

Regulamin międzyszkolnego konkursu kulinarnego

"Gotuj z pasją"

I edycja: Ryby z Krainy Wielkich Jezior

I. Postanowienia ogólne.

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się międzyszkolny konkurs kulinarny "Gotuj z pasją", zwany dalej "konkurem". W I edycji tematem przewodnim są ryby słodkowodne pochodzące z warmińsko-mazurskich jezior.

Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku. Osoby do kontaktu to Pani Iwona Pierzchała i Pani Małgorzata Włodarczyk.

Finał konkursu odbędzie się w Zespole Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku (19-300 Ełk, ul. M. Kajki 4, tel. 87 610-23-62) w czerwcu 2014 r. Szczegółowe informacje będą dostępne w późniejszym terminie.

II. Cel konkursu.

- kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kuchni regionalnej,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzenie pomysłowości i kreatywności młodzieży dotyczących potraw regionalnych,
- pobudzanie i rozwijanie pasji, zainteresowań i uzdolnień związanych z przygotowywaniem potraw,

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliazuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko

- zachowanie niepowtarzalnych smaków produktów żywnościowych,
- aktywizowanie młodzieży do doskonalenia zawodowego,
- upowszechnianie w środowisku szkolnym umiejętności kulinarnych,
- umiejętność współpracy,
- integracja środowiska szkolnego współpracującego wzajemnie ze sobą.
- identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników,
- poszukujemy potraw specyficznych, charakterystycznych dla naszego regionu, które mogą stać się jego wizytówką.

III. Uczestnicy konkursu

Uczestnikami konkursu może być młodzież ponadgimnazjalna pragnąca rozwijać swoje pasje związane ze sztuką kulinarną z terenu województwa warmińsko- mazurskiego. Istnieje możliwość pracy w zespołach dwuosobowych. Każda osoba lub zespół może zgłosić tylko jedną potrawę regionalną. Każda szkoła może zgłosić więcej niż jeden zespół.

IV. Przebieg konkursu

Konkurs składa się z trzech etapów:

a) I etap – nadesłanie formularza zgłoszeniowego (do 1.03.2014 r.)

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliaszuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko

b) II etap – głosowanie na najbardziej oryginalny pomysł potrawy regionalnej (do 1.05.2014 r.)

c) III etap- finał konkursu będzie miał miejsce w Zespole Szkół nr 6 w Ełku w czerwcu 2014 r.

Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie do dnia 1 marca 2014 r. wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z przepisem na potrawę z regionu Warmii i Mazur na adres e-mail gotuj-z-pasja@wp.pl. Formularz zgłoszeniowy potrawy konkursowej (załącznik nr 1) i formularz zgłoszeniowy zespołu (załącznik nr 2) dostępny jest na stronie internetowej Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku. Każdy przepis poddany zostanie ocenie merytorycznej przez organizatorów konkursu na podstawie następujących kryteriów:

- Zgodności z tematem konkursu i wymaganiami regulaminu (1-5),
- Uzasadnienie wyboru potrawy (1-5),
- Prezentacja potrawy na podstawie zdjęć (1-5),
- Forma przepisu, jasność, precyzyjność (1-5)

Po ocenie merytorycznej przepisy zostaną umieszczone na facebooku <https://www.facebook.com/gotujzpasja6> gdzie poprzez kliknięcie "lubie to" oddany zostanie głos na tę potrawę.

Podczas głosowania zostanie wyłonionych 10 najciekawszych potraw regionalnych, które później zostaną wykonane w czasie finału, podczas którego jury wyłoni 3 laureatów. Osoby zakwalifikowane do finału zostaną powiadomione o tym fakcie drogą elektroniczną bądź telefonicznie. Dokładny harmonogram przebiegu finału zostanie przedstawiony w późniejszym terminie.

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliazuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko

Organizatorzy konkursu zapewnią podczas finału stanowisko pracy wyposażone w sprzęt niezbędny do przygotowania i prezentacji potrawy. Każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie niezbędne surowce do wykonania 5 porcji potraw konkursowych. Organizator nie zwraca uczestnikom kosztów udziału w konkursie.

Warunkiem przystąpienia do zmagania finałowych jest:

- posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika,
- posiadanie ubioru kucharskiego.

Potrawy będą oceniane przez dwie komisje: jury techniczne i jury degustacyjne.

Kryteria, którymi będą posługiwały się w/w komisje oceny określone są w załączniku nr 3.

V. Nagrody

Wszyscy uczestnicy finału otrzymują pamiątkowe dyplomy.

Dla laureatów konkursu przewidziane są nagrody m.in. warsztaty kulinarne przeprowadzone w Centrum Gastronomiczno-Hotelarskim w Zespole Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliaszuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko

VI. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do nieodpłatnego dysponowania recepturami na zgłoszone do konkursu potrawy, ich wykorzystania i udostępniania w celach szkoleniowych.
2. Informacje o nagrodzonych i ich potrawach zostaną opublikowane na stronie internetowej Zespołu Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku oraz na Facebooku.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć i informacji o zwycięzcach i uczestnikach Konkursu.
4. Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania Konkursu bez podania powodu.
6. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje regulamin - ustala Organizator.

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliazuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko

Załącznik nr 1. Formularz zgłoszeniowy potrawy konkursowej

Formularz zgłoszeniowy potrawy konkursowej

1. Nazwa dania

.....

2. Uzasadnij wybór dania, wskazując techniki sporządzania potrawy

.....
.....

3. Spis składników z podaniem gramatury na 5 porcji dania konkursowego

.....
.....
.....

4. Opis technologiczny przyrządzenia potrawy¹

.....
.....

5. Spis drobnego sprzętu i urządzeń potrzebnych do wykonania dania konkursowego

.....
.....

Załączniki: zdjęcia potrawy²

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliaszuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko

.....
pieczętka Szkoły

.....
czytelny podpis opiekuna grupy

¹W przypadku zbyt małej ilości miejsca do opisu, należy treść kontynuować na stronie dodatkowej, umieszczając pieczętkę i podpis na zakończenie opisu

² Co najmniej 1 zdjęcie potrawy zgłoszonej przez zespół wraz ze źródłem zdjęcia.

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliazuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko

Załącznik nr 2 Formularz zgłoszeniowy zespołu

Formularz zgłoszeniowy zespołu

1. Nazwa i adres Szkoły, nr telefonu, email:

2. Dane Uczestnika Konkursu

(imię i nazwisko uczestnika 1)

(klasa, zawód/profil)

(adres korespondencyjny, telefon, e-mail)

(imię i nazwisko uczestnika 2)

(klasa, zawód/profil)

(adres korespondencyjny, telefon, e-mail)

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliaszuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko

3. Dane Opiekuna

.....
(imię i nazwisko)

.....
(stanowisko i przedmiot nauczania)

.....
(telefon, e-mail)

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliaszuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko

Załącznik nr 3. Kryteria oceny części praktycznej finału konkursu

Jury degustacyjne ocenia

- | | |
|--|---------|
| a. sposób prezentacji | 0-2 pkt |
| b. aranżację i sposób podania na talerzu | 0-2 pkt |
| c. oryginalność i pomysłowość | 0-2 pkt |
| d. smak i zapach | 0-2 pkt |

Jury techniczne ocenia

- | | |
|---|---------|
| a. organizację stanowiska pracy, w tym przestrzeganie BHP | 0-2 pkt |
| b. porządek na stanowisku pracy | 0-2 pkt |
| c. proces technologiczny | 0-2 pkt |
| d. pracochłonność (stopień trudności) | 0-2 pkt |
| e. dekoracja wyrobu w całości | 0-2 pkt |

Maksymalna liczba punktów wynosi **44**

Gotuj z pasją- Kuchnia Warmii i Mazur



"FRUGO"
Hurtownia
owoców
i warzyw
G. Hryniewicki

P.P.H.U
"Scorpio"
Eliazuk
Barbara

Hurt i detal
art. spożywczo-
rolne
Anna Siekierko