

## Regulamin dla szkół Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Lubelskie Smaki 2017”

### I. Założenia ogólne.

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Lubelskie Smaki” (dalej „konkurs”) jest Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Artura Grottgera 4.
2. **XIV edycja Konkursu „Lubelskie Smaki 2016”**, pod hasłem „Kuchnia polska”, będzie realizowany pod patronatem Marszałka Województwa Lubelskiego oraz Stowarzyszenia Lubelskich Kucharzy.
3. Cele główne konkursu to:
  - ✓ promocja polskiej sztuki kulinarnej poprzez niezwykle smaki, charakterystyczne między innymi dla Ziemi Lubelskiej,
  - ✓ kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o kulturze polskiej i tradycji kulinarnej regionu,
  - ✓ doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
  - ✓ podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią,
  - ✓ doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów.
  - ✓ promocja regionu lubelskiego.
4. Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich profili szkół gastronomicznych. Wymogiem jest **pisemna zgoda nauczyciela** prowadzącego technologię gastronomiczną lub instruktora nauki zawodu, **który jest odpowiedzialny** za zgłoszonych do konkursu uczestników.
5. Konkurs odbędzie się **21.10.2017 r. (sobota) w Targach Lubelskich w Lublinie**. Początek rywalizacji konkursowych od godz. 8.30. (odprawa uczestników konkursu godz. 8.15).
6. Zespół szkolny startujący w Konkursie Kulinarnym tworzy zespół (ekipę) dwuosobowy. Członkowie Zespołu startującego w Konkursie muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.
7. Uczestnicy **Konkursu Kulinarnego** powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.

8. Konkurs Kulinaryny będzie oceniany przez niezależny skład Jury, który wyłoni zwycięzcę w Konkursie Kulinarzym w kategorii szkoły i przyzna tytuł „Lubelski Smak 2017” dla przygotowanej potrawy.

9. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będzie **Jury w składzie 5 osób:**

- ✓ Piotr Huszcz - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy
- ✓ Jakubczak Jacek - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy
- ✓ Rudziński Andrzej - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy
- ✓ Fatyga Barbara - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy
- ✓ Sikora Marcin - Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy

10. Konkurs Kulinaryny składa się z II etapów:

**Pierwszy etap - kwalifikacje:**

✓ kwalifikacje – przygotowanie i nadesłanie receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw – danie pierwsze - zupa, i dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego,

**Drugi etap – część praktyczna:**

✓ wykonanie po 6 porcji przekąsek i 6 porcji dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego.

11. Do udziału w II etapie konkursu Kulinarnego zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 8 zespołów szkolnych na podstawie przesłanych materiałów kwalifikacyjnych opisanych w Regulaminie na podstawie Formularza zgłoszeniowego.

Kwalifikacji dokona Profesjonalne Jury opisane w punkcie 9 niniejszego Regulaminu.

12. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie Organizatora tj. w Departamencie Promocji i Turystyki Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego w Lublinie, ul. Artura Grottgera 4, p. 310 oraz na stronach internetowych: [www.lubelskie.pl](http://www.lubelskie.pl), [www.eurotoques.pl](http://www.eurotoques.pl), [www.stowlubkuch.eu](http://www.stowlubkuch.eu), a także [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl), [www.gastrona.pl](http://www.gastrona.pl),

Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.

13. Ogłoszenie wyników, wręczenie statuetki, dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

14. Zwycięzca - **Laureat I miejsca** w **Konkursie Kulinarzym** „Lubelski Smak 2017” pamiątkową statuetkę, dyplom, upominki, nagrody rzeczowe, a pozostałe zespoły uczestniczące w **Konkursie Kulinarzym** otrzymują dyplomy uczestnictwa, upominki i nagrody rzeczowe.

15. Organizator nie pokrywa kosztów przyjazdu na II etap konkursu.

**II. Zasady Konkursu.**

**Etap I – kwalifikacja:**

1. Pierwszy etap polega na przesłaniu wypełnionego i podpisanego **Formularza zgłoszenia**, zamieszczonego na stronie organizatorów, w terminie **do dnia 16.10.2017 r. (poniedziałek)** na adres e-mail: [szkola-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl](mailto:szkola-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl).

2. Zgłoszenie powinno zawierać:

- ✓ dane osobowe zgłoszonych uczestników do Konkursu Kulinarnego,
- ✓ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (formularz zgłoszenia jest załącznikiem nr 1 Regulaminu),
- ✓ przygotowane receptury i opisy produkcyjne potraw zgodnych z tematem konkursu – w wersji edytowalnej oraz zdjęcie potraw o rozmiarze 1024x768 lub 1280x960 pxl,
- ✓ wszystkie wymagane dokumenty należy podpisać, zeskanować i wysłać na w/w adres e-mail: [szola-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl](mailto:szola-konkurs-lubelskiesmaki@lubelskie.pl).

3. W recepturze powinny zostać zastosowane następujące produkty:

**Pierwsze danie, zupa:** karp, ser biały, olej lniany.

**Danie główne:** polędwiczka wieprzowa, jarzębina, kasza gryczana.

Każda receptura musi zawierać:

- ✓ nazwę potrawy
- ✓ zdjęcie potrawy
- ✓ normatywy surowcowe na 6 porcji
- ✓ opis sposobu wykonania

4. Lista zakwalifikowanych ekip zostanie ogłoszona do wiadomości publicznej na oficjalnej stronie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego tj.: [www.lubelskie.pl](http://www.lubelskie.pl), [www.eurotoques.pl](http://www.eurotoques.pl), [www.stowlubkuch.eu](http://www.stowlubkuch.eu), a zakwalifikowane zespoły zostaną powiadomione indywidualnie na adres podany w formularzu zgłoszeniowym (e-mail za potwierdzeniem i telefonicznie) do **dnia 16.10.2017 r. (wtorek)**.

### **Etap II – część praktyczna:**

1. W konkursie uczestniczy 8 dwuosobowych ekip szkolnych wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.

2. Przewidywany plan dnia.

8.00 – 8.15 Rejestracja, losowanie numerów startowych uczestników Konkursu

*(Targi Lublin w Lublinie)*

8.15 – 8.30 Odprawa uczestników Konkursu

*(Targi Lublin w Lublinie)*

8.30 – 12.00 Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym

*(Targi Lublin w Lublinie)*

12.30 – 13.30 Prezentacja i omówienie dań konkursowych, uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród

*(Targi Lublin w Lublinie)*

3. Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:

- ✓ posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika oraz uczęszczanie do danej szkoły,
  - ✓ posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
  - ✓ posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapki.
4. Zmagania konkursowe polegają na :
- ✓ przygotowaniu 6 porcji przekąski i 6 porcji dania głównego,
  - ✓ wyserwowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników,
  - ✓ przygotowane potrawy (5 porcji) zostaną poddane ocenie Jury. Jedna porcja zostanie zaprezentowana na stole ekspozycyjnym.
5. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 90 minut.
6. Omówienie Regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o 8.15.
7. W dniu konkursu stanowiska będą do dyspozycji od godziny 8.15.
8. Drużyny startują co 10 minut po sygnale Jury.
9. Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego zostaną udostępnione 5 stanowisk technologicznych. Każde stanowisko będzie wyposażone w: stół roboczy ze stali nierdzewnej, dwupalnikową kuchenkę indukcyjną, piec konwekcyjno-parowy, zlewozmywak.
10. Organizator zapewnia zespołom uczestniczącym w konkursie produkty do przygotowania potraw - **składniki obowiązkowe do zastosowania**.  
Produkty obowiązkowe do zastosowania w Konkursie Kulinarnym przez uczestników muszą być użyte do przygotowania potraw konkursowych, lecz nie muszą być wykorzystane w całości.
11. Pozostałe produkty kulinarne wynikające z receptur, a potrzebne do przygotowania potraw oraz sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości, patelnie różnej wielkości, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatkę itp. **uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie**.
12. Dokładniejsze informacje oraz schemat stanowiska zostaną przekazane zespołom, które zakwalifikują się do II etapu.
13. Uczestnicy serwują potrawy konkursowe na zastawie zapewnionej przez Organizatora.
14. W ramach konkursu uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potraw zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
15. Nie zezwala się na stosowanie:
- ✓ sztucznych dekoracji,
  - ✓ przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
  - ✓ gotowych sosów (fond, majonez, ketchup – dopuszczalne jako podstawa),
  - ✓ przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów,

- ✓ gotowych farszów,
- ✓ uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast.

16. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:

- ✓ warzywa i owoce – umyte, obrane, nie krojone,
- ✓ grzyby – umyte, blanszowane, nie krojone,
- ✓ ziemniaki, cebula – obrane, nie krojone,
- ✓ mięso – odkostnione, nie zamarynowane.

17. Uczestnicy Konkursu Kulinarne będą mogli zająć stanowisko konkursowe 5 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy.

18. Kryteria oceny w Konkursie Kulinarne:

### **Ocena degustacyjna: łącznie 60 punktów**

#### **1. Prezentacja potrawy: 20 punktów**

- 1) Zgodność potrawy z recepturą 0-5
- 2) Proporcjonalność elementów dania 0-5
- 3) Estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność 0-5
- 4) Odpowiednia gramatura składników 0-5

#### **2. Smak potrawy: 40 punktów**

- 1) Smak i zestawienie smakowe składników 0-25
- 2) Aromat potrawy 0-5
- 3) Odpowiednia temperatura potrawy i talerza 0-5
- 4) Tekstura poszczególnych elementów potrawy 0-5

### **Ocena techniczna: łącznie 40 punktów**

#### **3. Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: 20 punktów**

- 1) Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego 0-5
- 2) Przygotowanie stanowiska pracy 0-5
- 3) Czystość pracy, higiena 0-5
- 4) Zużycie produktu, gospodarka odpadami 0-5

#### **4. Przygotowanie zawodowe: 20 punktów**

- 1) Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-10
- 2) Dostosowanie metody termicznej do rodzaju składników 0-5
- 3) Umiejętności organizacyjne 0-5

#### **5. Czas pracy:**

- 1) za każdą 1 minutę spóźnienia, każdy sędzia odejmie z puli punktów technicznych 1 punkt karny;
- 2) po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.

### **III. Postanowienie końcowe**

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny oraz jego odwołania.
2. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
3. Każdy z uczestników przystępując do konkursu wyraża zgodę na publikację jego danych osobowych oraz wizerunku.
4. Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:  
Sekretariat i koordynator Konkursu „Lubelskie Smaki”, **Jadwiga Januszek**,  
tel. (81) 41 81 499 (od 7<sup>30</sup> do 15<sup>30</sup>),  
Merytoryczne doradztwo Konkursu, Stowarzyszenie Lubelskich Kucharzy: **Jacek Jakubczak** tel. 732 806 506 / **Piotr Huszcz** tel. 786 812 503 - w godz. 9<sup>00</sup> - 16<sup>00</sup>.