

**REGULAMIN GŁÓWNY**  
**OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH**  
**„GOTUJ Z PASJĄ”**

1. Organizatorami konkursu są: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle, Stowarzyszenie Na Rzecz Wspierania Rozwoju Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich „Teraz Patelniok” w Wiśle i Fundacja Alternative.
2. Termin konkursu **10 kwietnia 2019 r.** w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Wiśle, ul. W. Reymonta 2, 43-460 Wisła.
3. Konkurs odbywa się w kategoriach:  
Kucharz - „**Ryby w kuchni polskiej**”  
Barman - „**Ja za barem**”  
Szczegółowe informacje przebiegu konkursów znajdują się regulaminach dla poszczególnych kategorii.
4. Konkurs jest imprezą, w której udział mogą wziąć tylko osoby zaproszone.
5. Celem konkursu jest:
  - propagowanie różnorodności potraw i napojów oraz tradycji kulinarnych,
  - dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych,
  - integracja szkół o tym samym profilu kształcenia,
  - rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,
  - rozbudzanie pomysłowości i inicjatywy,
  - wyrabianie poczucia estetyki i piękna.
6. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół kształcące w zawodach gastronomicznych, hotelarskich lub turystycznych. Każda szkoła może zgłosić jednego kucharza i/lub jednego barmana. Uczniowie przyjeżdżają z opiekunem.
7. Wszyscy uczestnicy i ich opiekunowie wymienieni w karcie zgłoszenia otrzymują dyplomy, a laureaci - nagrody rzeczowe.
8. Zgłoszenie do konkursu wraz z kompletem dokumentów należy wysłać z konta email szkoły (nie będą respektowane zgłoszenia wysyłane z kont prywatnych) na adres [zsgh@wisla.pl](mailto:zsgh@wisla.pl) do dnia **25 marca 2019 r.**
9. Każde zgłoszenie zostanie potwierdzone emailem zwrotnym w ciągu 2 dni.
10. Po upływie terminu zgłoszeń w przypadku wolnych miejsc szkoła może zgłosić dodatkowego uczestnika.
11. Istnieje możliwość odpłatnego zakwaterowania i wyżywienia w internacie w dniach od 9 do 10 kwietnia 2019 r.  
Koszty zakwaterowania i wyżywienia:
  - koszt jednego noclegu wynosi 15 zł,
  - koszt jednego śniadania wynosi 4 zł,
  - koszt jednego obiadu wynosi 5 zł,
  - koszt jednej kolacji wynosi 5 zł.Informacje o zakwaterowaniu proszę podać na zgłoszeniu, a wpłaty należy dokonać przelewem do dnia 5 kwietnia 2019 r. na konto **29 1030 1087 0000 0000 9261 6029** w tytule proszę dopisać: **Konkurs „Gotuj z pasją”**.

12. Każdy uczestnik przywozi ze sobą:
  - legitymację szkolną,
  - aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych (kopia) lub książeczkę sanitarną z aktualnym wpisem lekarskim,
  - strój służbowy.
13. Uczestnicy konkursu „Gotuj z pasją” oraz ich opiekunowie zobowiązani są do wypełnienia oświadczenia dotyczącego zgody na publikację danych osobowych (imię, nazwisko, nazwa szkoły, wizerunek) oraz receptur.
14. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za przywieziony sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczestników i opiekunów.
15. W trakcie konkursów i ogłaszania wyników uczestników obowiązują stroje służbowe stosowne dla zawodu.
16. Informacje techniczne
  - rejestracja uczestników - 8<sup>00</sup> do 8<sup>45</sup>
  - odprawa zawodników - 9<sup>00</sup> kucharz – stołówka szkolna  
barman - sala gimnastyczna
  - rozpoczęcie konkursu - 9<sup>30</sup> kucharz - sale 140, 150 i kuchnia szkolna  
barman – sala gimnastyczna
  - planowane zakończenie konkursu 14<sup>30</sup>.
    - o pokazy barmańskie m.in w wykonaniu Mistrzynie Świata Agnieszki Cieślar
    - o prezentacja projektu *Ja za barem*.
    - o w trakcie trwania konkursu degustacja syropów Monin.
  - do dyspozycji gości kawiarenka z napojami, gorącymi daniami i przekąskami.

### Regulamin w kategorii kucharz

1. Maksymalna ilość uczestników w konkursie w kategorii kucharz wynosi 24 zawodników.
2. O zakwalifikowaniu się decyduje kolejność przesłanych kompletnych zgłoszeń.
3. Temat tegorocznego konkursu - „**Ryby w kuchni polskiej**”.
4. Każdy uczestnik wykonuje 4 porcje dania zasadniczego z ryb krajowych (1 porcja na stół wystawowy i 3 dla jury degustacyjnego).
5. Czas na wykonanie potraw wynosi 120 minut.
6. Po upływie czasu zawodnik podejmuje decyzję, czy oddaje potrawę w postaci zastanej, czy przedłużyć czas pracy uzyskując punkty ujemne.
7. Zawodnik może uzyskać maksymalnie 100 punktów.
8. Uczestnicy przywożą ze sobą wizytówkę formatu A-5 z nazwą potrawy.
9. Zasady przyznawania punktów:
  - a) jury techniczne (max 50) przyznaje punkty za:**
    - organizację stanowiska pracy (od 0 - 15 pkt.),
    - higienę produkcji (od 0 - 10 pkt.),
    - prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych (od 0 - 10 pkt.),
    - poprawnie sporządzoną recepturę (od 0 - 5 pkt.) **załącznik nr 1,**

- aranżację talerza, kreatywność (od 0 - 10 pkt.)
- przekroczenie czasu pracy (jedna minuta = minus 1pkt.).

**b) ocena jury degustacyjnego (max 50) przyznaje punkty za:**

- kompozycję potrawy (od 0 - 10 pkt.),
  - sposób wydania potrawy (od 0 - 10 pkt.),
  - smak i aromat potrawy (od 0 - 30 pkt.).
10. Organizator zapewnia podstawowy sprzęt gastronomiczny (kuchenkę elektryczną czteropalnikową z piekarnikiem elektrycznym, kuchenkę indukcyjną, piec konwekcyjny (po jednym w każdej pracowni) stół ze stali nierdzewnej, lodówkę z zamrażalnikiem, deski, miski, noże, rondle, garnki, patelnie, itp.).
11. Wszystkie produkty i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania dania uczestnicy przywożą ze sobą. Dopuszcza się stosowanie wcześniej obranych warzyw.
12. Zabrania się przywożenia wcześniej przygotowanych ryb lub półproduktów oraz gotowych dekoracji.

## Zgoda

Wyrażam zgodę na gromadzenie, przetwarzanie i wykorzystanie moich danych osobowych - zgodnie z Ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1000) przez Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Wiśle, Stowarzyszenie Na Rzecz Wspierania Rozwoju Zespołu Szkół Gastronomiczno Hotelarskich „Teraz Patelniok” oraz Fundację Alternative w związku z organizacją konkursu „Gotuj z Pasją”.

Wyrażam zgodę na umieszczenia moich danych osobowych oraz wizerunku w informacjach o przeprowadzonym konkursie oraz w publikacjach zdjęć dla celów przeprowadzenia i popularyzowania Konkursu, o którym wyżej mowa.

.....  
(data)

.....  
(czytelny podpis pełnoletniego uczestnika lub opiekuna prawnego uczestnika niepełnoletniego)

## Oświadczenie uczestnika konkursu

Oświadczam, że w/w Organizatorzy poinformowali mnie:

- że są administratorami danych osobowych i że dane te są przetwarzane w w/w celach;
- o prawie dostępu do ich, sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, na pisemny wniosek skierowany do administratora danych;
- o celu gromadzenia moich danych osobowych, którym jest realizacja konkursu „Gotuj z pasją”
- dane nie będą podlegały profilowaniu oraz nie będą przekazywane do odbiorcy w państwie trzecim.

.....  
(data)

.....  
(czytelny podpis pełnoletniego uczestnika lub opiekuna prawnego uczestnika niepełnoletniego)

## ARKUSZ ZGŁOSZENIOWY **KUCHARZ**

17. DANE ZAWODNIKA I SZKOŁY	
NAZWA SZKOŁY	
ULICA	18.
KOD POCZTOWY + MIEJSCOWOŚĆ	19.
20. IMIĘ UCZNIĄ	
NAZWISKO UCZNIĄ	
NR TELEFONU SZKOŁY	
E - MAIL	
21. IMIĘ, NAZWISKO OPIEKUNA	

22. NAZWA DANIA
23.

RECEPTURA: na 4 porcje	SPOSÓB WYKONANIA :
------------------------	--------------------

--	--

--	--

Podpis Uczestnika:

Podpis Opiekuna: