

**Regulamin Ogólnopolskiego
Konkursu Kulinarno - Edukacyjnego**

**„IV Mistrzostwa Polski Szkół
Gastronomicznych”**

Postanowienia Ogólne

1. Organizatorem Konkursu "Mistrzostwa Polski Szkół Gastronomicznych" (dalej „**Konkurs**”) jest Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach, ul. Zagórska 14 (dalej „**Organizator**”) koordynatorami ze strony Organizatora są nauczyciele Pan Michał Markowicz, Pan Tomasz Zapała.
2. Celem Konkursu jest zachęcenie młodych adeptów sztuki kulinarnej do pogłębiania wiedzy na temat nowoczesnych technik kulinarnych, zachęcenie do doskonalenia umiejętności, poprzez otwartość i aktywne branie udziału w życiu środowiska kulinarnego.
3. Nad prawidłowością przeprowadzenia Konkursu czuwa Komisja konkursowa (dalej „**Komisja**”) powołana przez Organizatora zwana dalej jury degustacyjne oraz jury techniczne.
4. Czas trwania Konkursu: od dnia 12.01.2026 r. do dnia finału 15.04.2026 r.
5. Konkurs skierowany jest do uczniów szkół ponadpodstawowych o profilu gastronomicznym (dalej „**Uczestnik**”). Zgodę na udział danego Uczestnika w Konkursie musi każdorazowo wyrazić nauczyciel przedmiotów zawodowych lub opiekun praktyk w zakładzie. Potwierdzeniem wyrażonej zgody jest dokument z własnoręcznym podpisem i z czytelną pieczęcią szkoły. Dodatkowo, w przypadku, gdy dany Uczestnik jest niepełnoletni, zgodę na jego udział w Konkursie oraz przyjęcie nagrody zobowiązany jest wyrazić opiekun prawny danego Uczestnika.
6. Przed wzięciem udziału w Konkursie, Uczestnik jest zobowiązany zapoznać się z niniejszym Regulaminem. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie proszę o kontakt z Panem Michałem Markowiczem - koordynatorem Konkursu pod tel. 607 302 050.
7. W Konkursie startują zespoły dwuosobowe : szef oraz jego pomocnik.
8. Przystępując do Konkursu przyjmuje się, że Uczestnik zna i zobowiązuje się do przestrzegania zasad zawartych w Regulaminie.
9. Tematem Konkursu jest: przygotowanie 9 porcji dania głównego z fileta łososia MOWI Supreme, śmietany Rama 31%, Pomidory suszone paski w oleju Smak Prymat GastroLine, świeże zielone szparagi
10. Konkurs składa się z II etapów:
 - a. I etap – eliminacje
 - b. II etap – finał

I. I etap – kwalifikacja

11. I etap polega na przesłaniu w formie elektronicznej w terminie od dnia 13.01.2026 r. do dnia 30.03.2026 r. na adres e-mail: sekretariat@zsps.kielce.eu (dalej „**Zgłoszenie**”) zawierającego: propozycję przygotowanej przez drużynę, autorskiej receptury potrawy, zgodnej z tematem Konkursu wraz z dobrej jakości zdjęciem potrawy. Zdjęcie powinno być zapisane w formacie jpg o rozdzielczości 800 x 600 pixeli;
- I. W recepturze muszą zostać wykorzystane następujący produkt, koniecznie poddane obróbce termicznej tj.:

- a. fileta łososia MOWI Supreme, śmietany Rama 31%, Pomidory suszone paski w oleju Smak Prymat GastroLine, świeże zielone szparagi
- b. Danie musi składać się z minimalnie 3 elementów + sos i maksymalnie z 5 elementów + sos

Każda receptura musi zawierać:

- I. nazwę potrawy
- II. wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 9 porcji
- III. opis sposobu wykonania.
- IV. zdjęcie potrawy w formacie jpg.

- c. Wypełniony Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu zawierający następujące dane osobowe Uczestnika, powinien być przesłany w formie skanu z własnoręcznym podpisem:
 - imię i nazwisko,
 - datę urodzenia
 - dokładny adres zamieszkania tj. ulica, numer domu, numer mieszkania, kod pocztowy, miejscowość
 - numer telefonu kontaktowego
 - adres poczty elektronicznej
 - wymiary uczestników

Nazwa szkoły, którą reprezentuje Uczestnik wraz z pieczętą szkoły.

Podczas finału Uczestników konkursu obowiązuje strój kucharski: czapka kucharska, kitel kucharski, czarne spodnie, czarne buty, zapaska. Organizator zapewnia tylko kitel kucharski. Czapkę kucharską, czarne spodnie, czarne buty oraz zapaskę każdy Uczestnik zapewnia we własnym zakresie.

- d. Załącznik nr 2 w formie skanu z własnoręcznymi podpisami - zgodę na udział danego Uczestnika w Konkursie wyrażoną przez samego Uczestnika, nauczyciela przedmiotów zawodowych lub opiekuna praktyk w przypadku, gdy dany Uczestnik jest niepełnoletni - zgodę na jego udział w Konkursie oraz przyjęcie nagrody wyraża opiekun prawny danego Uczestnika jak również na przetwarzanie danych osobowych Uczestnika oraz wykorzystanie jego wizerunku przez Organizatora na potrzeby promocji Konkursu.
- 12. W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa w niniejszym Regulaminie. W Konkursie nie będą uwzględnione zgłoszenia niekompletne, nieczytelne i niezgodne z niniejszym Regulaminem.
 - 13. W czasie trwania Konkursu Uczestnik może przesłać tylko jedno zgłoszenie.
 - 14. Uczestnik przysyłając zgłoszenie, wyraża zgodę na swoje uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie
 - 15. Spośród wszystkich nadesłanych zgłoszeń Organizator wybierze 6 receptur, których twórcy zakwalifikują się do II etapu Konkursu, oraz 2 receptury, których twórcy zostaną wpisani na listę rezerwową.
 - 16. Lista Uczestników zakwalifikowanych do II etapu Konkursu i lista rezerwowa zostanie zamieszczona na stronie internetowej Organizatora tj. Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach www.zsps.kielce.eu 2 kwietnia 2024 r. do godz. 15.30.

A. II etap - finał

17. Finał Konkursu zostanie rozstrzygnięty w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach, ul. Zagórska 14 w dniu 15.04.2026 r. Czas na przygotowanie potrawy, licząc od momentu wejścia na stanowisko to 2 godziny 30 minut (150 minut).
18. Drużyny startują w odstępach czasowych co 20 minut. Kolejność startu przydziela Organizator według kolejności liter alfabetu na którą zaczyna się nazwa miejscowości, w której znajduje się szkoła Uczestników.
19. Uczestnicy zobowiązani są do zgłoszenia się w dniu 15.04.2026 r. obowiązkowo do 09:00. W godzinach od 09:00 do godziny 09:30 zostaną rozlosowane stanowiska.
20. Finał polega na przygotowaniu przez każdą drużynę , która zakwalifikowała się do tego etapu 9 porcji tego samego dania konkursowego, którego receptura została zakwalifikowana do półfinału: jedną porcję na ekspozycję, a pozostałe do degustacji jurorów.
21. Sprzęt i produkty:

Do dyspozycji startujących będą dwie sale technologiczne w sumie sześć stanowisk. Każda drużyna wylosuje jedno z sześciu stanowisk w jednej z dwóch sal :

- a. każde stanowisko wyposażone będzie w: kuchenkę gazową 4 palnikową. Do dyspozycji Uczestników będzie jeden piec konwekcyjno-parowy na każdą salę.
- b. sprzęt typu: garnki, patelnie, urządzenia do mielenia, ubijania, deski do krojenia oraz sprzęt drobny jest dostępny po uprzednim zgłoszeniu do Organizatora w potrzebnej ilości.
Za przydzielenie sprzętu odpowiada Pan Tomasz Zapała- koordynator Konkursu tel. 668-398-679.
- c. Uczestnik sam zapewnia sobie szczególny sprzęt tj. cyrkulator do gotowania sous vide, noże.
- d. Organizator zapewnia produkty obowiązkowe do wykorzystania podczas produkcji dania tj.:
 - Filet z łososia MOWI Supreme
 - Śmietanę Rama 31 %
 - Pomidory suszone paski w oleju Smak Prymat GastroLine
 - Świeże zielone szparagi
- e. warzywa i owoce mogą być wcześniej umyte (nie mogą być wcześniej obrane, pokrojone i poddane obróbce termicznej).
- f. porcelanę do serwowania dań zapewnia Organizator.

22. Nie należy stosować:

- a. sztucznych dodatków, dekoracji – wszystkie składniki na talerzu muszą być jadalne
- b. przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
- c. gotowych farszy
- d. gotowych ciast
- e. obranych warzyw lub owoców
- f. gotowych sosów
- g. dozwolony jest bulion lub wywar w ilości 1 litr

23. Kryteria oceny i ilości punktów:

1. Juror techniczny ocenia poniższe kryteria w skali:
 - a. skala punktacji
 - 10 pkt. odpowiednie i właściwe przygotowanie surowców
 - 20 pkt. zużycie produktów, gospodarka odpadkami
 - 15 pkt. prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych
 - 10 pkt. przygotowanie stanowiska pracy

- 30 pkt. smak potrawy
- 30 pkt. zgodność dania z regulaminem, tj. gramatura, wykorzystanie składników obowiązkowych, ilość elementów na talerzu.

b. czas pracy od 0 do 15 pkt.

- praca wykonana w czasie 15 pkt.
- 1 minuta spóźnienia – 1 pkt. ujemny. - maksymalny czas spóźnienia to 15 minut, po tym czasie nastąpi przerwanie pracy. Praca zostanie oceniona w stopniu, jakim została przygotowana do tego momentu.

Każdy zawodnik może uzyskać maksymalnie 130 pkt od jednego jurora technicznego

2. Juror degustacyjny ocenia poniższe kryteria w skali:

- a. zgodność potrawy z recepturą i zastosowanie składników tematycznych – max. 20 pkt.
- b. proporcjonalność dania i odpowiednia gramatura – max. 20 pkt.
- c. wygląd, kreatywność – max 15 pkt.
- d. czystość kompozycyjna (łączenie składników i smaków) max 15 pkt.
- e. odpowiednia temperatura potrawy i talerza – max 15 pkt.
- f. tekstura poszczególnych elementów potrawy – max 30 pkt.
- g. smak i zestawienie smakowe składników – max 30 punktów.

Do niniejszego Regulaminu załącza się szczegółowe informacje o ochronie danych osobowych.