

REGULAMIN II WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU CUKIERNICZEGO „Patriotyczny wypiek – 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej”

1. Postanowienia ogólne.

1.1. Niniejszy Regulamin określa warunki, na jakich odbywa się II Wojewódzki Konkurs Cukierniczy „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej” zwany dalej Konkursem.

1.2. Organizatorami Konkursu jest Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Bronisława Koraszewskiego w Opolu oraz Polska Akademia Sztuki Kulinarnej.

1.3. Organizatorzy Konkursu otrzymali patronat honorowy Marszałka Województwa Opolskiego, Prezydenta Miasta Opola, Opolskiego Kuratora Oświaty, Izby Rzemieślniczej w Opolu, Opolskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej, visitopolskie.pl, Szlaku Kulinarnego – Opolski Bifyj, Dziedzictwa Kulinarne Opolskiego, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa - Oddział Terenowy w Opolu oraz Opolskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Łosiewie.

1.4. Organizatorzy Konkursu otrzymali patronat medialny Radia Opole, Radia Doxa, TVP3 Opole, NTO, portalu 24.opole.pl oraz portalu gastrona.pl

1.5. Celami Konkursu są:

- kształtowanie postawy patriotycznej,
- promocja i ochrona dziedzictwa kulturowego regionu opolskiego,
- zainteresowanie produktami stanowiącymi element dziedzictwa kulturowego regionu oraz będącymi elementem tożsamości społeczności lokalnej,
- zainteresowanie młodzieży i społeczności lokalnej produktami tradycyjnymi i regionalnymi,
- podkreślenie własnej przynależności regionalnej,
- uczczenie obchodów jubileuszu 15-lecia członkostwa Polski w Unii Europejskiej
- doskonalenie umiejętności praktycznych,
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz zacieśnianie współpracy między nauczycielami branży gastronomicznej.

1.6. Konkurs odbędzie się dnia 06.11.2019 r.

1.7. Temat wiodący II edycji Konkursu to deser nawiązujący do tematyki patriotycznej – 15 lat członkostwa Polski w UE oraz tematyki patriotyzmu regionalnego. Interpretacja pojęć członkostwa Polski w UE oraz patriotyzmu regionalnego w przygotowywanym na potrzeby konkursu deserze należy wyłącznie do uczestników konkursu i jest ich inwencją. W przypadku zastosowania produktów regionalnych uczestnicy mogą zostać zweryfikowani pod kątem pochodzenia danych składników użytych w pracy konkursowej podczas trwania wydarzenia i oceniania prac konkursowych.

1.8. Zadanie konkursowe obejmuje:

- przygotowanie receptury deseru oraz jego opisu z dołączonym zdjęciem,
- wykonanie deseru konkursowego,
- omówienie serwowanego deseru.

2. Zasady uczestnictwa.

2.1. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów szkół gastronomicznych województwa opolskiego.

2.2. W Konkursie startują wyłącznie zespoły dwuosobowe uczniów danej szkoły. W sytuacji losowej np. niedyspozycja zakwalifikowanego uczestnika musi skutkować jego zastępstwem. Niedopuszczalny jest udział jednej osoby w Konkursie.

2.3. Każda szkoła może wysłać maksymalnie 3 zgłoszenia. Wybór zgłoszeń do Konkursu leży po stronie szkoły zgłaszającej się do Konkursu. Nauczyciele branży gastronomicznej danej szkoły są opiekunami zgłoszonych uczniów i sprawują nad nimi opiekę merytoryczną. W przypadku przysłania przez daną szkołę więcej niż 3 zgłoszeń, Organizator zastrzega dla siebie prawo do dokonania wyboru 3 zespołów reprezentujących daną szkołę i uczestniczących w finale Konkursu.

2.4. Warunkiem uczestnictwa jest wypełnienie i przesłanie na adres e-mail organizatora wypełnionego w całości formularza zgłoszeniowego zawierającego dokładną recepturę z opisem oraz kolorowe zdjęcie (załącznik 1).

2.5. Zgłoszenia należy przysyłać do 25 października 2019 r. na adres e – mail: sekretariat@zsz4.opole.pl (koniecznie z tytułem „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej”).

2.6. Komisja weryfikacyjna złożona z członków jury profesjonalnego oraz jury technicznego dokona analizy wszystkich przesłanych zgłoszeń pod kątem formalnym oraz jakości przesłanych receptur (ze szczególnym uwzględnieniem fotograficznej prezentacji deserów z uwzględnieniem tematyki Konkursu).

2.7. W przypadku przysłania przez daną szkołę jednego zgłoszenia spełniającego wymogi Konkursu (punkt 2.4.), zostanie ono automatycznie zakwalifikowane do finału Konkursu. Jeżeli dana szkoła przysłała więcej niż jedno zgłoszenie (ale nie więcej niż 3 zgodnie z punktem 2.3.), komisja weryfikacyjna Organizatorów Konkursu może wybrać zespoły, które również zostaną dopuszczone do finału Konkursu ze względu na wysoką jakość prezentowanych deserów. Ilość dopuszczonych zespołów w finale określa komisja weryfikacyjna na podstawie nadesłanych zgłoszeń. Decyzja komisji weryfikacyjnej o dopuszczeniu do finału Konkursu jest niepodważalna. Nie można się od niej odwołać.

2.8. Ostateczna ilość zespołów jest zależna od ilości przesłanych zgłoszeń oraz jakości prezentowanych deserów. Wszystkie zgłoszone szkoły zostaną poinformowane o decyzji komisji weryfikacyjnej mailowo na adres zgodny z danymi podanymi w formularzu zgłoszeniowym do dnia 30.10.2019 r.



ul. Hallera 4, 45-867 Opole

www.facebook.com/zsz4opole

tel. 77 474 53 59

www.zsz4.opole.pl

2.9. Udział w Konkursie oznacza jednocześnie wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby Konkursu (imię, nazwisko, nazwa szkoły) i publikację w różnej formie, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do Konkursu przepisów deseru konkursowego (załącznik nr 2 i załącznik nr 3). Wszystkie wypełnione załączniki należy przesać w formie skanu wraz ze zgłoszeniem na Konkurs na wyżej podany adres mailowy: sekretariat@zsz4.opole.pl.

2.10. Poprzez przystąpienie do Konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w Regulaminie. Organizatorzy zachowują prawo do zmiany Regulaminu Konkursu.

2.11. Prawa autorskie do prac konkursowych (receptura gastronomiczna) nabywają Organizatorzy Konkursu, sponsorzy i wszystkie inne podmioty zaangażowane w realizację Konkursu z chwilą nadesłania w/w prac. Prawa te obejmują wykorzystanie całości lub części pracy oraz są nieograniczone czasowo, ilościowo i terytorialnie.

3. Warunki organizacyjne.

3.1. Uczestnicy Konkursu rejestrują się w ZSZ nr 4 w Opolu w dniu 06.11.2019 r. do 30 minut przed startem i losują numer stanowiska pracy (o godzinie startu uczestnicy zostaną poinformowani w wiadomości mailowej).

3.2. Zespoły zostaną podzielone na 2 pracownie gastronomiczne ze stanowiskami cukierniczymi. Aby uniknąć sytuacji, że wszystkie desery zostaną przygotowane do oceny w tym samym momencie poszczególne pracownie wystartują z różnicą czasową 0,5 godziny.

3.3. O godzinie rozpoczęcia pracy i podania deseru każdy zespół będzie informowany przez jury techniczne.

3.4. Każdy uczestnik Konkursu musi mieć własny strój ochronny kucharski.

3.5. Każdy zespół konkursowy będzie miał do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy w pracowni gastronomicznej w ZSZ nr 4 w Opolu. Stanowisko to obejmuje: blat roboczy, pion kuchenny czteropalnikowy, piekarnik, miksery planetarne, drobny sprzęt gastronomiczny i cukierniczy.

3.6. Dodatkowo w każdej pracowni zapewniamy dostęp do następującego wyposażenia: urządzenie konwekcyjno-parowe, lodówka z zamrażarką, kuchenka mikrofalowa.

3.7. Uczestnicy Konkursu zobowiązani są do:

- sporządzenia deseru o tematyce patriotycznej nawiązującego w dowolny sposób (np. dekoracja, kształt, kolorystyka itp.) do tematu przewodniego II edycji „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej” w 3 porcjach; surowce i/lub produkty do wykonania deseru konkursowego uczestnicy zapewniają we własnym zakresie,

- prezentacji deseru konkursowego (uczestnik Konkursu zapewnia we własnym zakresie odpowiednie naczynia do podania deseru),

- omówienia prezentowanego deseru przed jury oraz odpowiedzi na pytania członków jury (ważne treści w omówieniu deseru to m. in. nawiązanie do tematu, decyzja o wyborze poszczególnych składników, regionalność deseru i/lub składników, wykorzystane techniki obróbki i dekoracji, itp.).

3.8. Zezwala się na wcześniejsze przygotowanie półproduktów w zakresie, w którym niemożliwe jest wykonanie czynności tych na miejscu, ze względu na ograniczony czas (np. wypieczone blaty biszkoptowe, itp.). Zabrania się natomiast np. wcześniejszego rozdrabniania półproduktów czy wykonania elementów dekoracyjnych, mas/kremów.

3.9. Cały Konkurs składa się z trzech etapów:

- I etap – przygotowanie i przesłanie receptury wraz z opisem i zdjęciem,

- II etap – sporządzenie deseru konkursowego,

- III etap – prezentacja i omówienie deseru przed jurorami.

3.10. Jury przyzna trzy pierwsze miejsca na podstawie łącznej sumy punktów uzyskanych przez zespół konkursowy w II i III etapie Konkursu.

3.11. Etap II będzie oceniany przez jury techniczne składające się z 2 nauczycieli zawodu. Jury techniczne może przyznać maksymalnie 20 punktów.

3.12. Etap III oceniany będzie przez jury degustacyjne profesjonalne oraz jury sponsorów.

Jury degustacyjne profesjonalne może przyznać maksymalnie 60 punktów, jury sponsorów może przyznać maksymalnie 20 punktów.

4. Przebieg Konkursu i sposób oceny.

4.1. Etap I – przesłanie zgłoszeń do dnia 25.10.2019 r.

/do dn. 30.10.2019 r. - wybór zespołów finałowych/

Etap II – 06.11.2019 r. przygotowanie przez wyłonione do finału zespoły deseru konkursowego w 3 porcjach w nieprzekraczalnym czasie 180 minut.

Etap III – 06.11.2019 r. - prezentacja i omówienie potrawy przed jury degustacyjnym (do 10 minut).

4.2. Jury ocenia:

- przygotowanie i czystość na stanowisku pracy,



-
- sposób wykonywania pracy (zorganizowanie uczestników, rozłożenie czasu pracy, profesjonalizm pracy),
 - wygląd stanowiska pracy po zakończeniu pracy,
 - kreatywność (pomysł i dobór produktów),
 - trudność wykonania,
 - nawiązanie do tematu,
 - wykorzystanie produktów tradycyjnych/regionalnych stanowiących element dziedzictwa kulturowego regionu oraz będącymi elementem tożsamości społeczności lokalnej (w przypadku zastosowania produktów regionalnych uczestnicy mogą zostać zweryfikowani pod kątem pochodzenia danych składników użytych w pracy konkursowej podczas trwania wydarzenia i oceniania prac konkursowych),
 - wykorzystane techniki kulinarne,
 - smak,
 - prezentację i omówienie wykonanego deseru,
 - sposób podania i dekorację,
 - dobór zastawy stołowej do serwowanego deseru.

4.3. Każdy zespół może uzyskać maksymalnie 100 punktów (60% jury profesjonalne, 20% jury sponsorów, 20% jury techniczne).

4.4. Suma punktów wszystkich jurorów uzyskanych w II i III etapie Konkursu utworzy klasyfikację końcową zespołów.

5. Nagrody.

5.1. Zwycięzcy Konkursu otrzymają atrakcyjne nagrody (każdy członek zespołu).

Miejsce I: nagrody rzeczowe i niematerialne ufundowane przez sponsorów oraz patronów honorowych,

Miejsce II: nagrody rzeczowe i niematerialne ufundowane przez sponsorów oraz patronów honorowych,

Miejsce III: nagrody rzeczowe i niematerialne ufundowane przez sponsorów oraz patronów honorowych.



5.2. Opiekunowie uczniów biorących udział w Konkursie otrzymają certyfikaty potwierdzające sprawowanie opieki merytorycznej nad uczniami.

6. Kontakt – w razie pytań dotyczących regulaminu i organizacji Konkursu prosimy o kontakt telefoniczny z sekretariatem szkoły. tel. 77 474 53 59

Wstępny harmonogram Konkursu

25.10.2019 r. – ostateczny termin przesłania formularza zgłoszeniowego zawierającego recepturę i opis oraz zdjęcie na adres e – mail: sekretariat@zsz4.opole.pl (koniecznie z tytułem „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej”).

Do dn. 30.10.2019 r. – poinformowanie szkół o decyzji komisji weryfikacyjnej, zgodnie z danymi podanymi w formularzu zgłoszeniowym oraz wpisanie ich na listę finalistów Konkursu.

06.11.2019 r. - finał Konkursu w Zespole Szkół Zawodowych nr 4 im. Bronisława Koraszewskiego w Opolu, ogłoszenie wyników i wręczenie nagród.

(dokładny harmonogram Konkursu zostanie przesłany na adresy mailowe zgłoszonych szkół do dnia 30.10.2019 r.)

Załącznik nr 1

Formularz zgłoszeniowy do II Wojewódzkiego Konkursu Cukierniczego „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej”

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY DO II WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU CUKIERNICZEGO „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej”	
Imiona i nazwiska uczestników:	1. 2.
Imię i nazwisko nauczyciela sprawującego opiekę nad zgłoszonym zespołem:	
Nazwa i adres szkoły: telefon kontaktowy: adres e – mail:	
Nazwa deseru:	
Normatyw surowcowy na 3 porcje:	
Sposób wykonania:	
Opis:	

Załącznik nr 2**OŚWIADCZENIE**

**Zgoda rodziców (opiekunów prawnych) na udział dziecka
w II Wojewódzkim Konkursie Cukierniczym „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny
w Unii Europejskiej”, zwanym dalej Konkursem.**

I.

Wyrażam zgodę na udział mojego dziecka
(imię i nazwisko ucznia)

.....
(nazwa i adres szkoły)

W II Wojewódzkim Konkursie Cukierniczym „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej”.

- II. Wyrażam zgodę na wykorzystanie przez organizatorów Konkursu tj. Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Bronisława Koraszewskiego w Opolu oraz Polską Akademię Sztuki Kulinarnej, sponsorów, patronów honorowych oraz medialnych i wszystkie inne podmioty zaangażowane w realizację konkursu wizerunku mojego dziecka oraz przetwarzanie danych osobowych mojego dziecka (imienia, nazwiska, nazwy i adresu szkoły oraz miejscowości zamieszkania) w celach wynikających z organizacji Konkursu zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj.: Dz. U. 2014 r. poz. 1182).
- III. Ponadto wyrażam zgodę na wielokrotne, nieodpłatne publikowanie zgłoszonych do konkursu przepisów potrawy konkursowej w materiałach promocyjnych związanych z Konkursem, prezentacjach pokonkursowych, wyników uzyskanych przez moją córkę/mojego syna na poszczególnych etapach Konkursu na stronie internetowej organizatorów Konkursu oraz w innych formach utwaleń.
- IV. Oświadczam, iż przyjmuję do wiadomości, że:
- 1) podanie danych jest dobrowolne,
 - 2) mam prawo dostępu do treści danych oraz ich poprawiania,
 - 3) potwierdzam zapoznanie się z Regulaminem II edycji Wojewódzkiego Konkursu Cukierniczego „Patriotyczny wypiek -- 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej” oraz akceptuję jego zapisy.

.....
czytelny podpis rodzica (opiekuna prawnego)
uczestnika konkursu

.....
miejscowość i data

Załącznik nr 3

**OŚWIADCZENIE osoby pełnoletniej
na udział
w II Wojewódzkim Konkursie Cukierniczym „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny
w Unii Europejskiej”, zwanym dalej Konkursem.**

.....
imię i nazwisko

.....
nazwa i adres szkoły

- I. Wyrażam zgodę na wykorzystanie przez organizatorów Konkursu tj. Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Bronisława Koraszewskiego w Opolu oraz Polską Akademię Sztuki Kulinarne, patronów honorowych oraz medialnych, sponsorów i wszystkie inne podmioty zaangażowane w realizację konkursu, mojego wizerunku oraz przetwarzanie moich danych osobowych (imienia, nazwiska, nazwy i adresu szkoły oraz miejscowości zamieszkania) w celach wynikających z organizacji Konkursu zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj.: Dz. U. 2014 r. poz. 1182).
- II. Ponadto wyrażam zgodę na wielokrotne, nieodpłatne publikowanie zgłoszonych do konkursu przepisów potrawy konkursowej w materiałach promocyjnych związanych z Konkursem, prezentacjach pokonkursowych, wyników uzyskanych przeze mnie na poszczególnych etapach Konkursu na stronie internetowej organizatorów Konkursu oraz w innych formach utrwaleń.
- III. Oświadczam, iż przyjmuję do wiadomości, że:
- 1) podanie danych jest dobrowolne,
 - 2) mam prawo dostępu do treści danych oraz ich poprawiania,
 - 3) potwierdzam zapoznanie się z Regulaminem II edycji Wojewódzkiego Konkursu Cukierniczego „Patriotyczny wypiek - 15 lat Małej Ojczyzny w Unii Europejskiej” oraz akceptuję jego zapisy.

.....
czytelny podpis
uczestnika konkursu

.....
miejscowość i data