



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych  
**im. Ignacego Jana Paderewskiego**  
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice  
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

---

## Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. I. J. Paderewskiego w Ciężkowicach

**oraz**

**Muzeum Przyrodnicze im. K. i Wł. Tomków w Ciężkowicach**

**Konkurs dla uczniów klas gastronomicznych szkół ponadgimnazjalnych**

**Zapraszamy do udziału  
w IV Edycji Konkursu Kulinarnego**

***„Dziki smaki”  
Schab z dzika po myśliwsku***

**Ciężkowice 2018**

**Uwaga: prace należy dostarczać – za pośrednictwem szkoły na adres  
mailowy:**

**[sekretariat.zsoiz@interia.pl](mailto:sekretariat.zsoiz@interia.pl)**

**do dnia 18 stycznia 2018 roku do godziny 15<sup>00</sup>**

**Regulamin konkursu dostępny jest na stronie szkoły  
[www.umistrzapaderewskiego.pl](http://www.umistrzapaderewskiego.pl)**



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych  
**im. Ignacego Jana Paderewskiego**  
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice  
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

---

## **Regulamin**

### **IV Edycji Konkursu Kulinarnego**

### **„Dziki Smaki ” – Schab z dzika po myśliwsku**

### **Ciężkowice 2018**

#### **I. Założenia ogólne.**

1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego „Dziki Smaki ” - Schab z dzika po myśliwsku Ciężkowice 2018 (dalej zwany „Konkurs”) jest Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im Ignacego Jana Paderewskiego w Ciężkowicach ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice oraz Muzeum Przyrodnicze im. K. i Wł. Tomków w Ciężkowicach.
2. Konkurs Kulinarny składa się z dwóch etapów:

#### **a/ etap I**

##### ***Konkurs przepisów kulinarnych i wyłonienie finalistów, uczestników II etapu***

Praca konkursowa powinna być zapisana w popularnym formacie odczytu danych i dostarczona w formie załącznika 1,2 do wiadomości e - mail. W przypadku braku możliwości odczytu załącznika przez Komisję Konkursową, może ona zwrócić się do uczestnika Konkursu o dostarczenie pracy konkursowej w innym formacie. Uczestnik na dostarczenie pracy konkursowej w formacie uzgodnionym z Komisją Konkursową ma czas do godz. 12:00 następnego dnia po otrzymaniu wiadomości e-mail o braku możliwości odczytu pracy konkursowej w pierwotnie dostarczonym formacie.

Prace konkursowe należy nadesłać do 18. 01. 2018 do godziny 15:00 drogą e-mail na adres sekretariat.zsoiz@interia.pl. Uczestnicy o zakwalifikowaniu się zostaną powiadomieni 19. 01. 2018 r. do godziny 15:00 drogą telefoniczną i e-mail. Decyzja komisji konkursowej jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.

#### ***b) do etapu międzypowiatowego zakwalifikuje się 12 drużyn***

#### ***c) etap międzypowiatowy - Konkurs Kulinarny „Dziki Smaki ” - Schab z dzika po myśliwsku - 8. 02.2018- Ciężkowice 2018***



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych  
**im. Ignacego Jana Paderewskiego**  
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice  
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

---

3. Cele główne konkursu to:

- promocja dziczyzny oraz staropolskiej sztuki kulinarnej poprzez zastosowanie schabu z dzika w sposób nowoczesny i kreatywny
- kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej kulturze łowieckiej i łowieckiej tradycji kulinarnej,
- 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.

4. Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich profili szkół gastronomicznych. Wymogiem jest **pisemna zgoda dyrektora szkoły oraz nauczyciela wydelegowanego, który jest odpowiedzialny** za zgłoszonych do konkursu uczestników. **Szkoła (zespół szkół) może wystawić po 1 uczestniku (ucznia).**

5. Konkurs odbędzie się **8 lutego (czwartek) 2017r. w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciężkowicach i Muzeum Przyrodniczym im. K. i Wł. Tomków w Ciężkowicach.**

**Uczestnicy startują w konkursie kulinarnym – w zespołach 1-osobowych. Szkoła (zespół szkół) może wystawić po 1 zespole.**

6. Uczestnicy **Konkursu Kulinarnego** powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni myśliwskiej w nowoczesnej aranżacji.

7. Konkurs kulinarny będzie oceniany przez Jury Techniczne i Jury Degustacyjne, które wyłonią zwycięzców

8. Konkurs Kulinarny składa się z 3 etapów:

**I etap:** nadesłanie przepisów kulinarnych wyłonienie finalistów

**II etap:** - na min. 14 dni przed konkursem przekazanie surowca 1kg schabu z dzika do wykorzystania w konkursie oraz celów szkoleniowych,



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych  
**im. Ignacego Jana Paderewskiego**  
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice  
tel. / fax 14 651 10 80; [www.umistrzapaderewskiego.pl](http://www.umistrzapaderewskiego.pl)

---

**III etap – część praktyczna:** ( w dniu konkursu) - wykonanie 2 porcji dania głównego (potrawa wydana 1 – porcjowo) według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego

9. Nauczyciel opiekun oddelegowany przez szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.
10. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród odbędzie się po zakończeniu konkursu.
11. Koszt przejazdu i surowców pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu.
12. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania powodu.
13. Powołanie Komisji Konkursowej - etapu I:  
Organizator powołuje członków Komisji Konkursowej w skład której wchodzi członkowie Polskie Związku Łowieckiego, oraz członkowie Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharz Polskich.

### **Postanowienia końcowe:**

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.



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych  
**im. Ignacego Jana Paderewskiego**  
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice  
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzpadereckiego.pl

---

## **II. Zasady Konkursów przepisów kulinarnych i wyłonienia finalistów, uczestników etapu II.**

### **1. Etap I – kwalifikacja:**

1/ Do konkursu może zgłosić się każda szkoła (zespół szkół) o profilu gastronomicznym z terenu (powiaty: bocheński, tarnowski, dąbrowski, dębicki, brzeski, gorlicki). Zgłoszenie należy przesłać na adres Organizatora **sekretariat.zsoiz@interia.pl**, a powinno zawierać:

- a/ dane osobowe zgłoszonych uczestników do Konkursu Kulinarnego
- b/ nazwisko opiekuna zespołu danej szkoły oraz dane kontaktowe (adres służbowy, e-mail, telefon),
- c/ zgodę na udział poszczególnych uczestników konkursu wyrażoną przez nauczyciela (instruktora nauki zawodu, technologii gastronomicznej lub obsługi kelnerskiej),
- d/ zgodę wyrażoną przez rodziców lub prawnych opiekunów na udział danego uczestnika w konkursie, w przypadku gdy uczestnik jest niepełnoletni,
- e/ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (formularz zgłoszenia jest załącznikiem nr 1 Regulaminu), w przypadku nadesłania zgłoszenia drogą elektroniczną, oryginał powinien zostać dosłany pocztą, ( załącznik nr 1, 2 )

2/ W recepturze opracowanej na Konkurs w konkurencji potrawa schab z dzika powinno zostać zastosowane mięso z dzika przekazane przez Organizatora .

3/ Osoby do kontaktów bezpośrednich:

- nauczyciel ZSOiZ w Ciężkowicach - Jolanta Mastalska e-mail  
jolanta.mastalska@gmail.com nr tel. 511243486



## **2. Etap II – Konkurs Kulinaryny „Dziki Smaki ” - Schab z dzika po myśliwsku - 8. 02.2018- Ciężkowice 2018**

### **Konkurs Kulinaryny**

1. Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:
  - posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika,
  - posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
  - posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapki.
2. Drugi etap Konkursu polega na :
  - przygotowaniu 2 porcji dania ze schabu z dzika
  - zaserwowaniu na talerzach przygotowanych potraw jednoporcjowo, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników.
3. Przygotowane potrawy zostaną poddane ocenie Jury (dozwolone jest wystawienie wizytówki z nazwą szkoły i nazwami potraw).
4. Jeśli zażąda tego Jury, uczestnicy konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, dotyczące przygotowanych potraw.
5. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 120 minut - zespoły startują po sygnale Jury Technicznego.
6. Omówienie Regulaminu Konkursów, zasad oceniania i losowanie numerów startowych odbędzie się na odpardwie, która rozpocznie się o 8:15
7. Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarne go zostanie udostępni one stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchenki elektryczne, piec konwekcyjno-parowy i zlewozmywak.
- 8. Produkty kulinarne poza mięsem z dzika i drobny sprzęt kuchenny do przygotowania potraw uczestnicy zabezpieczą we własnym zakresie.**
9. W dniu konkursu stanowiska będą do dyspozycji na 15 min przed rozpoczęciem tury.



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych  
**im. Ignacego Jana Paderewskiego**  
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice  
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

---

**Produkt obowiązkowy do zastosowania w Konkursie Kulinarnym przez uczestników musi być użyty do przygotowania potraw konkursowych, lecz nie musi być wykorzystany w całości.**

10. Uczestnicy potrawy konkursowe serwują na własnej zastawie. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.

**11. 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.

**12. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:**

- warzywa i owoce – umyte, obrane, nie krojone,
- grzyby – umyte, blanszowane, nie krojone,
- ziemniaki, cebula – obrane, nie krojone,
- mięso – luzowane, może być zamarynowane.

13. Uczestnicy Konkursu Kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 10 minut przed rozpoczęciem pracy (w ramach odprawy) w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienia się z wyposażaniem stanowiska pracy.



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych  
**im. Ignacego Jana Paderewskiego**  
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice  
tel. / fax 14 651 10 80; www.umistrzapaderewskiego.pl

---

### **Kryteria oceny prac konkursowych I etap:**

1. Ocena prac konkursowych dokonana będzie przez Komisję Konkursową powołaną przez organizatorów.
2. Komisja Konkursowa wyłoni finalistów biorąc pod uwagę:
  - a/ pomysłowość 50%
  - b/ zwięzłość treści 25%
  - c/ dobór składników 25%,
3. Pracami Komisji Konkursowej kieruje Przewodniczący,
4. Komisja konkursowa- Jury, decyduje o zakwalifikowaniu do etapu drugiego,
5. Obrady Komisji Konkursowej są tajne,
6. Komisja sporządza protokół ze swoich obrad,
7. Od podjętej decyzji nie przysługuje odwołanie,
8. Organizator nie zwraca nadesłanych prac i zastrzega sobie publikację w „Łowcu tarnowskim”

### **Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym II etap:**

1. Dania konkursowe będą oceniane przez:
  - **Jury techniczne** – ocenia:
    - koncepcję technologii, ( stopień trudności wykonania potrawy 0-15pkt.)
    - organizację pracy i stanowiska, 0-15pkt.
    - technikę wykonania, 0-25pkt.
    - ekonomiczne wykorzystanie produktów 0-15pkt
    - wybór potraw 0-10pkt.
  - **Jury degustacyjne** – ocenia:
    - wygląd i aranżację potraw 0-20 pkt
    - dobór składników 0-15 pkt
    - smak potraw 0-20 pkt

Każdy członek obu Jury przydziela punkty na karcie oceny. W przypadku uzyskania przez uczestników jednakowej liczby punktów, ustalenie odbędzie się w drodze głosowania członków komisji poprzedzonego dyskusją a w razie równej liczby głosów – ostateczna decyzja należy do przewodniczącego.

**Uwaga! Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie dyskwalifikacją.**





Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych  
**im. Ignacego Jana Paderewskiego**  
ul. Łuczkiwiczów 12, 33-190 Ciężkowice  
tel. / fax 14 651 10 80; [www.umistrzapaderewskiego.pl](http://www.umistrzapaderewskiego.pl)

---

Plan dnia

## Konkursu Gastronomicznego

**„Dziki Smaki ” Schab z dzika po myśliwsku**

**8 luty 2018r.**

**7<sup>30</sup> -8<sup>00</sup> – przyjazd uczestników konkursu, rejestracja uczestników**

**8<sup>00</sup> - rozpoczęcie konkursu, prezentacja szkół**

**8<sup>15</sup> - odprawa i losowanie zmian stanowisk**

**8<sup>30</sup> – 10<sup>30</sup> - rozpoczęcie konkursu pierwsza zmiana ( 6 drużyn ) czas trwania 120 min.**

**11<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> - rozpoczęcie konkursu druga zmiana ( 6 drużyn ) czas trwania 120 min.**

**14<sup>00</sup> - ogłoszenie wyników**





Załącznik nr 1

**Karta zgłoszenia do Konkursu Gastronomicznego  
„Dziki Smaki” Schab z dzika po myśliwsku  
Ciężkowice 2018**

1. Nazwa szkoły

.....  
.....

2. Pełny adres szkoły

.....  
.....

3. Gmina/Powiat

.....

4. Zgłaszamy do konkursu uczniów w następującym składzie

Imię Nazwisko Szkoła - zawód

.....  
.....

1. Oświadczam, że uczniowie oraz nauczyciele przygotowujący młodzież do konkursu zostali zapoznani z jego regulaminem.
2. Oświadczam, że wyrażam zgodę na udostępnienie publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.

.....  
Podpis opiekuna

.....  
Podpis uczestnika konkursu

5. Do opieki nad uczniami w dniu konkursu zostanie oddelegowana/y

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

.....  
Data

.....  
pieczęć i podpis dyrektora szkoły