



Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odon Bujwida w Krakowie

Technikum Gastronomiczne nr 11; Branżowa Szkoła I Stopnia nr 10

30-523 Kraków, ul. Zamoyskiego 6
tel. sekretariat 12 656- 04-04
fax. 12 656-04-04
e-mail: zsgnr2@poczta.onet.pl
www.zsgnr2krakow.pl

Kształcimy w zawodach:
technik żywienia i usług gastronomicznych
kelner
kucharz

*Idea konkursu „Stół pięknie nakryty” narodziła się 2005 roku.
Celem konkursu jest rozwój umiejętności zawodowych uczniów, łączenie
kulinarnych tradycji z nowoczesnością na stole.*

**Regulamin XV Małopolskiego konkursu kulinarnego
„Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości”**

Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. O. Bujwida w Krakowie przy ul. Zamoyskiego 6.

Celami konkursu jest:

- rozwój umiejętności zawodowych uczniów, rozbudzanie ich pomysłowości i inicjatywy, kreowanie nowych trendów,
- promowanie tradycji kulinarnych i nowinek gastronomicznych,
- integracja szkół ponadpodstawowych o profilu gastronomicznym i hotelarskim,
- współpraca z profesjonalistami w dziedzinie gastronomii.

Temat tegorocznej edycji nawiązuje do 100-lecia odzyskania niepodległości.

1. Konkurs odbędzie się w dniu 22 listopada 2018 roku w Zespole Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odon Bujwida w Krakowie przy ul. Zamoyskiego 6.
2. W konkursie mogą brać udział uczniowie wszystkich szkół ponadpodstawowych o profilu gastronomicznym i hotelarskim.
3. Konkurs odbywa się w dwóch kategoriach:
 - a) kucharz,
 - b) kelner-barman.
4. Udział w konkursie następuje na podstawie **wypełnionego czytelnie zgłoszenia uczestnika** – zał. 1a lub 1b oraz oświadczenia – zał. nr 2 i 3. Dokumenty powinny być **przesłane** z poczty elektronicznej szkoły na adres: zsgnr2@poczta.onet.pl (jeśli drogą elektroniczną – to skan wypełnionych drukowanymi literami załączników nr: 1a lub 1b oraz 2 i 3), dostarczone



osobiście lub drogą pocztową (decyduje data wpłynięcia przesyłki do organizatora) do sekretariatu Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu Bujwida w Krakowie (30-523), ul. Zamoyskiego 6 **do 26.10.2018 roku**.

5. Zgłoszenia nieczytelne lub dokonane po w/w terminie nie będą uwzględniane.
6. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za opóźnienia w dostarczeniu zgłoszenia.
7. O zakwalifikowaniu do konkursu uczestnicy zostaną poinformowani pisemnie (e-mailem) do dnia **05.11.2018 roku**.
8. Organizator zapewni „kosz produktów”, z których uczestnicy – kelnerzy-barmani wybiorą obowiązkowy składnik do sporządzania zimnego napoju, a kucharze otrzymają składnik główny.
9. Organizator zapewni:
 - a) stanowisko produkcyjne dla kucharzy w pracowni gastronomicznej, wyposażonej w podstawowy sprzęt gastronomiczny,
 - b) dla kelnerów-barmanów stoły o wymiarach 100 x 140 cm i wysokości 76 cm w auli oraz stanowisko do sporządzania napoju zimnego w sali obsługi konsumenta, wyposażone w podstawowy sprzęt barmański, ice boxes oraz lód.
10. Stanowiska pracy, stoły, numery talerzy i napojów zostaną przydzielone w drodze losowania.
11. Specjalistyczny drobny sprzęt do wykonania potraw i napojów, naczynia, zastawę niezbędną do podania i serwowania dań konkursowych oraz bieliznę stołową każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.
12. Nie dopuszcza się wcześniej przygotowanych elementów. Potrawa i napój muszą być wykonane w całości podczas konkursu.
13. **W kategorii kucharz** – uczestnik sporządza **2 porcje potrawy z cielęciny** zgodnej z tematem konkursu – „w drodze do niepodległości”, z czego jedna porcja podana będzie na stole bankietowym w auli, druga będzie oceniana przez komisję degustacyjną. W wyznaczonym terminie przesyła w zgłoszeniu własną recepturę (trzeba określić dokładnie element półtuszy cielęcej) ze sposobem wykonania i nazwą potrawy oraz określeniem czy potrawa podawana będzie na zimno, czy na gorąco. Czas na wykonanie potrawy wynosi **180 minut**. Organizator zapewnia wizytówki potraw na stół bankietowy wyłącznie dla uczestników, którzy dostarczyli recepturę w terminie z nazwą potrawy. Wszystkie surowce (oprócz tych z kosza) i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania potraw uczestnicy przywożą ze sobą.
14. **Punktacja i ocena uczestników w kategorii kucharz (maksymalna 100 punktów):**
 - a) ocena komisji technicznej oceniającej sporządzenie potrawy obejmuje (0 - 50 pkt.):



- prawidłową sylwetkę kucharza – kompletny, czysty strój ochronny, higienę osobista - dłonie, paznokcie, włosy...
- przestrzeganie przepisów BHP
- przestrzeganie higieny produkcji
- świeżość surowca
- prawidłowość procesów technologicznych, pracochłonność
- dobór narzędzi do pracy i organizację stanowiska pracy
- umiejętność posługiwania się narzędziami i urządzeniami, sprawność manualną
- dobór elementów dekoracyjnych
- aranżację i estetykę wydanej potrawy
- zgodność wykonania potrawy z recepturą pod względem ilości produktów i sposobu wykonania w określonym czasie
- recepturę – jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu

b) ocena komisji degustacyjnej obejmuje (0 - 50 pkt.):

- wrażenie estetyczne wydanej potrawy (wygląd, zapach i estetyka kompozycji)
 - właściwy dobór elementów dekoracyjnych
 - atrakcyjność potrawy
 - wykorzystanie produktu wskazanego w temacie konkursu
 - ocenę organoleptyczną
 - temperaturę właściwą dla danej potrawy.
15. W kategorii kelner - barman – uczestnik **nakrywa stół** zgodnie z tematem konkursu – „w drodze do niepodległości”, białą szmatką na 2-4 osób i przygotowuje 2 porcje **napoju zimnego dowolną techniką (nalewania i mieszania w szkle konsumpcyjnym, mieszania w szklance barmańskiej, szejkerowania, blenderowania) z wykorzystaniem co najmniej 10 ml wybranego napoju z kosza produktów zapewnionych przez Organizatora (zał. Nr 4).**
16. W wyznaczonym terminie przesyła w zgłoszeniu własną recepturę ze sposobem wykonania i nazwą napoju. Czas sporządzania samego napoju nie może przekroczyć 7 minut, a przygotowanie składników i dekoracji nie może przekroczyć 15 minut. Czas na wykonanie całego zadania wynosi 180 minut. Wszystkie elementy wystroju stołu, składniki napoju i dekoracji uczestnicy zapewniają sobie sami oprócz jednego składnika napoju w ilości 10 ml znajdującego się w koszu produktów (zał. Nr 4). Uczestnicy używają własnego sprzętu barmańskiego i szkła. Szkło nie może być oznaczone żadnymi znakami firmowymi. Elementy

dekoracyjne napojów muszą być przygotowane na specjalnie przygotowanym stanowisku przed wejściem na stanowisko konkursowe. Ozdoby muszą się składać z jadalnych owoców/warzyw.

17. **Punktacja i ocena uczestników w kategorii kelner-barman (maksymalna 100 punktów):**

a) ocena komisji oceniającej stoły obejmuje (0 - 40 pkt.):

- prawidłową sylwetkę kelnera - strój kelnerski, dłonie, włosy...
- dobór białizny stołowej (mołton, obrus stołowy, skirting, serwetki indywidualne)
- dobór zastawy stołowej: ceramicznej, szklanej, metalowej
- dobór elementów dekoracyjnych - dekorację stołu
- higienę podczas nakrywania stołów
- sprawność manualną
- poprawność nakrycia – właściwe ułożenie zastawy stołowej
- tempo pracy (ukończenie pracy w wyznaczonym czasie oznacza właściwe tempo pracy)
- aranżację i estetykę stołu – ogólne wrażenie
- efekt końcowy zgodny z tematem konkursu (małopolski stół)

b) ocena komisji technicznej oceniającej sporządzenie napoju obejmuje (0 - 30 pkt.):

- prezentację butelek
- manipulację lodem i sprzętem barmańskim
- odlewanie wody
- rozlewanie, przelanie, rozsypanie
- zwiększenie lub zmniejszenie porcji
- wykonanie ozdoby drinków
- ogólną zręczność sporządzania drinków
- manipulację szkłem
- całkowitą sprawność i postawę
- limit czasu
- użycie składnika obowiązkowego

b) ocena komisji degustacyjnej obejmuje (0 - 30 pkt.):

- ogólne wrażenie estetyczne drinka
- dobór składników i elementów dekoracyjnych
- wygląd
- aromat
- smak

18. W każdej kategorii uczestnicy konkursu oceniani są osobno.

19. Stoły będzie można demontować po zakończeniu gali konkursu.
20. Nad przebiegiem konkursu będą czuwać powołane przez organizatora poszczególne komisje: kwalifikacyjna oraz techniczne i degustacyjne.
21. Zadaniem komisji kwalifikacyjnej jest wstępna ocena złożonych propozycji i dopuszczenie ich do konkursu.
22. Pozostałe komisje oceniają pracę i efekt końcowy uczestników w czasie konkursu.
23. Komisje powołuje organizator.
24. W skład komisji wchodzi: przedstawiciele organizacji zawodowych.
25. Posiedzenia komisji oceniającej nakrywanie stołów, sporządzanie i degustację potraw oraz napojów w pracowni technologicznej są niejawnymi, odbywają się bez udziału osób trzecich.
26. Komisja kwalifikacyjna dokona wstępnej oceny prawidłowości zgłoszeń do dnia **30.10.2018 roku**.
27. W przypadku, gdy liczba prawidłowo dokonanych zgłoszeń:
 - a) nie przewyższy 16 – komisja kwalifikacyjna nie dokonuje wstępnej oceny zgłoszeń i kieruje wszystkie do konkursu,
 - b) przewyższy 16 – komisja kwalifikacyjna dokona wstępnej oceny.
28. Zwycięży uczestnik, który uzyska największą liczbę punktów w ocenie komisji konkursowej.
29. Wyniki zostaną ogłoszone przez komisję konkursową w dniu konkursu o godz. 14³⁰.
30. Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie podlegają procedurze odwoławczej.
31. Za udział w konkursie uczestnicy i ich opiekunowie otrzymują dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe.
32. Nagrody w konkursie będą przyznane: za pierwsze, drugie i trzecie miejsce.
33. W uzasadnionych przypadkach komisja konkursowa może przyznać specjalne wyróżnienia.
34. Oprócz tego zdjęcia wszystkich stołów i potraw zostaną wykorzystane do przygotowania prezentacji multimedialnej z tego konkursu wydanej w formie płyty CD. Przy poszczególnych zdjęciach zostaną podani autorzy, opiekunowie oraz szkoła, którą reprezentują.
35. Dane osobowe uczestników Konkursu będą przetwarzane wyłącznie do celów związanych z organizacją Konkursu przy zachowaniu zasad określonych w ustawie o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz.1000, Ustawa z 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych). Administratorem danych osobowych zawartych w karcie zgłoszeniowej jest Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 (zgodnie z art.13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE).

36. Przystępując do konkursu uczestnik zobowiązuje się przenieść nieodpłatnie na organizatorów wszelkie autorskie prawa majątkowe i prawa pokrewne do przepisu, w tym wyłączne prawa do zezwalania na wykonywanie zależnych praw autorskich oraz przenoszenia praw nabytych na inne osoby, wraz z prawem do dokonywania w nim zmian oraz do nieograniczonego w czasie korzystania w kraju i za granicą na polach eksploatacji określonych w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tj. z 2000 r. Dz. U. Nr 24, poz. 80 z późn. zm.) w szczególności na polach eksploatacji związanych z działalnością promocyjną, marketingową i reklamową w tym praw do:
- a) wyłącznego używania i wykorzystania prac we wszelkiej działalności promocyjnej, reklamowej, informacyjnej i usługowej,
 - b) utrwalania i zwielokrotniania prac wszelkimi technikami graficznymi,
 - c) zwielokrotniania poprzez dokonywanie zapisu prac na nośnikach elektronicznych,
 - d) publicznego wystawiania, wyświetlania na wszelkich imprezach otwartych i zamkniętych,
 - e) nadawania za pomocą na wizji przewodowej, bezprzewodowej oraz za pośrednictwem satelity,
 - f) wprowadzanie do obrotu, wydawania, rozpowszechniania materiałów promocyjnych i reklamowych,
 - g) wprowadzenia do pamięci komputera i umieszczanie w sieci Internet,
 - h) publicznego wystawiania,
 - i) najmu, dzierżawy i bezpłatnego użyczenia.
37. Organizator nie zwraca uczestnikom nadesłanych zgłoszeń konkursowych.
38. Potrawy i napoje wszystkich uczestników zostaną zaprezentowane na nakrytych stołach uczestników/stole bankietowym w auli.
39. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmian postanowień niniejszego regulaminu w każdym czasie bez podania przyczyny.
40. We wszystkich sprawach spornych decyduje komisja konkursowa.
41. Zgłaszając pracę do konkursu uczestnik potwierdza, że wyraża zgodę na udział w konkursie na zasadach określonych w niniejszym regulaminie.

Niniejszy regulamin dostępny jest na stronie internetowej organizatora <http://zsgnr2krakow.pl/>



**Załącznik Nr 1b do Regulaminu Konkursu
„Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości”**

.....
Miejscowość/data

ZGŁOSZENIE

1. **Imię nazwisko uczestnika – kelnera – barmana:** **Data i miejsce urodzenia:**
.....

3. **Nazwa i adres szkoły, nr telefonu, e-mail:**
.....
.....
.....

4. **Imię i nazwisko opiekuna:**
.....

5. **Nazwa napoju:**
.....

6. **Receptura napoju z opisem wykonania:**
Składniki:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Sposób wykonania:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
Czytelny podpis uczestnika - kelnera



**Załącznik Nr 2 do Regulaminu Konkursu
„Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości”**

Imię nazwisko uczestnika

Telefon, e-mail

Adres zamieszkania uczestnika

Nazwa i adres Szkoły

OŚWIADCZENIE UCZESTNIKA KONKURSU

Oświadczam, że zapoznałem się z treścią regulaminu konkursu „Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości”.

Wyrażam zgodę na gromadzenie, przetwarzanie i wykorzystywanie moich danych osobowych przez Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. O. Bujwida z siedzibą w Krakowie przy ul. Zamoyskiego 6 na potrzeby przeprowadzenia Małopolskiego Konkursu „Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości” 22.11.2018 roku, zgodnie z ustawą z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity Dz. U. z 2016 r. poz. 922) oraz od 25 maja 2018 roku – Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE w sprawie ochrony osób fizycznych w zakresie przetwarzania danych osobowych oraz swobodnego przepływu tych danych nr 2016/679 (RODO).

Mam świadomość dobrowolności podania danych osobowych.

Oświadczam, że zostałam(em) poinformowana(a), że administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. O. Bujwida w Krakowie (kod pocztowy: 30-523) przy ul. Zamoyskiego 6. Czas przetwarzania danych osobowych zostanie określony w zgodzie z w/w Rozporządzeniem w dniu 25 maja 2018 r.

Oświadczam również, że zostałam(em) poinformowana(y), że mam prawo do wglądu do swoich danych osobowych i ich poprawiania. Ponadto mam prawo w każdym czasie wyrazić sprzeciw, co do przetwarzania moich danych osobowych przez Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie, cofnąć zgodę lub żądać usunięcia przetwarzanych danych osobowych, w zakresie przewidzianym przez przepisy w/w ustawy oraz RODO (od 25 maja 2018 r.).

Oświadczam, że jestem autorem zgłoszonej przeze mnie do konkursu potrawy/napoju oraz to, że nie narusza ona/on praw osób trzecich ani bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa. Ponoszę pełną odpowiedzialność w przypadku zgłoszenia przez osobę trzecią roszczeń związanych ze zgłoszoną przeze mnie potrawą/napojem. Świadom/-a jestem również, że w przypadku zgłoszenia roszczeń osób trzecich do potrawy/napoju, jak i naruszania przez nią/niego bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa, potrawa/napój zostanie wykluczona/y z konkursu.

Wyrażam zgodę na udostępnienie publiczności mojej potrawy, napoju, stołu dla celów przeprowadzenia konkursu.

Wyrażam zgodę na opublikowanie mojego wizerunku i danych osobowych tj. imię i nazwisko, szkoła dla celów promocji konkursu oraz przygotowania materiałów o przebiegu konkursu (na różnych nośnikach) w prasie, środkach masowego przekazu, na stronie internetowej, na płytkach CD.

Ważne! Wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby konkursu jest warunkiem udziału w konkursie.

.....
Miejscowość i data

.....
Czytelny podpis uczestnika



**Załącznik Nr 3 do Regulaminu Konkursu
„Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości”**

.....
Imię, nazwisko uczestnika

.....
telefon, e-mail

.....
adres zamieszkania uczestnika

OŚWIADCZENIE UCZESTNIKA KONKURSU

Oświadczam, że zapoznałem się z treścią regulaminu konkursu pt.: „Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości”

Oświadczam, że w przypadku zwycięstwa w konkursie, z chwilą ogłoszenia wyników konkursu przenoszę nieodpłatnie na Organizatorów wszelkie autorskie prawa majątkowe i prawa pokrewne do projektu, w tym wyłączne prawa do zezwalania na wykonywanie zależnych praw autorskich oraz przenoszenia praw nabytych na inne osoby, wraz z prawem do dokonywania w nim zmian oraz do nieograniczonego w czasie korzystania w kraju i za granicą na polach eksploatacji określonych w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (tj. z 2000 r. Dz. U. Nr 24, poz. 80 z późn. zm.), w szczególności na polach eksploatacji związanych z działalnością promocyjną, marketingową i reklamową, w tym praw do:

- a) wyłącznego używania i wykorzystania prac we wszelkiej działalności promocyjnej, reklamowej, promocyjnej, informacyjnej i usługowej,
- b) utrwalania i zwielokrotniania prac wszelkimi technikami graficznymi,
- c) zwielokrotniania poprzez dokonywanie zapisu prac na nośnikach elektronicznych,
- d) publicznego wystawiania, wyświetlania na wszelkich imprezach otwartych i zamkniętych,
- e) nadawania za pomocą na wizji przewodowej, bezprzewodowej oraz za pośrednictwem satelity,
- f) wprowadzanie do obrotu, wydawania, rozpowszechniania materiałów promocyjnych i reklamowych,
- g) wprowadzenia do pamięci komputera i umieszczanie w sieci Internet,
- h) publicznego wystawiania,
- i) najmu, dzierżawy i bezpłatnego użyczenia.

.....
Miejscowość i data

.....
Czytelny podpis uczestnika



**Załącznik Nr 4 do Regulaminu Konkursu
„Stół pięknie nakryty – w drodze do niepodległości”**

Wykaz surowców, które zabezpiecza Organizator dla uczestników w konkurencji kucharz:

1. Główny składnik – cielęcina

**Wykaz surowców, które zabezpiecza Organizator dla uczestników w konkurencji kelner-
barman:**

1. Syrop arbuz
2. Syrop cukrowy
3. Syrop grenadyna
4. Syrop marakuja,
5. Syrop szarlotka,
6. Syrop bazylia,
7. Syrop dynia.

