

## REGULAMIN OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU

### „Bachusowe Potyczki Kulinarne”

#### I. Sprawy organizacyjne

1.1 Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze – Koordynatorzy: Piotr Dubec i Mateusz Halkowicz.

1.2 Konkurs odbędzie się w dniu **26 marca 2020 roku** w **Zespole Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego** w Zielonej Górze ul. Botaniczna 66.

1.3 Celem konkursu jest przede wszystkim danie szansy pokazania się młodym kucharzom ze szkół gastronomicznych oraz zaprezentowanie jakości oraz walorów smakowych produktów regionalnych i sezonowych regionu lubuskiego we współczesnej aranżacji dań.

#### II. Warunki uczestnictwa

2.1 Konkurs jest skierowany do uczniów szkół gastronomicznych z całej Polski.

2.2 Drużyna konkursowa powinna składa się z dwóch osób.

2.3 Potwierdzenie zgłoszenia do konkursu powinno być dokonane w formie pisemnej drogą e-mail na załączonych formularzach wraz z opisem technologicznym oraz wyraźnym zdjęciem wykonywanej potrawy i przesłane na adres: **bachusowepotyczkikulinarne@gmail.com**

2.4 Termin nadsyłania zgłoszeń upływa **21 lutego 2020 roku**. Decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do organizatora konkursu. Informacja o zakwalifikowaniu się do konkursu zostanie ogłoszona najpóźniej w dniu **28 lutego 2020 roku**.

2.5 Formularz ze zgłoszeniem uczestnictwa należy wypełnić tak, aby zawierał czytelne imię i nazwisko uczniów oraz opiekuna wraz z numerem telefonu i adresem e-mail oraz pełną nazwę szkoły gastronomicznej zgłaszającej uczestników. Wraz ze zgłoszeniem należy dokonać akceptacji treści niniejszego regulaminu. Ponadto kandydaci zobowiązani są do złożenia oświadczenia o wyrażeniu zgody na publikację ich wizerunku uwieńczonych fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich

praw majątkowych do stworzonych przez siebie potraw, uwiecznionych dowolną techniką, rozpowszechnianych we wszelkiego rodzaju mediach.

2.6 Komisja powołana przez organizatora dokona wstępnej selekcji uczestników na podstawie oceny opisu i zdjęcia zgłoszonej potrawy. Osoby zakwalifikowane do udziału w konkursie, zostaną powiadomione o dopuszczeniu do konkursu do dnia 28 lutego 2020 roku. W przypadku braku możliwości uczestnictwa w konkursie, komisja wybiera zawodnika rezerwowego spośród kandydatów zgłoszonych pierwotnie do konkursu, którzy zostaną niezwłocznie o tym poinformowani.

### III. Zasady organizacyjne

3.1 Każdy uczestnik konkursu lub jego szkoła gastronomiczna pokrywa koszty ewentualnego noclegu oraz produktów użytych do wykonania dania konkursowego, za wyjątkiem produktów głównych – **miód, wino, ser kozi, poledwiczka wieprzowa.**

3.2 Organizator zapewnia stanowiska do pracy przygotowane w: kuchenki gazowe, elektryczne lub indukcyjne, piec konwekcyjno-parowy, stół roboczy, zlewozmywak i lodówkę, talerze do serwisu.

3.3 Drobny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy każdy uczestnik przywozi we własnym zakresie.

3.4 Wszyscy uczestnicy konkursu występują w strojach kucharskich (biała bluza kucharska, czarne spodnie, czarne buty, czapka kucharska) oraz zapaski, które zostaną przekazane uczestnikom przez organizatora na odprawie zawodników.

### IV. Reguły prowadzenia konkursu

4.1 Każda praca wykonana przez uczestnika konkursu będzie uważana za pracę przygotowaną specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.

4.2 Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu **26 marca 2020 roku.**

4.3 Wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołane przez Organizatora, profesjonalne jury degustacyjne składające się z wybitnych Szefów Kuchni z całej Polski. - max 5 jurorów w tym Przewodniczący oraz jurorzy techniczni.

4.4 Jury przyznaje **max 40 punktów** za walory degustacyjne potrawy, **max 20 punktów** za użycie produktu głównego czyli miodu, wina, sera koziego i polędwiczki wieprzowej, **max 40 punktów** za pracę na stanowisku i technikę wykonania potrawy, łącznie **100 punktów**.

4.5 Podczas konkursu uczestnicy zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy, która odbędzie się w dniu konkursu tj. **26 marca 2020 roku** przed konkursem o **godz. 10:00**.

4.6 Każdy uczestnik otrzyma 15 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów.

4.7 Każdy uczestnik musi wykonać potrawę w formie dania głównego w ilości 6 porcji o gramaturze 210 – 250 g.

4.8 Każdy uczestnik musi wykonać danie główne z użyciem: miodu, wina z winnicy lubuskiej, sera koziego, polędwiczki wieprzowej.

Pozostałe składniki w gestii uczestnika.

4.9 Czas przygotowania dania konkursowego od momentu wejścia na stanowisko do momentu ustawienia 6 gotowych porcji nie może przekroczyć 1 godziny, (plus 15 minut na rozłożenie produktów, nie liczone do czasu regulaminowego).

4.10 Po przekroczeniu regulaminowego czasu zostaną naliczone punkty karne 1 punkt za 1 minutę opóźnienia. Po 15 minutach opóźnienia praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, jaki została przygotowana.

4.11 Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, a dodatki skrobiowe, warzywa, grzyby, mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nieuformowane. Prosimy tak komponować swoje dania aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy. Jury dopuszcza użycie produktów przetworzonych i konserwowych wykonanych samodzielnie i po udokumentowaniu procesu obróbki.

4.12 Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

4.13 Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.



BACHUSOWE  
POTYCZKI KULINARNE

4.14 Zwycięska drużyna otrzyma Puchar „Bachusowych Potyczek Kulinarnych”

**I miejsce:**

Puchar

Medal

Dyplom

Zestaw noży X 2 + torby na noże x 2

Sprzęt AGD x 2

Staż w Akademii Kulinarnej

Dla szkoły: komplet garnków i patelni

**II miejsce:**

Puchar

Medale

Dyplom

Voucher na bluzy kucharskie x 2

Zestaw noży x 2

Dla szkoły: komplet garnków i patelni

**III miejsce:**

Puchar

Medale

Dyplomy

Voucher na bluzy kucharskie x 2

Zestaw noży x 2

Dla szkoły: komplet patelni

4.15 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.

4.16 W trakcie uroczystości zakończenia konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.



BACHUSOWE  
POTYCZKI KULINARNE

ZSiPKZ  
SZKOŁA  
PRZYSZŁOŚCI

## V. Kontakt

6.1 W sprawach zgłoszeń i organizacyjnych dotyczących konkursu –  
**Piotr Dubec** tel. 604967498 e-mail: bachusowepotyczkikulinarne@gmail.com

6.2 W sprawach merytorycznych dotyczących przygotowania dań konkursowych –  
**Mateusz Halkowicz** tel. 697437619 e-mail: bachusowepotyczkikulinarne@gmail.com

ZESPÓŁ SZKÓŁ I PLACÓWEK  
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

 [zgzsipkz@wp.pl](mailto:zgzsipkz@wp.pl)  68 451 38 88

OŚRODEK DOKSZTAŁCANIA  
I DOSKONALENIA ZAWODOWEGO

 68 451 38 80  [odidzzg@interia.pl](mailto:odidzzg@interia.pl)

 [www.zsipkz.zgora.pl](http://www.zsipkz.zgora.pl)

 Botaniczna 66  
Zielona Góra

 WIARYGODNA  
SZKOŁA