

Regulamin konkursu szkolnego

TRADYCYJNA KUCHNIA KUJAWSKO -POMORSKA **INSPIRACJA DLA MŁODYCH KUCHARZY**

Tematem IV edycji konkursu jest: TO CO NAJLEPSZE Z KUJAW I POMORZA OD 100 LAT

§ 1 Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa zasady uczestnictwa i przebiegu Konkursu pn. TRADYCYJNA KUCHNIA KUJAWSKO-POMORSKA INSPIRACJĄ DLA MŁODYCH KUCHARZY zwanego dalej „Konkursem”.
2. Organizatorem Konkursu jest Zespół Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy ul. Konarskiego5.
3. Konkurs adresowany jest do uczniów uczących się w Zespole Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy , zwanych dalej „Uczestnikami”.
4. Miejsce Konkursu: Zespół Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy ul. Konarskiego5.
5. Czas trwania Konkursu: od 04.02.2019 roku do 30.03.2019 roku.
6. Aktualna treść niniejszego Regulaminu będzie dostępna na stronie <https://zsg.edu.bydgoszcz.pl/>. w zakładce „Szkoła” oraz „Olimpiady/Konkursy”.
7. Celem konkursu jest:
 - a) kontynuacja obchodów 100-lecia odzyskania niepodległości w regionie kujawsko-pomorskim,
 - b) promocję programu rozwojowego Lasów Państwowych „Zdrowa żywność z polskich lasów” i Polskiego Związku Łowieckiego,
 - c) promocja regionu kujawsko- pomorskiego oraz polskiej sztuki kulinarnej poprzez niezwykle smaki,
 - d) kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o kulturze polskiej i tradycji kulinarnej regionu,
 - e) doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów,
 - f) podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołą gastronomiczną a firmami związanymi z gastronomią,
 - g) doskonalenie zawodowe i organizacyjne uczniów przygotowujących się do konkursów kulinarnych.

§ 2 Warunki uczestnictwa w Konkursie

1. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest posiadanie statusu ucznia szkoły w Zespole Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy ul. Konarskiego5 (zwaną dalej: „Szkołą”) oraz dokonanie zgłoszenia do Konkursu w terminie wskazanym przez Organizatora.

2. Organizator poinformuje na stronie szkoły zakwalifikowanych uczestników do poszczególnych etapów konkursu.
3. Zgłoszenie do Konkursu następuje poprzez wypełnienie i przesłanie do Organizatora formularza zgłoszeniowego. Wypełnienie poprawnie druku oznacza jednocześnie zgodę Uczestników na warunki Konkursu określone w niniejszym Regulaminie.
4. Poprzez zgłoszenie udziału w Konkursie każdy Uczestnik oraz rodzic/opiekun prawny każdego niepełnoletniego Uczestnika Konkursu wyraża zgodę na: wzięcie udziału w Konkursie na warunkach określonych w niniejszym Regulaminie, publikację wizerunku Uczestnika w materiałach promocyjnych, powstałych podczas trwania Konkursu, w tym w uzasadnionym przypadku, imienia i nazwiska uczestnika oraz na przetwarzanie podanych danych osobowych Uczestnika oraz rodziców i opiekunów prawnych Uczestnika przez Zespół Szkół Gastronomicznych jako administratora danych osobowych na potrzeby zorganizowania i przeprowadzenia Konkursu zgodnie z Ustawą z dnia 29.08.1997 roku o Ochronie Danych Osobowych.
5. Konkurs składa się z dwóch zasadniczych etapów, i przebiega wg następującej procedury:
 - a) Stworzenie Zespołu złożonego z Uczestników: dwójki uczniów i nauczyciela przedmiotów zawodowych Zespołu Szkół Gastronomicznych.
 - b) I etap - przygotowanie zgłoszenia konkursowego, czyli **wykonanie autorskiej prezentacji multimedialnej** dania zasadniczego lub deseru lub zakąski z kuchni kujawsko-pomorskiej z propozycją jego podania.

Prezentacja powinna zawierać; krótką historię receptury w odniesieniu do tradycyjnych potraw Kujaw i Pomorza oraz listę składników z wymaganymi gramaturami, szczegółowy opis przygotowania.

Praca multimedialna musi zostać wykonana w formacie dającym się odtworzyć w programie PowerPoint, nie powinna przekraczać więcej niż 30 slajdów i przesłana drogą elektroniczną do Organizatora na adres mailowy: zsglewinska@gmail.com lub zsgczekajewska@gmail.com

- c) Przesłanie prezentacji multimedialnej wraz kartą zgłoszenia do dnia 28.02.2019
- d) Do udziału w finale Konkursu (II Etapie) zostanie zakwalifikowanych 6 (sześć) Zespołów wybranych na podstawie wykonanych prezentacji multimedialnych i uznanych za najbardziej ciekawe.
- e) II etap - **finał Konkursu**, który odbędzie się w dniu 30.03.2019 r. i obejmuje; przygotowanie i omówienie przez zespół przed jury, sposobu i techniki przygotowania potraw i deserów regionalnej zgłoszonych dla jury oceniającego,
- f) Zestaw konkursowy składającą się z dania zasadniczego i deseru, w dniu finału Konkursu wykonują samodzielnie 2 osobowe ekipy uczniów w czasie 2 godz. 30min. pod nadzorem jury technicznego i przygotowują do degustacji w dniu finału Konkursu.

Zadaniem uczniów będzie stworzenie tradycyjnych potraw z kuchni kujawsko-pomorskiej z wykorzystaniem mięsa z dziczyzny.

6. Uczestnicy Konkursu obowiązani są zapewnić legalność przekazanej autorskiej prezentacji multimedialnej i pozostałej części pracy konkursowej w szczególności, zapewnić, aby dzieło/utwór był wynikiem ich oryginalnej twórczości i nie naruszał żadnych praw osób trzecich, w szczególności praw autorskich oraz wizerunku i dóbr osobistych osób trzecich.

7. Organizator zapewnia uczestnikom; projektor multimedialny, stoły do prezentacji gotowego wyrobu kulinarnego oraz dostęp do pracowni gastronomicznej wyposażonej w sprzęt niezbędny do przygotowania i ekspedycji dań.
8. W Konkursie przewidziano nagrody; od I do III miejsca w każdej kategorii zgodnie z zasadami określonymi w §3 Regulaminu.
9. Poprzez przystąpienie do uczestnictwa w Konkursie i dostarczenie do Organizatora autorskiej prezentacji multimedialnej, Organizator nabywa od Uczestników licencję wyłączną z prawem sublicencji na korzystanie z całej pracy konkursowej zgłoszonej do Konkursu upoważniającą Organizatora do nieodpłatnego korzystania z pracy konkursowej na wszystkich polach eksploatacji wskazanych w ustawie o prawie autorskim i prawach pokrewnych, w szczególności do: publikowania oraz rozpowszechniania zdjęć w komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej, w Internecie, mediach drukowanych, na platformach mediów społecznościowych, nagraniach wideo oraz transmisjach telewizyjnych – bez ograniczenia czasowego, terytorialnego, miejsca i liczby egzemplarzy bądź emisji.

§ 3 Nagrody w Konkursie

1. Wszyscy finaliści otrzymają dyplomy uczestnictwa
2. Nagrody dla Zwycięzców Konkursu funduje Organizator.
3. Nagrody w Konkursie to:
 - a) Nagroda dla pierwszego miejsca: nagrody rzeczowe.
 - b) Nagroda dla drugiego miejsca: nagrody rzeczowe.
 - c) Nagroda dla trzeciego miejsca: nagrody rzeczowe.

§ 4 Kryteria oceniania

1. I etap, na który składa się prezentacja multimedialna – dokładnie opisany przepis kulinarny z uzasadnieniem wyboru produktu i uzasadnieniem kompozycji ich zestawienia, zawierający listę składników, sposób wykonania. Ocenie podlega:
 - ✓ nawiązanie do tradycji regionalnych kuchni kujawsko- pomorskiej,
 - ✓ pomysłowość i kreatywność przepisu,
 - ✓ prezentacja potrawy na podstawie zdjęć,
 - ✓ forma przepisu, jasność, precyzyjność.
2. II etap – **FINAŁ**. Potrawy tradycyjne będą oceniane zgodnie z tematem IV edycji Konkursu – **TO CO NAJLEPSZE KUJAW I POMORZA OD 100 LAT- z wykorzystaniem dziczyzny**.
3. Ekipy startujące w finale mogą wcześniej przygotować;
 - warzywa i owoce – umycie,
 - sałaty i zioła – umycie (nie rozdrabniamy!)
 - mięso – oczyszczenie, skalibrowanie , zmielenie (bez doprawiania), można zamarynować (nie porcjujemy),
 - demi glace.
 - ✓ Podczas oceny Komisja będzie brała pod uwagę: smak potrawy, sposób prezentacji, pomysłowość i estetykę podania, nawiązanie do tradycji regionalnych kuchni kujawsko- pomorskiej.
 - ✓ Danie zasadnicze oraz deser zostanie ocenione według następujących kryteriów:
 - a) smak potrawy /1-10 punktów/;
 - b) tradycyjna receptura przygotowania potrawy /1 -10 punktów/;
 - c) sposób podania i prezentacji potrawy (wygląd stoiska, nakrycie stołu, opis potrawy i sposób serwowania, itp.) /1 – 5 punktów/.
- ✓ Dwuosobowy zespół uczniów może otrzymać maksymalnie 50 punktów.

§ 5 Wyłonienie Zwycięzcy

1. Zwycięzców pierwszego, drugiego i trzeciego miejsca wyłoni Komisja Konkursowa w składzie: max. 7-osobowe jury powołane przez Organizatora Konkursu, składające się z szefów kuchni, znawców produktu regionalnego i kuchni regionalnej, popularyzatorów produktów regionalnych i tradycyjnych, przedstawicieli Organizatorów.
2. Przy wyborze Zwycięzców Komisja będzie brała pod uwagę oryginalność i estetykę wykonania prac konkursowych kierując się kryteriami określonymi w §4 regulaminu.
3. Finałisti Konkursu zostaną powiadomieni o wynikach Konkursu w terminie w dniu 30.03.2019 roku.

§ 6 Dane Osobowe

1. Administratorem danych osobowych Uczestników i ich opiekunów prawnych (w przypadku Uczestników niepełnoletnich) jest Zespół Gastronomicznych , 85-066 Bydgoszcz ul. Konarskiego5, która przetwarza podane dane osobowe jedynie w celu organizacji i przeprowadzenia Konkursu, w szczególności przyjęcia zgłoszeń konkursowych, wyłonienia Zwycięzców, wręczenia nagród oraz zapewnienia kontaktu z Uczestnikami.
2. Dane osobowe Zwycięzcy Konkursu mogą zostać opublikowane na stronie internetowej <https://zsg.edu.bydgoszcz.pl/>.
3. W zależności od dobrowolnie udzielonej dodatkowej zgody, dane Uczestników mogą być przetwarzane w celach marketingowych administratora danych.
4. Wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych jest dobrowolne, a brak wyrażenia zgody na przetwarzanie danych w celach marketingowych nie uniemożliwia uczestnictwa w Konkursie
5. Zezwolenie na przetwarzania danych osobowych Uczestników w celu organizacji i przeprowadzenia Konkursu jest dobrowolne, lecz niezbędne dla uczestnictwa w Konkursie.
6. Uczestnikom i ich opiekunom prawnym przysługuje prawo wglądu do treści ich danych osobowych oraz ich poprawiania i żądania usunięcia.

