

**Regulamin Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego  
III Śląska Jesień Kulinarna w Ekonomiku  
Pt. „Wariacje z mielonym”  
Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim,  
13 listopada 2013**

1.1. Organizator:

Zespół Szkół Ekonomicznych im. O. Langego  
ul. Szkolna 1, 44-300 Wodzisław Śląski  
0-32 455 22 70, 0-32 455 40 56 (fax)  
[szkola@ekonomik.wodzislaw.pl](mailto:szkola@ekonomik.wodzislaw.pl)



**patronat merytoryczny : RM GASTRO Polska, Kuźnia Kucharzy Śląskich  
patronat honorowy: Agencja Rynku Rolnego w Katowicach, Śląska Organizacja Turystyczna**

W konkursie mogą wziąć udział uczniowie klas o profilu gastronomicznym technikum i szkół zawodowych lub drużyna mieszana z jednej szkoły.

2.1 Każda załoga deklarująca swoje zgłoszenie w konkursie składa się z dwóch osób.

2.2 Załogi zobowiązane są do dokonania zgłoszenia swojego uczestnictwa w konkursie:

Drogą elektroniczną na poniższy adres e-mail:

[szkola@ekonomik.wodzislaw.pl](mailto:szkola@ekonomik.wodzislaw.pl)

z dopiskiem konkurs gastronomiczny.

2.3 Arkusz zgłoszeniowy musi zawierać:

- Imiona i nazwiska uczestników załogi biorącej udział w konkursie,
- Dane kontaktowe (numery telefonów, faks lub adresy poczty e-mail),
- Pełną nazwę szkoły,
- Dane opiekuna
- Nazwę przygotowywanej potrawy, recepturę wraz z krótkim opisem.
- Podpisana informację o zgodzie na upublicznianie danych osobowych na cele konkursu wg. wzoru:

*„Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesłanych danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 nr 101, poz. 926ze zm.) przez Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „III Śląska Jesień Kulinarna w Ekonomiku” oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej szkoły. Jednocześnie wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku przez ZSE na portalach internetowych i czasopismach branżowych ”*

**Organizator zastrzega, że liczba załóg mogących wziąć udział w konkursie jest ograniczona.**

2.4 Organizator po otrzymaniu od załóg arkusza zgłoszeniowego potwierdzi jej uczestnictwo w konkursie.

3.1. Zasady przeprowadzenia konkursu:

**Obowiązkowym produktem wyjściowym jest mięso mielone wieprzowe, świeże zioła (tymianek, majeranek, pietruszka, szczypiorek, oregano, rozmaryn), które to surowce drużyny otrzymają w dniu konkursu w ilości 0.5 kg / drużynę + wymienione zioła.**

**Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu oryginalnych dań z mielonej wieprzowiny i doboru dodatków w nawiązaniu do kuchni śląskiej w nowoczesnej aranżacji.**

Konkurs odbędzie się w dniu **13 listopada 2013** roku na terenie Zespołu Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim.

Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury:

- Profesjonalna Komisja – szefowie kuchni,
- Komisja techniczna – szefowie kuchni.

**Dopuszcza się:**

- Stosowanie dowolnych dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych.
- **Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.**
- Ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska i czapka kucharska).
- **Drużyny wyposażają stanowisko w wizytówki we własnym zakresie (tytuł dania, uczestnicy, nazwa szkoły i krótki opis dania).**

**Zabrania się:**

- Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej (np. frytkownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne itp.),
- Stosowania sztucznych dekoracji,
- Stosowania przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków - wszystkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu, w regulaminowym czasie konkursowym,
- Stosowania gotowych sosów,
- Stosowania gotowych farszów,
- **Stosowania wcześniej przygotowanego mięsa – drużyny otrzymują mięso od organizatorów.**

**W regulaminowym czasie 150 minut, każda załoga musi przygotować stanowisko, sporządzić konkursowe potrawy i uporządkować swoje miejsce pracy.**

Każda ekipa konkursowa będzie miała do przygotowania danie główne w **4 porcjach**, podane **na 2 talerzach** dla Jury + **(1) jeden** zestaw na stół ekspozycyjny + **1 talerz** do degustacji przez startujące ekipy i opiekunów.

**3.2.** Do dyspozycji ekip będą profesjonalne stanowiska gastronomiczne, stoły, zlewy, kuchenki gazowe 4-palnikowe z piekarnikami elektrycznymi, kuchenki elektryczne 4-palnikowe z piekarnikami i dwa piece konwekcyjno – parowe, kuchenka mikrofalowa – 16 indywidualnych stanowisk, które ekipy będą losować w czasie rejestracji.

**3.3.** Porcje oceniane przez jury muszą być podawane na ciepło.

**4.1.** Dania Konkursowe będzie oceniało jury profesjonalne oraz techniczne.

**4.2.** Dania konkursowe oceniane będą punktowo.

**4.3.** Ocenie podlegać będą:

- **Smak - max 40 punktów**
- **Dobór składników wg kuchni śląskiej - max 10 punktów**
- **Wygląd i aranżacja - max 15 punktów**
- **Przygotowanie stoiska pracy - max 5 punktów**
- **Zużyty surowiec - max 5 punktów**
- **Wygląd stanowiska po zakończeniu pracy - max 5 punktów**
- **Profesjonalizm pracy (zręczność posługiwania się sprzętem, współpraca zespołu) - max 15 punk**

- **Czystość pracy - max 5 punktów**

**4.4.** Każda załoga startująca w konkursie jest zobowiązana do zorganizowania we własnym zakresie i na koszt własny wszystkich produktów użytych do przygotowania dań i jak i drobnego sprzętu niezbędnego do ich wykonania oraz zastawy do zaserwowania – oprócz obowiązkowych składników zabezpieczonych przez organizatora, tj mielonego mięsa wieprzowego i świeżych ziół oraz przypraw suszonych jednorodnych

**4.5.** Organizatorzy przewidują dla zdobywców I, II, III miejsca nagrody rzeczowe.  
Wszystkie drużyny biorące udział w konkursie otrzymają pamiątkowe dyplomy i drobne upominki.

**5.1.** Organizator zastrzega sobie prawo zmiany przedstawionego regulaminu w każdym czasie bez podania przyczyny.

**6.1.** Uczestnik konkursu przysyłając organizatorom arkusz zgłoszeniowy potwierdza, że wyraża zgodę na udział w konkursie na zasadach określonych w niniejszym konkursie.

**Zgłoszenia ekip do 4 listopada 2013 – lista ekip przyjętych zostanie opublikowana 6 listopada 2013**

Kontakt w sprawie konkursu kulinarnego:  
mgr Remigiusz Rączka, mgr inż. Krzysztof Zielonka