



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

*„Dziki smaki”*

*Gulasz z sarny po myśliwsku*  
Ciężkowice 2019

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

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

do dnia 14 lutego 2019 roku do godziny 15<sup>00</sup>

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

**Regulamin**  
**V Edycji Konkursu Kulinarnego**  
**„Dziki Smaki ” – Gulasz z sarny po myśliwsku**  
**Ciężkowice 2019**

**I. Założenia ogólne.**

1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego „Dziki Smaki ” - Schab z dzika po myśliwsku Ciężkowice 2019 (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 14. 02. 2019 do godziny 15:00 drogą e-mail na adres sekretariat.zsoiz@interia.pl. Uczestnicy o zakwalifikowaniu się zostaną powiadomieni 15. 02. 2019 r. do godziny 15:00 drogą telefoniczną i e-mail. Decyzja komisji konkursowej jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.

**b) etap II**

**Konkurs międzypowiatowy** (do etapu międzypowiatowego zakwalifikuje się 12 drużyn ) - Konkurs Kulinarny „Dziki Smaki ” - **Gulasz z sarny po myśliwsku - 7. 03.2019 - Ciężkowice 2019.**

3. Cele główne konkursu to:

- promocja dziczyzny oraz staropolskiej sztuki kulinarnej poprzez zastosowanie szynki z sarny przygotowanej w formie gulaszu,
- kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej kulturze myśliwskiej 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 **7 marca (czwartek) 2019r. 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 i wyłonienie finalistów,

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

**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 Polskiego Związku Łowieckiego, oraz członkowie Małopolskiego Stowarzyszenia Kucharzy 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.

## **II. Zasady Konkursu 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 ono 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 dostany 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. 511 243 486

## **2. Etap II – Konkurs Kulinarny „Dziki Smaki ” - Gulasz z sarny po myśliwsku - 7. 03.2019 - Ciężkowice 2019**

### **Konkurs Kulinarny**

- 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.
- Drugi etap Konkursu polega na :
  - przygotowaniu 2 porcji gulaszu z sarny

- 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 z 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 Konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o 8:15.

7. Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego zostanie udostępnione stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchenki elektryczne, piec konwekcyjno-parowy i zlewozmywak.

**8. Produkty kulinarne poza szynką z sarny i drobnym sprzętem kuchennym do przygotowania potraw uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.**

9. W dniu konkursu stanowiska będą do dyspozycji na 15 min przed rozpoczęciem tury.

**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.

### **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 przepisów.

### **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**

Plan dnia

**Konkursu Gastronomicznego**

**„Dzikie Smaki ” Gulasz z sarny po myśliwsku**

**7 marca 2019r.**

**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**



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

Załącznik nr 1

**Karta zgłoszenia do Konkursu Gastronomicznego  
„Dziki Smaki” Gulasz z sarny po myśliwsku  
Ciężkowice 2019**

1. Nazwa szkoły

.....

2. Pełny adres szkoły

.....

3. Gmina/Powiat

4. Zgłaszamy do konkursu uczniów w następującym składzie:

Imię; Nazwisko; Szkoła - zawód

.....

- Oświadczam, że uczniowie oraz nauczyciele przygotowujący młodzież do konkursu zostali zapoznani z jego regulaminem.
- 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

