W związku z prowadzoną edukacyjną współpracą zagraniczną Dolnego Śląska z Dolną Saksonią i Krajem Środkowoczeskim ogłasza się konkurs gastronomiczny dla uczniów dolnośląskich szkół ponadpodstawowych kształcących w branży gastronomicznej

REGULAMIN KONKURSU GASTRONOMICZNEGO PN.
„DOLNOŚLĄSKO – DOLNOSAKSOŃSKO – ŚRODKOWOCZESKI TURNIEJ GASTRONOMICZNY"

I. Postanowienia ogólne

§ 1

Organizatorem konkursu jest Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, a realizatorem Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Karpaczu – oświatowa jednostka organizacyjna Samorządu Województwa Dolnośląskiego, z siedzibą w Karpaczu, ul. Gimnazjalna 7.

§ 2

1. Konkurs adresowany jest do dolnośląskich uczniów szkół ponadpodstawowych prowadzących kształcenie zawodowe w branży gastronomicznej.
2. Tematem głównym konkursu jest przygotowanie potraw regionalnych z dwóch partnerskich regionów Dolnego Śląska tj. Dolnej Saksonii i Kraju Środkowoczeskiego.
3. Konkurs przebiegał będzie w dwóch etapach:

- etap regionalny – przeprowadzony zostanie w każdym z 3 regionów w terminie do 19 czerwca 2019 r. Na Dolnym Śląsku etap ten odbędzie się w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Karpaczu.
- etap międzyregionalny przeprowadzony zostanie dla laureatów 2 pierwszych miejsc w każdym z 3 etapów regionalnych, w terminie do końca października 2019 r. w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Karpaczu.

II. Cel konkursu

§ 3

Celem konkursu jest:

- kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kulinarnych oraz kuchni sąsiadów,
- promowanie na Dolnym Śląsku produktów żywnościowych specyficznych dla regionów partnerskich,
- doskonalenie umiejętności uczniów kształcących się w zawodach gastronomicznych,
- nawiązywanie i pogłębianie współpracy między szkołami regionów partnerskich,
- pogłębianie współpracy partnerskiej między regionami.

III. Przebieg konkursu

§ 4

1. Każdy z partnerów przeprowadza etap regionalny konkursu.
2. Etap Dolnośląski odbędzie się w dniach 6-7 czerwca 2019 r. w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych w Karpaczu, przy ul. Gimnazjalnej 7, 58-540 Karpacz
3. W etapie regionalnym ze względów organizacyjnych udział weźmie 12 uczniowskich zespołów, reprezentujących 12 dolnośląskich szkół ponadpodstawowych prowadzących kształcenie zawodowe w branży gastronomicznej, które w terminie do 12 kwietnia 2019 r. prześlą na adres Realizatora Konkursu:
   Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Karpaczu
   ul. Gimnazjalna 7
   58-540 Karpacz
   wypełniony Formularz Zgłoszeniowy do udziału w konkursie, który stanowi załącznik do Regulaminu.
4. Ze względu na praktyczno – wykonawczy charakter Konkursu o zakwalifikowaniu szkoły do udziału w konkursie decydować będzie kolejność wpływu Formularza, o którym mowa w pkt. 3.
5. Etap regionalny Konkursu odbędzie się w dwóch grupach, które rywalizować będą w niżej wskazanym okresie czasowym:
   6 czerwca 2019 r. – 6 zespołów, od 10.00 do 13.00 – max do 3 godzin zegarowych
   7 czerwca 2019 r. – 6 zespołów, od 10.00 do 13.00 – max do 3 godzin zegarowych
6. Podczas Etapu Regionalnego, każda ze szkół przygotuje zaproponowaną przez siebie przystawkę i danie główne, z regionu Dolnej Saksonii i Kraju Środkowoczeskiego. O wyborze regionu, z którego będzie pochodziło danie główne i przystawka, decyduje Szkoła.
7. Dwie najlepsze szkoły, które uzyskają I i II miejsce zakwalifikowane zostaną do drugiego etapu Konkursu – Etapu Międzyregionalnego.
8. O wyborze szkół, o których mowa w pkt. 7 zadecyduje jury Konkursu.
9. Podsumowanie etapu regionalnego, wraz z uroczystą galą, odbędzie się w terminie do 19 czerwca 2019 r. Podczas gali zostaną wręczone nagrody rzeczowe i wyróżnienia.

§ 5

1. Etap Międzyregionalny Konkursu odbędzie się do końca października 2019 r. w siedzibie Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Karpaczu.
2. W Etapie Międzyregionalnym udział wezmą szkoły, o których mowa w § 4 pkt 7 oraz od 1 do 2 szkół – laureatów etapów regionalnych z Dolnej Saksonii i Kraju Środkowoczeskiego.
3. Etap Międzyregionalny Konkursu odbędzie się w jednym dniu, w godzinach od 10.00 do 13.00 przez max 3 godziny zegarowe. Wezmą w nim udział 2 zespołu z każdego z 3 regionów.
4. Podczas Etapu Międzyregionalnego każdy zespół przygotuje zaproponowaną przez siebie potrawę regionalną, która składać się będzie z dania głównego i deseru:
   - grupy z Polski – jedna potrawa Dolnej Saksonii i jedna potrawa Kraju Środkowoczeskiego,

- grupy z Dolnej Saksonii – jedna potrawa z Polski i jedna potrawa Kraju Środkowoczeskiego,
- grupy z Kraju Środkowoczeskiego – jedna potrawa z Polski i jedna potrawa Dolnej Saksonii.

O wyborze wskazanego wyżej regionu, z którego będzie pochodziło danie główne lub deser, decyduje Szkoła.

5. Trzy najlepsze szkoły, po jednej z każdego regionu, które uzyskają I miejsca zakwalifikowane zostaną na staże kulinarne, które zorganizuje Organizator Konkursu.

IV. Zasady Konkursu

§ 6

Każdą Szkołę/Zespół Szkół w konkursie reprezentuje drużyna uczniowska składająca się z 3 uczniów oraz 1 nauczyciel – opiekun, który opiekuje się zespołem i nadzoruje jego pracę, ale nie wykonuje żadnych czynności konkursowych.

§ 7

Wszyscy uczestnicy Konkursu muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz przepisową, wymaganą odzież ochronną (np. zapaski, nakrycia głowy, fartuch).

§ 8

1. Realizator Konkursu dopuszcza wykorzystywanie przez uczestników konkursu własnych przypraw, elementów dekoracyjnych oraz drobnego sprzętu kucharskiego.
2. Realizator Konkursu zapewnia wszystkim szkołom biorącym udział w Konkursie porównywalne pod względem wyposażenia stanowiska pracy.
3. Realizator Konkursu zapewnia wszystkim zespołom uczniowskim, biorącym udział w konkursie, takie same stoły do prezentacji wykonanych podczas Konkursu potraw, o wymiarach 80x80 cm.

§ 8

1. Surowce do wykonania potraw oraz elementy dekoracyjne służące do prezentacji potraw, w obu etapach Konkursu, każda szkoła zakupi i przywiezie indywidualnie.
2. Środki finansowe na zakup surowców i dekoracji, o których mowa w pkt. 1, zabezpiecza dla szkół z Dolnego Śląska Realizator Konkursu, w kwocie do 500 PLN/szkołę/etap Konkursu.
3. Biorąca udział w Konkursie szkoła z Dolnego Śląska kupuje surowce i dekoracje, o których mowa w pkt. 1 na fakturę wystawioną na Realizatora Konkursu, którą przekazuje Realizatorowi w nieprzekraczalnym terminie do 7 dni od daty jej wystawienia.

§ 9

1. W każdym etapie Konkursu zespół reprezentujący dana szkołę zobowiązany jest zgłosić się na 30 min przed rozpoczęciem tego etapu do odprawy uczestników.
2. W czasie odprawy, o której mowa w pkt. 1, Realizator Konkursu oraz jury konkursowe omówią z uczestnikami:

- przepisy bhp,
- ogólne zasady konkursu na każdym etapie,
- zasady oceny wykonanego na danym etapie dania konkursowego.

3. Podczas odprawy, o której mowa w pkt. 1 uczestnicy danego etapu Konkursu wylosują swoje stanowiska pracy.

§ 10

1. Podczas każdego etapu konkursu, każda ze szkół przygotuje dwie identyczne porcje dania konkursowego.
2. Jedna porcja dania konkursowego oznaczona musi być przez zespół numerem stanowiska, na którym zespół pracował podczas Konkursu.
3. Porcję, o której mowa w pkt. 2 zespół zaprezentuje do oceny jury konkursowemu na swoim stole prezentacyjnym.
4. Drugą porcję dania konkursowego zespół przekazuje do oceny jury.

§ 11

1. Nad przebiegiem konkursu, oceną prac oraz wytypowaniem laureatów czuwa jury konkursowe powołane przez dyrektora Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych w Karpaczu, w uzgodnieniu z Wydziałem Edukacji Urzędu Marszałkowskiego Województwa Dolnośląskiego.
2. Na każdym etapie Konkursu jury konkursowe, o który, mowa w pkt. 1 ocenia:
   - wygląd potraw
   - smak potraw
   - kompozycję dodatków,
   - aranżację stołu prezentacyjnego, na którym zespół prezentuje swoje potrawy jury konkursowemu,
   - zastosowany przez zespół proces technologiczny podczas sporządzania potraw.
3. Każdy element, o którym mowa w pkt. 2 oceniany jest przez każdego z członków jury konkursowego w skali 1 do 10 punktów.
4. Ogłoszenie wyników każdego etapu Konkursu nastąpi po zakończeniu prac jury konkursowego.
5. Prace jury konkursowego na każdym etapie Konkursu są protokołowane.
6. Wyniki każdego etapu Konkursu przedstawia przewodniczący jury konkursowego.
7. Decyzje jury konkursowego na każdym etapie Konkursu są ostateczne.

V. Postanowienia końcowe

§ 12

1. Udział szkoły w Konkursie jednoznaczny jest z wyrażeniem jej zgody na publikacje przez Organizatora do celów promocyjnych nazw potraw oraz przepisów zastosowanych przez te szkoły podczas całego konkursu.
2. Uczestnicy Konkursu ponoszą koszty dojazdu na Konkurs oraz ewentualnych noclegów, jeżeli wcześniej zgłoszą Realizatorowi Konkursu potrzebę ich organizacji.
3. Organizator i realizator Konkursu zapewniają uczestnikom Konkursu ciepły posiłek w dniu każdego etapu Konkursu.