

# Regulamin I Powiatowego Konkursu Kulinarnego „DZIKIE SMAKI SADECCZYNY”

## I. SPRAWY ORGANIZACYJNE

1. Organizatorem konkursu jest Powiatowy Zespół Szkół w Muszynie i Polski Związek Łowiecki Zarząd Okręgowy w Nowym Sączu. Patronat honorowy objął Starosta Nowosądecki Marek Pławiak.
2. Konkurs skierowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych powiatu nowosądeckiego kształcących się w zawodach gastronomicznych.
3. Konkurs odbędzie się dnia 18.11.2016 r. o godz. 12.30 w Powiatowym Zespole Szkół w Muszynie, ul. Rynek 13.
4. Cele konkursu:
  - ✓ Doskonalenie umiejętności kulinarnych uczniów,
  - ✓ Rozbudzenie inicjatywy i pomysłowości uczniów,
  - ✓ Podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
  - ✓ Wykorzystanie zasobów mięsa zwierzyny łownej (dziczyzny) w restauracyjnym menu,
  - ✓ Popularyzacja produktów i potraw pochodzących z „darów lasu”, identyfikacja i gromadzenie wiedzy o oryginalnych potrawach i regionalnych produktach stanowiących dziedzictwo kulinarne kuchni leśnej i myśliwskiej regionu,
  - ✓ Zapoznanie szerszego grona odbiorców, w tym głównie młodzieży, z potrawami kuchni myśliwskiej, jej walorami smakowymi i wartością odżywczą.

## II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Zadaniem uczestników będzie przygotowanie dania głównego z mięsa dzika.
2. Konkurs przebiega w jednym etapie.
3. Do konkursu szkoły kwalifikują jeden zespół składający się z dwóch osób.
4. Zgłoszenie do konkursu powinno być dokonane na e-mail lub pocztą do dnia 28.X.2016 r. na adres:

**Powiatowy Zespół Szkół**

**ul. Rynek 13**

**33-370 Muszyna**

**tel. (18) 471 91 80**

lub e-mail sekretariatlomuszyna@poczta.onet.pl

5. Uczestnik powinien posiadać aktualną książeczkę zdrowia, kompletny strój kucharza bez znaków pozwalających zidentyfikować szkołę i ważną legitymację szkolną.
6. Uczestnicy konkursu pracować będą w dwóch pracowniach gastronomicznych.
7. Uczestnicy przywożą ze sobą gotową potrawę, którą po przygotowaniu do ekspedycji serwować będą: jednoporcjowo dla Komisji konkursowej,  
i wieloporcjowo do degustacji na stół bankietowy).

8. Czas na wykonanie zadania wynosi: 90 minut.
9. Uczestnicy przywożą ze sobą wizytówki z nazwą potrawy na stół bankietowy, recepturę wykonania potrawy, potrzebny sprzęt gastronomiczny i zastawę potrzebną do serwowania potrawy.

### **III. ZASADY ORGANIZACYJNE**

1. Koszty przejazdu oraz przypraw i dodatków do wykonania potraw konkursowych pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.
2. Organizator zapewnia uczestnikom stanowisko do pracy wyposażone w podstawowy sprzęt kuchenny, dostęp do kuchenki indukcyjnej lub zwykłej kuchenki elektrycznej, czteropalnikowej z piekarnikiem elektrycznym oraz do pieca konwekcyjnego.
3. Surowiec do wykonania potrawy (mięso dzika) w ilości ok.4kg dostarczy PZŁ Zarząd Okręgowy w Nowym Sączu. (2kg mięsa należy przeznaczyć na wykonanie potrawy konkursowej, pozostałą część należy przeznaczyć na ćwiczenia).
4. Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem, przesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.

### **IV. PRZEBIEG KONKURSU I PRZEPROWADZENIE OCENY**

1. Orientacyjny przebieg konkursu (szczegółowy scenariusz zostanie opracowany bezpośrednio w dniach poprzedzających konkurs, bez zmian pozostanie godzina rejestracji i rozpoczęcia konkursu):
  - 12.30 - rejestracja uczestników;
  - 13.00 - oficjalne rozpoczęcie, losowanie stanowisk, rozpoczęcie pracy przez zespoły konkursowe, program artystyczny, przekazanie potraw do degustacji przez Jury;
  - 14.40 - prezentacja potraw publiczności;
  - 15.40 - ogłoszenie wyników, degustacja potraw.
2. Oceny pracy zespołów konkursowych dokonuje Jury powołane przez Starostę Nowosądeckiego.
3. Praca zespołów konkursowych oceniana będzie pod kątem:
  - ✓ smaku potrawy;
  - ✓ estetyki podania;
  - ✓ sposobu prezentacji;
  - ✓ oryginalności i pomysłowości;
  - ✓ doboru składników;
  - ✓ techniki wykonania.
4. Decyzje Jury są ostateczne.
5. Pytania i wątpliwości należy kierować bezpośrednio do koordynatora konkursu:

**POWIATOWY ZESPÓŁ SZKÓŁ W MUSZYNIE,  
Pani Małgorzata Jarzab, tel. 723 754 603**

### **V. NAGRODY**

1. Zwycięzcy trzech pierwszych miejsc otrzymują cenne nagrody rzeczowe i dyplomy, pozostali uczestnicy wyróżnienia i dyplomy za udział w konkursie.
2. Dla Opiekunów również przewidziano cenne nagrody.

**KARTA ZGŁOSZENIA DO KONKURSU**

**„DZIKIE SMAKI SĄDECCZYNY”**

1. Imiona i nazwiska uczestników.....

.....

2. Nazwa Szkoły, adres, telefon kontaktowy.....

.....

.....

3. Imię i nazwisko opiekuna .....

.....

4. Nazwa dania konkursowego.....

.....

Receptura dania konkursowego( należy dostarczyć w dniu konkursu

przy rejestracji): .....

.....

.....

.....

.....

.....

Wyrażamy zgodę na publikację zdjęć i przepisów na stronie internetowej  
PZS w Muszynie

.....

(pieczęć szkoły)

.....

podpis dyrektora