



Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu 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
zsgnr2krakow.pl

Kształcimy w zawodach:
technik żywienia i usług gastronomicznych
technik usług kelnerskich
kucharz
cukiernik

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

**Regulamin XVII Małopolskiego konkursu kulinarnego
„Stół pięknie nakryty – przysmaki na bożonarodzeniowym stole”**

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 tradycji świątecznych polskich rodzin.**

1. Konkurs odbędzie się w dniu **17 grudnia 2020 roku w formie zdalnej - online.**
2. W konkursie mogą brać udział uczniowie wszystkich szkół ponadpodstawowych o profilu gastronomicznym i hotelarskim.
3. Konkurs odbywa się w trzech kategoriach:
 - a) kucharz,
 - b) kelner-barman,
 - c) cukiernik.

4. Uczestnicy wezmą udział w konkursie **po wypełnieniu na komputerze zgłoszenia uczestnika** – zał. nr 1a lub 1b, lub 1c oraz oświadczenia – zał. nr 2 i 3. Dokumenty powinny być **przesłane** z poczty elektronicznej szkoły na adres: mkstolpieknienakryty@zsg2.pl (jeśli drogą elektroniczną – to skan wypełnionych na komputerze załączników nr: 1a lub 1b, lub 1c oraz 2 i 3), dostarczone osobiście lub drogą pocztową (decyduje data wpłynięcia przesyłki do organizatora) **do 25 listopada 2020 roku** do sekretariatu Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 im. prof. Odonu Bujwida w Krakowie, ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków.
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 **27 listopada 2020 roku**.
8. Organizator ustala temat: „Przysmaki na bożonarodzeniowym stole” i składniki obowiązkowe do wykonania:
 - a) W kategorii kucharz składnik obowiązkowy - karp
 - b) W kategorii kelner – barman: napój bezalkoholowy rozgrzewający – bożonarodzeniowy i stół nakryty dla 2 osób na Boże Narodzenie w tradycyjnej polskiej rodzinie
 - c) W kategorii cukiernik: udekorowane pierniczki w formie przestrzennej odnoszącej się do tematu Bożego Narodzenia.
9. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest opracowanie receptury, napisanie jej w programie Word, nakręcenie 2 filmów oraz wykonanie fotografii potrawy / wypieku / napoju / nakrycia stołu. Film z prezentacją wykonania musi być nagrany jednym ujęciem, bez cięć, a wykonanie musi być zgodnie z przepisami BHP, GMP, GHP i założeniami systemu HACCP oraz innymi wymienionymi poniżej. **Receptury, zdjęcia i filmy należy przesłać do 15 grudnia 2020 r. na adres: mkstolpieknienakryty@zsg2.pl**
10. **W kategorii kucharz – uczestnik:**
 - a) **Opracowuje recepturę ze sposobem wykonania na 1 porcję potrawy z karpia** zgodnej z tematem konkursu – „**przysmaki na bożonarodzeniowym stole**”.
 - b) **Sporządza 1 porcję potrawy z karpia** zgodnej z tematem konkursu – „**przysmaki na bożonarodzeniowym stole**”. Należy nakręcić 2 krótkie filmy maksymalnie 10 - minutowe. Pierwszy obejmujący obróbkę wstępną karpia (wypatroszonego) do momentu uzyskania elementu niezbędnego do wykonania wymyślonej potrawy. Drugi obejmujący porcjowanie i dekorowanie potrawy z karpia na talerz.

c) Sporządza 2 fotografie: wykonanej, wyporcjowanej i udekorowanej potrawy samej i z uczestnikiem.

d) Przesyła recepturę ze sposobem wykonania i nazwą potrawy, 2 filmy i 2 zdjęcia.

Wszystkie surowce i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania potraw uczestnicy organizują we własnym zakresie.

11. **Ocenię podlegać będzie:**

a) **Opracowana receptura potrawy z karpia ze sposobem wykonania:**

- dobór składników,
- prawidłowość pod względem merytorycznym,
- prawidłowa kolejność wykonywanych czynności,
- dobór elementów dekoracyjnych – muszą być jadalne,
- atrakcyjność potrawy,
- zgodność z tematem konkursu – potrawa z karpia na bożonarodzeniowym stole.

b) **Obróbka wstępna karpia wypatroszonego z głową:**

- prawidłowa sylwetka kucharza – kompletny, czysty strój ochronny, higiena osobista - dłonie, paznokcie, włosy...
- przestrzeganie przepisów BHP,
- przestrzeganie higieny produkcji (GHP, GMP i wytycznych zw. pandemią Covid-19),
- organizacja stanowiska pracy – dobór narzędzi i sposób ułożenia na stanowisku,
- prawidłowość obróbki wstępnej karpia wypatroszonego,
- prawidłowość wyporcjowania karpia zgodnie z opracowaną recepturą,
- umiejętność posługiwania się narzędziami, sprawność manualna.

c) **Sposób wyporcjowania i udekorowania potrawy z karpia:**

- dobór składników dekoracyjnych – muszą być jadalne,
- dobór naczyń pod względem widoczności wszystkich kolorów potrawy i elementów dekoracyjnych na talerzu,
- sposób wyporcjowania i udekorowania potrawy,
- atrakcyjność aranżacji na talerzu.

12. **W kategorii kelner – barman:**

a) **Nakrywa stół** zgodnie z tematem konkursu – „**przysmaki na bożonarodzeniowym stole**”, bielizną stołową na 2 osoby. Należy nakręcić film obejmujący nakrycie stołu tylko zastawą stołową maksymalnie 10 – minutowy (pierwsze nakrycie dla 2 osób).

- b) Opracowuje recepturę ze sposobem wykonania 1 porcji napoju bezalkoholowego – świątecznego rozgrzewającego, aby mógł być uznany przez komisję za zgodny z tematem konkursu – „przysmaki na bożonarodzeniowym stole”. Ozdoby muszą się składać z jadalnych owoców/warzyw.**
- c) Sporządza 1 porcję napoju bezalkoholowego – świątecznego rozgrzewającego dowolną techniką (nalewania i mieszania w szkle konsumpcyjnym, mieszania w szklanicy barmańskiej, szejkerowania, blenderowania). Należy nakręcić film maksymalnie 7 – minutowy obejmujący wykonanie i udekorowanie napoju.**
- d) Sporządza 2 fotografie nakrytego i udekorowanego stołu bez i z uczestnikiem oraz 2 fotografie wykonanego napoju i napoju z uczestnikiem.**
- e) Przesyła recepturę ze sposobem wykonania i nazwą napoju, 2 filmy i 4 zdjęcia.**
- Wszystkie surowce i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania napojów, elementy nakrycia i dekoracji stołów uczestnicy organizują we własnym zakresie.

13. Ocenie podlegać będzie:

a) Nakrycie i dekoracja stołu:

- prawidłowa sylwetka kelnera - strój kelnerski, dłonie, włosy...
- dobór bielizny stołowej np. obrus stołowy, skirting, serwetki indywidualne...
- dobór zastawy stołowej: ceramicznej, szklanej, metalowej,
- dobór elementów dekoracyjnych - dekorację stołu,
- higiena podczas nakrywania stołów,
- sprawność manualna,
- poprawność nakrycia – właściwe ułożenie zastawy stołowej,
- aranżacja i estetyka stołu – ogólne wrażenie,
- efekt końcowy zgodny z tematem konkursu (bożonarodzeniowy stół).

b) Sporządzenie i udekorowanie napoju:

- prezentacja butelek / składników,
- manipulacja lodem i sprzętem barmańskim,
- odlewanie wody,
- rozlewanie, przelanie, rozsypanie,
- zwiększenie lub zmniejszenie porcji,
- wykonanie ozdoby drinków,
- ogólna zręczność sporządzania drinków,
- manipulacja szkłem,

- całkowita sprawność i postawa,
- limit czasu.

c) Opracowana receptura napoju, sposób wyporcjowania i udekorowania:

- dobór naczynia,
- dobór składników i elementów dekoracyjnych,
- ogólne wrażenie estetyczne drinka,
- zgodność z tematem konkursu – napój bezalkoholowy rozgrzewający na bożonarodzeniowym stole.

14. W kategorii cukiernik:

a) Opracowuje recepturę ze sposobem wykonania na świąteczną kompozycję przestrzenną z ciasta piernikowego zgodną z tematem konkursu – „przysmaki na bożonarodzeniowym stole”,

b) Sporządza i dekoruje kompozycję przestrzenną z ciasta piernikowego zgodną z tematem konkursu – „przysmaki na bożonarodzeniowym stole”. Należy nakręcić 2 krótkie filmy. Pierwszy maksymalnie 10 – minutowy obejmujący etap sporządzania ciasta piernikowego na stolnicy. Drugi maksymalnie 20 - minutowy obejmujący składanie, ekspedycję i dekorowanie kompozycji piernikowej na talerzu / paterze.

c) Sporządza 2 fotografie wykonanej, wyeksponowanej i udekorowanej kompozycji przestrzennej z ciasta piernikowego samej i z uczestnikiem.

d) Przesyła recepturę ze sposobem wykonania i nazwą kompozycji, 2 filmy i 2 zdjęcia.

Wszystkie surowce i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania potraw uczestnicy organizują we własnym zakresie.

15. Ocenie podlegać będzie:

a) Opracowana receptura kompozycji piernikowej ze sposobem wykonania:

- dobór składników,
- prawidłowość pod względem merytorycznym,
- prawidłowa kolejność wykonywanych czynności,
- dobór elementów dekoracyjnych – muszą być jadalne,
- atrakcyjność kompozycji piernikowej,
- zgodność z tematem konkursu – kompozycja z pierników na bożonarodzeniowym stole.

b) Etap sporządzania ciasta piernikowego

- prawidłowa sylwetka cukiernika – kompletny, czysty strój ochronny, higiena osobista - dłonie, paznokcie, włosy...

- przestrzeganie przepisów BHP,
- przestrzeganie higieny produkcji (GHP, GMP i wytycznych zw. pandemią Covid-19),
- organizacja stanowiska pracy – dobór narzędzi i sposób ułożenia na stanowisku,
- prawidłowość sporządzania ciasta piernikowego,
- umiejętność posługiwania się narzędziami, sprawność manualna,

c) **Sposób składania, wyeksponowania i udekorowania kompozycji piernikowej**

- dobór składników dekoracyjnych – muszą być jadalne,
- dobór naczyń,
- sposób składania, wyeksponowania i udekorowania kompozycji piernikowej,
- atrakcyjność aranżacji na talerzu,

16. W każdej kategorii uczestnicy konkursu oceniani są osobno.
17. Nad przebiegiem konkursu będą czuwać powołane przez organizatora poszczególne komisje: kwalifikacyjna oraz techniczne.
18. Zadaniem komisji kwalifikacyjnej jest wstępna ocena zgłoszeń i dopuszczenie uczestników do konkursu.
19. Pozostałe komisje oceniają pracę uczestników i jej efekt w czasie konkursu.
20. Komisje powołuje organizator.
21. W skład komisji wchodzi: przedstawiciele organizacji zawodowych.
22. Posiedzenia komisji oceniającej nakrywanie stołów, sporządzanie i degustację potraw, wypieków oraz napojów są niejawnymi, odbywają się bez udziału osób trzecich.
23. Komisja kwalifikacyjna dokona wstępnej oceny prawidłowości zgłoszeń dnia **26.11.2020 roku**.
24. Zwycięży uczestnik, który uzyska największą liczbę punktów w ocenie komisji konkursowej.
25. **Wyniki zostaną ogłoszone przez komisję konkursową 17.12.2020 r. ok. godz.14³⁰ na stronie <http://zsgr2krakow.pl>**
26. Decyzje komisji konkursowej są ostateczne i nie podlegają procedurze odwoławczej.
27. Za udział w konkursie uczestnicy i ich opiekunowie otrzymują dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe.
28. Nagrody w konkursie będą przyznane: za pierwsze, drugie i trzecie miejsce.
29. W uzasadnionych przypadkach komisja konkursowa może przyznać specjalne wyróżnienia.

30. Oprócz tego zdjęcia wszystkich stołów, potraw, deserów i napojów 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.
31. Dane osobowe uczestników Konkursu będą przetwarzane wyłącznie do celów związanych z organizacją Konkursu przy zachowaniu zasad określonych w ustawie z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000). 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).
32. 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.

33. Organizator nie zwraca uczestnikom nadesłanych zgłoszeń konkursowych.
34. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmian postanowień niniejszego regulaminu w każdym czasie bez podania przyczyny.
35. We wszystkich sprawach spornych decyduje komisja konkursowa.
36. 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 1a do Regulaminu Konkursu
„Stół pięknie nakryty – przysmaki na bożonarodzeniowym stole”**

.....
Miejscowość/data

ZGŁOSZENIE

- 1. Imię nazwisko uczestnika - KUCHARZA:**

2. Data i miejsce urodzenia:

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

4. Imię i nazwisko opiekuna, nr telefonu:

**Czytelny podpis uczestnika – kucharza
lub rodzica/opiekuna prawnego uczestnika niepełnoletniego**

**Załącznik nr 1b do Regulaminu Konkursu
„Stół pięknie nakryty – przysmaki na bożonarodzeniowym stole”**

.....
Miejscowość/data

ZGŁOSZENIE

1. **Imię nazwisko uczestnika – kelnera – barmana:**

2. Data i miejsce urodzenia:

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

4. .Imię i nazwisko opiekuna, nr telefonu:

**Czytelny podpis uczestnika – kelnera – barmana
lub rodzica/opiekuna prawnego uczestnika niepełnoletniego**

**Załącznik nr 2 do Regulaminu Konkursu
„Stół pięknie nakryty – przysmaki na bożonarodzeniowym stole”**

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 – przysmaki na bożonarodzeniowym stole**”.

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 – przysmaki na bożonarodzeniowym stole**” **17.12.2020 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 – Rozporządzeniem 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
lub opiekuna prawnego uczestnika niepełnoletniego



**Załącznik nr 3 do Regulaminu Konkursu
„Stół pięknie nakryty – przysmaki na bożonarodzeniowym stole”**

.....
Imię, nazwisko uczestnika

.....
telefon, e-mail

.....
adres zamieszkania uczestnika

OŚWIADCZENIE UCZESTNIKA KONKURSU

Oświadczam, że zapoznałem się z treścią regulaminu konkursu pt.: „Stół pięknie nakryty – przysmaki na bożonarodzeniowym stole”

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
lub opiekuna prawnego uczestnika niepełnoletniego