



Regulamin Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego „Gotuj z Klasą”

§1

Organizator konkursu

1. Organizatorem konkursu jest Samorząd Województwa Podlaskiego.
2. Koordynatorem konkursu jest Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego przy współpracy z Oddziałem Terenowym Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Białymstoku.

§2

Cele konkursu

1. Celem konkursu jest doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów ponadpodstawowych szkół rolniczych i zawodowych o profilu gastronomicznym z terenu województwa podlaskiego.
2. Promocja potraw powstałych w oparciu o tradycyjne receptury oraz rozpowszechnianie wiedzy na temat polskich produktów regionalnych i tradycyjnych wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
3. Budowanie i wspieranie tożsamości kulturowej i regionalnej w oparciu o ciągłość tradycji przekazywanej z pokolenia na pokolenie.
4. Promowanie i stymulowanie wykorzystania w daniach konkursowych lokalnych produktów, żywności wysokiej jakości, znajdujących się w bazie dostępnej pod adresem: <https://produkty.podlaskie.eu/> prowadzonej przez Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego.
5. Promocja produktów rolno – spożywczych oznaczonych informacją „Produkt polski”.

§3

Zasady uczestnictwa w konkursie

1. Konkurs skierowany jest do uczniów ponadpodstawowych szkół rolniczych i zawodowych z terenu województwa podlaskiego, w których prowadzone są zajęcia o profilu gastronomicznym.
2. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe zespoły (uczniowie szkół) reprezentujące daną szkołę.
3. W sytuacji losowej np. niedyspozycji jednego z uczniów musi skutkować jego zastępstwem. Niedopuszczalny jest udział jednej osoby w konkursie.
4. W konkursie nie mogą wziąć udziału uczniowie, którzy zostali laureatami w poprzednich edycjach konkursu na etapie wojewódzkim.
5. Konkurs odbywa się w dwóch etapach: szkolnym i wojewódzkim.
6. Uczestnicy konkursu na poszczególnych etapach zobowiązują się do przestrzegania zasad higieny podczas przygotowywania potraw konkursowych oraz aktualnie obowiązujących zasad bezpieczeństwa, w związku z sytuacją epidemiologiczną panującą w kraju zgodnie z wytycznymi Ministerstwa Zdrowia.

§4

Przebieg konkursu – etap szkolny

1. Organizator konkursu nie narzuca szkołom zasad przeprowadzenia konkursu na etapie szkolnym, jednak zastrzega, że mogą w nim wziąć udział maksymalnie 3 zespoły.
2. Menu konkursowe składa się z dwóch dań: zupy i dania głównego (danie mięsne) – przygotowanych w oparciu o: Listę Produktów Tradycyjnych, miód, owoce, bazę Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego (produkty.podlaskie.eu), produkty rolno – spożywcze oznaczone informacją „Produkt polski” oraz zgodnie z Programem Nauczania Zawodu Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych.
3. Gramatura porcji mięsa nie powinna przekraczać po obróbce termicznej ok. 120 g dla jednej osoby, należy w tym wykorzystywać surowce w pełni, aby było jak naj mniej odpadów (zasada „zero waste”).
4. Dania konkursowe uczniowie mogą wykonywać z produktów, które pozyskają sami ze swoich gospodarstw oraz od lokalnych producentów przy czym Organizator dodatkowo dofinansuje każdą szkołę w ramach organizacji stanowisk konkursowych w następujących kwotach:
 - a) 50 zł na etapie szkolnym dla każdego zespołu;
 - b) 50 zł na etapie wojewódzkim dla każdego zespołu.
5. Komisje szkolne po wyłonieniu najlepszego zespołu z każdej szkoły biorącej udział w konkursie przesyłają prawidłowo wypełnioną i podpisaną przez ucznia lub w przypadku osób niepełnoletnich rodzica/opiekuna prawnego ucznia kartę zgłoszeniową (Załącznik Nr 1 do Regulaminu) wraz z oświadczeniem (Załącznik Nr 3 do Regulaminu) oraz kopię protokołu wyłonienia laureatów etapu szkolnego (Załącznik Nr 2 do Regulaminu) na adres Koordynatora konkursu:

Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego
Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich
Referat Regionalnej Polityki Rolnej i Jakości Żywności
ul. Jana Kilińskiego 16
15-089 Białystok

z dopiskiem: *Wojewódzki Konkurs Gastronomiczny „Gotuj z Klasą”* w terminie **7 dni po zakończonym etapie szkolnym konkursu** (decyduje data stempla pocztowego) oraz drogą mailową na adres: rolnictwo@podlaskie.eu.

§5

Przebieg konkursu – etap wojewódzki

1. Zwycięskie zespoły etapu szkolnego prezentują w etapie wojewódzkim konkursu zwanym dalej Finałem, dania które przygotowywali podczas etapu szkolnego.
2. Zespoły biorące udział w finale będą zajmowały stanowiska konkursowe według wylosowanej kolejności. Losowanie stanowisk nastąpi podczas spotkania organizacyjnego

zaplanowanego najpóźniej na tydzień przed Finałem wojewódzkim w miejscu wyznaczonym przez Koordynatora konkursu.

3. Zespoły zostaną podzielone na 2 grupy.
4. Poszczególne zespoły wystartują z różnicą czasową, co umożliwi Kapitułe Wojewódzkiej konkursu ocenianie dań na bieżąco. O godzinie rozpoczęcia pracy i podania dań każda grupa zostanie poinformowana przez Organizatora konkursu podczas spotkania, o którym mowa w §5 pkt. 2 niniejszego Regulaminu.
5. Każdy uczeń przystępując do Finału powinien posiadać:
 - a) legitymację szkolną potwierdzającą jego tożsamość,
 - b) aktualną książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
 - c) przepisowe ubranie kucharskie (bluza, spodnie kucharskie, zapaska i czapka kucharska).
6. Każdy zespół ma 2 godziny na przygotowanie i wydanie dań konkursowych w tym:
 - *zupy (5 talerzy, w tym 4 talerzy – porcji degustacyjnych – do oceny przez Kapitułę Wojewódzką oraz 1 talerz na stół prezentacyjny),
 - *dania głównego – danie mięsne (5 talerzy w tym, 4 talerzy – porcji degustacyjnych - do oceny przez Kapitułę Wojewódzką oraz 1 talerz na stół prezentacyjny),Dopuszcza się wieloporcjową prezentację dania (na jednej prezentacji) do oceny przez Kapitułę Wojewódzką.
7. Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być uprzątnięte przez każdy z zespołów i gotowe na wejście następnej grupy.
8. Każdy zespół będzie miał do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w kuchenkę indukcyjną oraz stanowisko robocze.
9. Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, w tym: naczynia do prezentacji potraw, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), drobny sprzęt kuchenny, itp. każdy zespół zabezpiecza we własnym zakresie.
10. Wszelkie produkty spożywcze oraz przyprawy niezbędne do wykonania dań każdy zespół zapewnia we własnym zakresie.
11. Produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej, wstępnej obróbce technologicznej.
12. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.

§6

Kapituła Wojewódzka

1. Dania oceniane będą przez Kapitułę Wojewódzką powołaną przez Koordynatora konkursu składającą się z maksimum 4 osób.
2. W skład Kapituły Wojewódzkiej wejdą przedstawiciele Samorządu Województwa Podlaskiego, osoby zawodowo związane z gastronomią, a także przedstawiciele innych instytucji współpracujących z Organizatorem konkursu.
3. Informacja o składach Komisji Konkursowych w poszczególnych szkołach oraz Kapituły Wojewódzkiej znajdować się będzie w siedzibie Koordynatora konkursu.
4. Członkowie Kapituły oceniają:
 - a) walory smakowe – liczba punktów: 1-10
 - b) estetyka i sposób podania potrawy do degustacji – liczba punktów: 1-5

- c) inspirację i związek dania z lokalną tradycją i kulturą charakterystyczną dla kuchni województwa podlaskiego przygotowanego w oparciu o produkty znajdujące się w bazie Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego – liczba punktów: 1-5
- d) udział produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi lub produktu oznaczonego informacją „Produkt Polski” – 1 produkt = 1 punkt (maksymalna liczba punktów – 5).
- 5. Każdy z uczestników może otrzymać maksymalnie **400** punktów.
- 6. Finał konkursu, odbędzie się **24 marca 2023 roku** w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Janowie. Szczegółowe informacje dotyczące etapu wojewódzkiego konkursu Koordynator konkursu przekaze każdemu z opiekunów konkursu, którzy zostali wskazani w karcie zgłoszenia szkoły do etapu wojewódzkiego konkursu podczas spotkania organizacyjnego (Załącznik Nr 1 do Regulaminu).
- 7. Wyniki konkursu są ostateczne i wiążące, a od decyzji Kapituły Wojewódzkiej nie przewiduje się procedury odwoławczej.
- 8. Informacja o przebiegu etapów szkolnych oraz o przebiegu Finału konkursu, a także lista laureatów zostanie umieszczona na Portalu Informacyjnym Województwa Podlaskiego pod adresem: podlaskie.eu i Portalu Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa pod adresem: kowr.gov.pl.

§7

Nagrody

- 1. Kapituła Wojewódzka wyłoni zwycięzców Finału, przyznając I, II i III nagrodę oraz jedno wyróżnienie.
- 2. Kapituła Wojewódzka podczas Finału przyzna zwycięskiemu zespołowi nagrodę, którą będzie staż/praktykę w restauracji prowadzonej przez kucharza uznanego w środowisku gastronomicznym.

§8

Założenia dodatkowe

- 1. Szkoła (dyrektor, opiekun konkursu) ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczne przeprowadzenie etapu szkolnego konkursu, w tym zapewnienie opieki medycznej w przypadku poniesienia obrażeń przez uczestnika konkursu.
- 2. Organizator konkursu przy współpracy z Oddziałem Terenowym Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Białymstoku zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych przygotowanych w etapie wojewódzkim konkursu oraz wizerunku uczestników z każdego etapu konkursu.
- 3. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zmian w składzie ilościowym Kapituły Wojewódzkiej.
- 4. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za zapewnienie laureatowi etapu wojewódzkiego konkursu zamieszkania i opieki w miejscu odbywania stażu/praktyki. Wszelką odpowiedzialność za taki pobyt ponosi rodzic/opiekun prawny ucznia oraz szkoła.
- 5. Konkurs decyzją Organizatora konkursu może zostać odwołany, jeżeli jego realizacja nie będzie możliwa z uwagi na obostrzenia wprowadzone w związku z epidemią COVID-19.
- 6. Przystąpienie do konkursu jest równoznaczne z akceptacją Regulaminu konkursu przez szkołę, uczniów, rodziców i opiekunów prawnych.

7. Organizator Konkursu przy współpracy z Oddziałem Terenowym Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Białymstoku ponoszą pełną odpowiedzialność za przebieg konkursu zgodnie z zapisami niniejszego regulaminu, których interpretacja należy do Koordynatora.
8. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za zgłoszenia, które nie dotarły do niego z przyczyn od niego niezależnych.
9. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za zgłoszenia uszkodzone lub złożone po upływie określonego terminu.
10. Organizator Konkursu nie ponosi odpowiedzialności za podanie nieprawdziwych danych przez uczestników. Podanie nieprawdziwych danych skutkuje pozbawieniem prawa udziału ucznia/uczniów w konkursie i nagrody.
11. Organizator ma prawo w każdym momencie trwania konkursu wykluczyć z udziału w konkursie Uczestnika (w tym odmówić mu przyznania nagrody), w stosunku do którego powziół uzasadnione podejrzenie o działania sprzeczne z Regulaminem.
12. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie.
13. W trakcie trwania Konkursu Organizator zastrzega sobie możliwość zmian postanowień Regulaminu w każdym czasie, nie wpływających na pogorszenie warunków przebiegu konkursu.
14. W zakresie nieuregulowanym w niniejszym Regulaminie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa.