możliwość wykorzystania warzyw sezonowych dostępnych na rynku, podrobów oraz przypraw.

Organizator zapewnia produkty na podstawie receptury przesłanej przez uczestników z uwzględnieniem ilości danych składników.

Etap II FINAŁ

- wykonanie przystawki i drugiego dania z wykorzystaniem produktów przygotowanych przez organizatora, na zasadzie „CZARNEJ SKRZYNKI”.

Przygotowane potrawy należy wyporcjować (5 talerzy w tym 4 do oceny przez Jury oraz 1 na stół prezentacyjny).

13. Uczniowie przystępują do konkursu w odzieży ochronnej.
14. Czas przygotowania potraw konkursowych **wynosi 120 minut**.
15. Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być posprzątane.
16. Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem.
17. Zgłoszenie do konkursu będzie traktowane jako równoznaczne z akceptacją Regulaminu.
18. Uczestnicy przed przystąpieniem do konkursu mają obowiązek przejść szkolenie BHP i p/poż. przeprowadzone przez organizatora przed konkursem.
19. Nauczyciel/opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.

20. Uczestnicy zobowiązani są do posiadania:

- legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika,
- aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- przepisowego stroju ochronnego kucharza: fartuch, zapaska, czapka.

21. Organizator zapewnia:

- wszystkie produkty do przygotowania potraw,
- talerze i sztućce do serwowania potraw konkursowych,
- w pełni wyposażone stanowisko do przygotowania dań konkursowych.

Dopuszcza się użycie własnego sprzętu do przygotowania potraw.

22. Nie zezwala się na stosowanie:

- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
- przygotowanych wcześniej produktów, półproduktów i dodatków (np. gotowych sosów, farszów).

23. Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym:

I ETAP ELIMINACJE

Przystawka:

- walory smakowe – 0-10 punktów,
- technika wykonania - 0-10 punktów,
- zużycie produktów i czystość pracy 0-10 punktów,
- wygląd i aranżacja potrawy – 0-5 punktów.

Drugie danie:

- walory smakowe – 0-10 punktów,
- technika wykonania – 0-10 punktów,
- zużycie produktów i czystość pracy 0-10 punktów,
- wygląd i aranżacja potrawy – 0-5 punktów.

Każdy członek Jury może przyznać maksymalnie 70 punktów.

II ETAP FINAL

Przystawka:

- walory smakowe – 0-10 punktów,
- technika wykonania – 0-10 punktów,
- zużycie produktów i czystość pracy 0-10 punktów,

- pomysłowość, kreatywność – 0-10 punktów,
- wygląd i aranżacja potrawy – 0-5 punktów.

Drugie danie:

- walory smakowe – 0-10 punktów,
- technika wykonania – 0-10 punktów,
- zużycie produktów i czystość pracy 0-10 punktów,
- pomysłowość, kreatywność – 0-10 punktów,
- wygląd i aranżacja potrawy – 0-5 punktów,

Każdy członek Jury może przyznać maksymalnie 90 punktów.

24. Uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy, a laureaci puchary i nagrody:

- Za zajęcie pierwszego miejsca profesjonalny sprzęt kuchenny wartości ok. 2500 złotych – nagroda dla szkoły, oraz dodatkowe nagrody dla członków zwycięskiego zespołu – nagrody wartości 100 zł.
- Za zajęcie drugiego miejsca profesjonalny sprzęt kuchenny wartości ok. 1100 złotych – nagroda dla szkoły.
- Za zajęcie trzeciego miejsca profesjonalny sprzęt kuchenny wartości ok. 800 złotych – nagroda dla szkoły.

Ponadto każdy uczestnik konkursu otrzyma nagrodę rzeczową wartości ok. 50 złotych.

Regulamin konkursu i formularz zgłoszeniowy będą dostępne na stronie www.kpodr.pl.

Postanowienie końcowe

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć i filmów wykonywanych podczas konkursu, w tym zdjęć/filmów osób i potraw. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania przyczyny oraz do wprowadzania zmian w regulaminie.

Osoba do kontaktu:

Beata Chelminiak – tel. 723 692 545 lub 52 3867213