

Regulamin Konkursu Kulinarnego

„Kurczak w domu i w szkole, nie tylko w rosole”

Minikowo, 4 - 8 grudnia 2017

Centrum Dziedzictwa Kulinarnego i Turystyki Wiejskiej

Cele konkursu:

- **promocja mięsa drobiowego,**
- propagowanie zdrowego sposobu odżywiania się z wykorzystaniem mięsa drobiowego,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie 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 **27.11.2017 r.** na adres pocztowy:

Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie,

Minikowo 1, 89-122 Minikowo

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 29 listopada 2017 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 **4 do 8 grudnia 2017 r. (4, 5, 6 i 8 grudnia)** w budynku **Centrum Dziedzictwa Kulinarnego 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 4, 5, 6 grudnia 2017 roku,
 - II etap finał 8 grudnia 2017 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 Kulinarny będzie oceniany przez Jury składające się z:
 - przedstawiciela KPODR,
 - mistrza kucharskiego,
 - koordynatora Polskiej Izby Produktu Regionalnego,
 - dietetyka.
10. O wynikach eliminacji opiekunowie grup będą poinformowani w dniu 6 grudnia po zakończeniu oceny Jury. Ogłoszenie wyników całego konkursu i wręczenie nagród laureatom odbędzie się po zakończeniu konkursu w dniu 8 grudnia 2017 r.
11. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będą organizatorzy.
12. Zadaniem zespołu jest wykonanie potraw z kurczaka.

Etap I ELIMINACJE

 - zupa na bazie rosółu wraz z dodatkami zaproponowanymi przez organizatora,
 - drugie danie na podstawie receptury, którą uczestnicy poznają w momencie przystąpienia do konkursu,

Etap II FINAŁ

 - wykonanie potrawy 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, produktów, półproduktów i dodatków (np. gotowych sosów, farszów).

23. Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym:

I ETAP ELIMINACJE

Zupa:

- walory smakowe – 0-10 punktów,
- wygląd i aranżacja potrawy – 0-5 punktów,

Drugie danie:

- walory smakowe – 0-10 punktów,
- wygląd i aranżacja potrawy – 0-5 punktów,

Dodatkowo za porządek na stanowisku pracy podczas przygotowania potraw 0-3 punktów

Każdy członek Jury może przyznać maksymalnie 33 punkty.

II ETAP FINAŁ

- walory smakowe – 0-10 punktów,
- pomysłowość, kreatywność – 0-10 punktów,
- wygląd i aranżacja potraw – 0-5 punktów,
- porządek na stanowisku pracy podczas przygotowania potraw 0-3 punktów.

Każdy członek Jury może przyznać maksymalnie 28 punktów.

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

- Za zajęcie pierwszego miejsca ROBOT KUCHENNY wartości ok. 2500 złotych – nagroda dla szkoły, oraz dodatkowe nagrody dla członków zwycięskiego zespołu – syfony do bitej śmietany.
- Za zajęcie drugiego miejsca PROFESJONALNY BLENDER wartości ok. 1100 złotych – nagroda dla szkoły.
- Za zajęcie trzeciego miejsca PRZENOŚNA KUCHENKA INDUKCYJNA wartości ok. 600 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 - telefon kontaktowy: 723 692 545 lub 52 3867213