![logo_podstawowe[220x97].jpg]()

***REGULAMIN***

***III MIĘDZYNARODOWYCH MISTRZOSTW GASTRONOMICZNYCH***

***MŁODYCH KUCHARZY I KELNERÓW***

**Temat konkursu: III Międzynarodowe Mistrzostwa Gastronomiczne**

 **Młodych Kucharzy i Kelnerów**

**„Wiosenne inspiracje z indykiem“**

**„Kelner – doradca kulinarny”**

Projekt współfinasowany przez Starostwo Powiatowe w Wodzisławiu Śląskim

 **Data konkursu: 29 maj 2018r.**

**Rozdział I**

**Postanowienia ogólne**

Regulamin określa zasady, organizację i porządek III MIĘDZYNARODOWYCH MISTRZOSTW GASTRONOMICZNYCH MŁODYCH KUCHARZY I KELNERÓW.

1. Organizatorem Mistrzostw jest:
* Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Rydułtowach ul. Obywatelska 30
* Stowarzyszenie Kelnerów Polskich ul. Związkowa 24, 20-148 Lublin
* Stowarzyszenie „Obywatelska 30”, ul. Obywatelska 30, 44-280 Rydułtowy
1. Konkurs organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej członków Stowarzyszenia Kelnerów Polskich, Stowarzyszenia Sommelierów Polskich i firmy szkoleniowej Piotr Borecki „B&K“.
2. Wsparcia redakcyjnego udziela:
* portal tuWodzislaw.pl
* Radio 90
1. Celem Konkursu jest:
* promowanie zawodów gastronomicznych w naszym regionie,
* podwyższenie standardów pracy w gastronomii,
* kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy gastronomicznej,
* promocja i prezentacja technik oraz sposobów obsługi kelnerskiej,
* wymiana informacji i doświadczeń między uczestnikami Konkursu.

**Rozdział II**

**Zasady uczestnictwa w Konkursie**

1. Uczestnikami Konkursu są uczniowie szkół gastronomicznych:
* kucharze - drużyny 2 os.
* kelnerzy – konkurencja indywidualna, 1 os.
1. Uczestnicy chcący wziąć udział w Konkursie składają Organizatorowi do dnia **30.04.2018 r**. zgłoszenia udziału w Konkursie na formularzu zgłoszeniowym stanowiącym załącznik nr 1 do Regulaminu (dalej ”Formularz zgłoszeniowy”). Zgłoszenie należy dostarczyć do Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Rydułtowach ul. Obywatelska 30 lub drogą elektroniczną na adres e-mail: sekretariat@zsp2rydultowy.pl. Ze względu na ograniczoną ilość stanowisk w pracowni gastronomicznej o udziale w konkursie decydować będzie kolejność zgłoszeń.

Organizator potwierdzi otrzymanie zgłoszenia w ciągu siedmiu dni roboczych na adres e-mail uczestnika podany w zgłoszeniu.

1. Warunkiem wzięcia udziału w Konkursie jest wypełnienie Formularza zgłoszeniowego oraz zgody na wykorzystanie wizerunku,
* uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego Regulamin,
* udział w konkursie jest bezpłatny, organizator nie zapewnia składników do wykonania potrawy głównej w konkursie kulinarnym,
* warunkiem przystąpienia do Mistrzostw jest posiadanie dokumentu osobistego (np. legitymacja szkolna) oraz ważnej książeczki zdrowia do celów sanitarnych.

**Rozdział III**

**Zasady Konkursu**

1. Konkurs odbędzie się 29.05.2018 r. (środa) w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Rydułtowach, ul. Obywatelska 30 i w Restauracji „ Platinum“ w Rydułtowach ul. Raciborska 463

**Konkurs kulinarny** obejmuje dwa etapy –
etap I **przygotowanie 3 porcji potrawy głównej zgodnie z tematem – etap I odbędzie się w ZSP nr 2**

 **w Rydułtowach**
etap II **skrzynia niespodzianka - przygotowanie 3 porcji potrawy z wykorzystaniem minimum**

**3 surowców dostępnych w skrzyni,** w tym etapie biorą udział 3 zespoły,

które uzyskały najwyższą ilość punktów w etapie I.

 **– etap II odbędzie się w Restauracji „Platinum“ w Rydułtowach**

9.00 odprawa uczestników Konkursu, losowanie stanowisk

9.15 otwarcie zawodów

9.30 – 11.30 pierwsza konkurencja – wykonanie potrawy głównej

11.30 –12.00 czas dla Jury, przerwa-poczęstunek, ogłoszenie wyników pierwszej konkurencji

12.10 -12.20 przejazd uczestników konkursu do restauracji „Platinum“

12.30 – 13.30 druga konkurencja – skrzynka niespodzianka,

13.30 – 14.00 pokaz kulinarny i obrady jury

14.00 –14.30 oficjalne ogłoszenie wyników, rozdanie nagród

15.00 zakończenie konkursu

**Konkurs kelnerski** obejmuje trzy konkurencje: serwis napoi gazowanych, zmiana obrusu w obecności gościa, otwarcie wina w obecności gościa.

9.00 odprawa uczestników konkursu

9.15 otwarcie zawodów i przejazd do restauracji „Platinum“

9.40 – 10.20 pierwsza konkurencja – serwis napoi gazowanych

10.20 – 10.35 przerwa kawowa

10.30 – 11.10 druga konkurencja – zmiana obrusu w obecności gościa

11.15 – 12.25 przerwa – poczęstunek i pokaz kelnerski

12.30 – 13.30 trzecia konkurencja – otwarcie wina w obecności gościa – serwis

13.30 – 14.00 pokaz kulinarny i obrady jury

14.00 – 14.30 oficjalne ogłoszenie wyników, rozdanie nagród

15.00 zakończenie konkursu

Czas poszczególnych konkurencji może ulec zmianie.

1. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu kulinarnego czuwać będzie jury w składzie:
	* + Przewodniczący Jury – Łukasz Gamoń, Szef Kuchni Restauracji „Taaka Ryba“ w Suminie
		+ Członek Jury – Katarzyna Graczkowska, Szef Kuchni Restauracji Hotel Spa „Laskowo“
		+ Członek Jury – przedstawiciel sponsora
		+ Członek Jury – Krzysztof Firut, absolwent ZSP nr 2 w Rydułtowach
2. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu kelnerskiego czuwać będzie jury w składzie:
	* + Przewodniczący Jury – Piotr Borecki, v-ce prezes Stowarzyszenia Kelnerów Polskich
		+ Członek Jury – Dariusz Brudny, członek Stowarzyszenia Kelnerów Polskich
		+ Członek Jury – Łukasz Franczyk, Dyrektor Hotel Spa „Laskowo“
3. Skala i kryteria oceny:

Konkurs kulinarny (etap I):

* zgodność z tematyką konkursu 0 – 10 pkt
* dobór składników 0 – 10 pkt
* smak potrawy 0 – 30 pkt
* wygląd i estetyka 0 – 20 pkt
* prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0 – 20 pkt
* przygotowanie i higiena pracy 0 – 10 pkt

Suma: 100 pkt

Konkurs kulinarny (etap II):

każdy z członków Jury będzie mógł przyznać 0-20 pkt

Punkty uzyskane w I i II etapie konkursu podlegają sumowaniu.

Konkurs kelnerski:

* serwis napojów gazowanych 18 pkt
* zmiana obrusu w obecności gościa 11 pkt
* otwarcie wina w obecności gościa 22 pkt

Suma: 51pkt

W konkursie kelnerskim ocenie podlegać będą:

* znajomość i przestrzeganie podstawowych zasad obsługi gości, tj.:
* kolejność podawania napojów i potraw
* czynności wykonywane z prawej lub lewej strony gościa
* poprawny kierunek obsługi
* odpowiednia kolejność obsługi
* przestrzeganie kolejności nakrywania oraz właściwego przenoszenia zastawy stołowej
* właściwy dobór zastawy do podawania napojów zgodnie z poszczególnymi konkurencjami
* profesjonalizm obsługi
* prezencja kelnera:
* aparycja
* sposób poruszania się kelnera (ruchy pewne, zdecydowane, sylwetka sprężysta)

Punkty przyznane przez każdego z członków Jury podlegają sumowaniu.

Jury przyzna I, II oraz III miejsce w Konkursie Uczestnikom, którzy zdobędą kolejną największą ilość punktów.

Spośród członków Jury będzie wybrany Przewodniczący Jury.

W przypadku uzyskania przez Uczestników Konkursu takiej samej ilości punktów, o kolejności Uczestników w Konkursie decyduje Jury w następujący sposób:
każdy członek Jury wskaże tego Uczestnika, który jego zdaniem powinien zająć wyższą lokatę. W razie takiej samej ilości wskazań na każdego z Uczestników, którzy uprzednio uzyskali taką samą ilość punktów, decyduje wskazanie Przewodniczącego Jury.

**Rozdział IV**

**Warunki organizacyjne:**

1. Organizator zapewnia kucharzom w I etapie:
* zastawę stołową do ekspedycji potraw (jednakową dla wszystkich uczestników),
* zlew jednokomorowy z dostępem do bieżącej wody,
* kuchenkę elektryczną z piekarnikiem,
* piec konwekcyjno – parowy 1 dla wszystkich uczestników,
* stół roboczy,
1. Organizator zapewnia kucharzom w II etapie:
* surowce do etapu II – skrzynia niespodzianka,
* kuchenkę indukcyjną,
* patelnie,
* garnki,
* zastawę stołową do ekspedycji potraw
1. Organizator zapewnia kelnerom:
* wszystkie materiały, odpowiednią zastawę i bieliznę stołową oraz sprzęt niezbędny do wykonania zadań konkursowych
1. Organizator **nie zapewnia** kucharzom:
* składników dania głównego sporządzanego w etapie I konkursu,
* drobnego sprzętu gastronomicznego.
1. Uczestnicy konkursu kulinarnego **nie mogą** wykorzystywać do sporządzenia potrawy głównej zakupionych lub przygotowanych wcześniej półproduktów.
2. Uczestnicy konkursu kelnerskiego startują w przepisowym ubraniu kelnerskim (czarne spodnie, biała koszula, czarna muszka, kamizelka – nieobowiązkowa). Organizator nie zapewnia ubrań kelnerskich.
3. Uczestnicy konkursu kulinarnego startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza kucharska, zapaska, nakrycie głowy). Organizator nie zapewnia ubrań kucharskich.

**Rozdział V**

**Dane osobowe**

* + - 1. Dane osobowe Uczestników będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia Konkursu i zostaną trwale usunięte po zakończeniu Konkursu.
			2. Administratorem danych osobowych jest Organizator. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (tekst jednolity: Dz.U. z 2016 r, poz. 922). Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych przedmiotowo z Konkursem, tj. w celach związanych z realizacją nagród, prowadzeniem sprawozdawczości finansowej. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny lecz niezbędny do realizacji nagrody. Osobom udostępniającym dane osobowe przysługują prawa do: dostępu do danych, możliwości ich poprawiania lub żądania ich usunięcia.
			3. W celu przeprowadzenia Konkursu Organizator będzie przetwarzać następujące dane osobowe uczestników:
	1. imię, nazwisko oraz numer telefonu kontaktowego,
	2. nazwa i miejscowość szkoły.

**Rozdział VI**

**Postanowienia końcowe**

1. Koordynatorami Konkursu z ramienia Organizatora i osobami upoważnionymi do kontaktu z Uczestnikami Konkursu są: Piotr Borecki, Alicja Pawliczek, Małgorzata Warzecha-Staniczek.
2. Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem przez Uczestnika zgody na nieodpłatne wykorzystywanie przez Organizatora Konkursu zdjęć i filmów relacjonujących przebieg Konkursu w szczególności w zakresie:
	1. utrwalenie i zwielokrotnianie jakąkolwiek techniką, w tym m. in. drukiem, cyfrowo,
	2. wykonania nieograniczonej ilości publikacji i materiałów promocyjnych (broszur, ulotek itp.),
	3. wprowadzania do pamięci komputera, sieci multimedialnej oraz komputerowej (w szczególności Internetu),
	4. swobodnego zamieszczania i zezwalania na zamieszczanie w bazach danych, zbiorach, wystawach, wykazach itp.,
	5. rozpowszechnianie w publikacjach i na stronach internetowych: [www.zsp2rydultowy.pl](http://www.zsp2rydultowy.pl/), [www.stkp.pl](http://www.stkp.pl/),
	6. publiczne wystawianie.
3. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu w sposób i w zakresie określonym w niniejszym Regulaminie, wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
4. Regulamin Konkursu dostępny jest w siedzibie Organizatora oraz na stronach internetowych: [www.zsp2rydultowy.pl](http://www.zsp2rydultowy.pl/) i [www.stkp.pl](http://www.stkp.pl/)

Kontakt z Organizatorem w sprawie Konkursu:

**Piotr Borecki – Mistrz Kelner tel. 608 368 823**

**piotr.borecki@stkp.pl**

**Alicja Pawliczek**

**Nauczyciel przedmiotów zawodowych w ZSP nr2 w Rydułtowach**

**Tel. 667659408**

**a-paw1@wp.pl**

**Małgorzata Warzecha-Staniczek**

**Kierownik szkolenia praktycznego w ZSP nr 2 w Rydułtowach**

**tel. 324579090 wew. 35**

**sekretariat@zsp2rydultowy.pl**