



Załącznik do uchwały Nr 249/4499/2022
Zarządu Województwa Podlaskiego
z dnia 3 lutego 2022 r.

Regulamin Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego „Gotuj z Klasą”

§1

Organizator konkursu

1. Organizatorem konkursu jest Samorząd Województwa Podlaskiego.
2. Koordynatorem konkursu jest Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego.

§2

Cele konkursu

1. Celem konkursu jest doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów ponadpodstawowych szkół rolniczych i zawodowych o profilu gastronomicznym.
2. Promocja potraw powstałych w oparciu o tradycyjne receptury oraz rozpowszechnianie wiedzy na temat polskich produktów regionalnych i tradycyjnych wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
3. Budowanie i wspieranie tożsamości kulturowej i regionalnej w oparciu o ciągłość tradycji przekazywaną z pokolenia na pokolenie.
4. Promowanie i stymulowanie wykorzystania w daniach konkursowych lokalnych produktów, żywności wysokiej jakości, znajdujących się w bazie dostępnej pod adresem: <https://produkty.podlaskie.eu/> prowadzonej przez Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego UMWP.

§3

Zasady uczestnictwa w konkursie

1. Konkurs skierowany jest do uczniów ponadpodstawowych szkół rolniczych i zawodowych z terenu województwa podlaskiego, w których prowadzone są zajęcia o profilu gastronomicznym.
2. W konkursie mogą wziąć udział dwuosobowe zespoły (uczniowie szkół) reprezentujące daną szkołę.
3. W sytuacji losowej np. niedyspozycji jednego z uczniów musi skutkować jego zastępstwem. Niedopuszczalny jest udział jednej osoby w konkursie.
4. W konkursie nie mogą wziąć udziału uczniowie, którzy zostali laureatami w poprzednich edycjach konkursu.
5. Konkurs odbywa się w dwóch etapach: szkolnym i wojewódzkim.
6. Uczestnicy konkursu na poszczególnych etapach zobowiązują się do przestrzegania zasad higieny podczas przygotowywania potraw konkursowych oraz aktualnie obowiązujących

zasad bezpieczeństwa, w związku z sytuacją epidemiologiczną panującą w kraju zgodnie z wytycznymi Ministerstwa Zdrowia.

§4

Przebieg konkursu – etap szkolny

1. Organizator konkursu nie narzuca szkołom zasad przeprowadzenia konkursu na etapie szkolnym, w tym minimalnej lub maksymalnej ilości zespołów, które mogą wziąć w nim udział. Kwestia ta pozostaje w dobrowolności szkoły.
2. Menu konkursowe składa się z trzech dań:
 - a) zupy lub przystawki,
 - b) danie główne – **babka ziemniaczana**,
 - c) deseru.
3. Do przygotowania dań konkursowych powinny zostać wykorzystane produkty znajdujące się w ofercie lokalnego rolnictwa, turystyki (w szczególności agroturystyki) oraz gastronomii.
4. Komisje szkolne po wyłonieniu najlepszego zespołu z każdej szkoły biorącej udział w konkursie przesyłają prawidłowo wypełnioną i podpisaną przez ucznia lub w przypadku osób niepełnoletnich rodzica/opiekuna prawnego ucznia kartę zgłoszeniową (Załącznik Nr 1 do Regulaminu) wraz z oświadczeniem (Załącznik Nr 3 do Regulaminu) oraz kopię protokołu wyłonienia laureatów etapu szkolnego (Załącznik Nr 2 do Regulaminu) na adres Koordynatora konkursu:

Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego
Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich
Referat Regionalnej Polityki Rolnej
ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 1
15-888 Białystok

z dopiskiem: *Wojewódzki Konkurs Gastronomiczny "Gotuj z Klasą"* w terminie **7 dni po zakończonym etapie szkolnym konkursu** (decyduje data stempla pocztowego).

§5

Przebieg konkursu – etap wojewódzki

1. Zwycięskie zespoły etapu szkolnego prezentują w etapie wojewódzkim konkursu zwanym dalej finałem, dania które przygotowywali podczas etapu szkolnego.
2. Zespoły biorące udział w finale będą zajmowały stanowiska konkursowe według wylosowanej kolejności. Losowanie stanowisk nastąpi podczas spotkania organizacyjnego zaplanowanego najpóźniej na tydzień przed finałem wojewódzkim.
3. Zespoły zostaną podzielone na 2 grupy.
4. Poszczególne zespoły wystartują z różnicą czasową, co umożliwi Kapitulie Wojewódzkiej konkursu ocenianie dań na bieżąco. O godzinie rozpoczęcia pracy i podania dań każda grupa zostanie poinformowana przez Organizatora konkursu podczas spotkania, o którym mowa w §5 pkt. 2 niniejszego Regulaminu.
5. Każdy uczeń przystępując do Finału powinien posiadać:
 - a) legitymację szkolną potwierdzającą jego tożsamość,

- b) aktualną książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- c) przepisowe ubranie kucharskie (bluza, spodnie kucharskie, zapaska i czapka kucharska).
- 6. Każdy zespół ma 2 godziny na przygotowanie i wydanie dań konkursowych w tym:
 - *zupy lub przystawki (7 talerzy, w tym 6 talerzy - porcji degustacyjnych - do oceny przez Kapitułę Wojewódzką oraz 1 talerz na stół prezentacyjny),
 - *dania głównego – babkę ziemniaczaną (7 talerzy w tym, 6 talerzy - porcji degustacyjnych - do oceny przez Kapitułę Wojewódzką oraz 1 talerz na stół prezentacyjny),
 - *deseru (7 talerzy, w tym 6 talerzy - porcji degustacyjnych - do oceny przez Kapitułę Wojewódzką oraz 1 talerz na stół prezentacyjny).
- 7. Stanowisko pracy, po jej zakończeniu, musi być uprzątnięte przez każdy z zespołów i gotowe na wejście następnej grupy.
- 8. Każdy zespół będzie miał do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w kuchenkę elektryczną 2 palnikową oraz stanowisko robocze.
- 9. Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, w tym: naczynia do prezentacji potraw, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), drobny sprzęt kuchenny, itp. każdy zespół zabezpiecza we własnym zakresie.
- 10. Wszelkie produkty spożywcze oraz przyprawy niezbędne do wykonania dań każdy zespół zapewnia we własnym zakresie.
- 11. Produkty użyte w konkursie mogą być poddane wcześniejszej, wstępnej obróbce technologicznej.
- 12. Wszystkie potrawy konkursowe muszą składać się wyłącznie z produktów jadalnych – nie wyłączając dekoracji.

§6

Kapituła Wojewódzka

- 1. Dania oceniane będą przez Kapitułę Wojewódzką powołaną przez Koordynatora konkursu składającą się z maksimum 6 osób.
- 2. W skład Kapituły Wojewódzkiej wejdą przedstawiciele Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego, osoby zawodowo związane z gastronomią, a także przedstawiciele innych instytucji współpracujących z Organizatorem konkursu.
- 3. Informacja o składach Komisji Konkursowych w poszczególnych szkołach oraz Kapituły Wojewódzkiej znajdować się będzie w siedzibie Koordynatora konkursu.
- 4. Członkowie Kapituły oceniają:
 - a) walory smakowe – liczba punktów: 1-5
 - b) estetyka i sposób podania potrawy do degustacji – liczba punktów: 1-5
 - c) wykorzystanie lokalnych produktów, z których zostały przygotowane dania charakterystyczne dla regionu i jego tradycji – liczba punktów: 1-5
 - d) udział produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – 1 produkt = 1 punkt (maksymalna liczba punktów – 5).
- 5. Każdy z uczestników może otrzymać maksymalnie **360** punktów.
- 6. Finał konkursu, odbędzie się w miejscu wskazanym przez Koordynatora konkursu **25 marca 2022 roku**. Miejsce oraz szczegółowe informacje dotyczące etapu wojewódzkiego konkursu Koordynator konkursu przekaze każdemu z opiekunów konkursu, którzy zostali wskazani w karcie zgłoszenia szkoły do etapu wojewódzkiego konkursu (Załącznik Nr 1 do Regulaminu).

7. Wyniki konkursu są ostateczne i wiążące, a od decyzji Kapituły Wojewódzkiej nie przewiduje się procedury odwoławczej.
8. Informacja o przebiegu etapów szkolnych oraz o przebiegu finału konkursu, a także lista laureatów zostanie umieszczona na Portalu Informacyjnym Województwa Podlaskiego pod adresem: www.wrotapodlasia.pl.

§7

Nagrody

1. Kapituła Wojewódzka wyłoni zwycięzców Finału, przyznając I, II i III nagrodę oraz jedno wyróżnienie.
2. Kapituła Wojewódzka podczas Finału przyzna I nagrodę zespołowi, który odbędzie staż/praktykę w restauracji prowadzonej przez kucharza uznanego w środowisku gastronomicznym.

§8

Założenia dodatkowe

1. Szkoła (dyrektor, opiekun konkursu) ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczne przeprowadzenie etapu szkolnego konkursu, w tym zapewnienie opieki medycznej w przypadku poniesienia obrażeń przez uczestnika konkursu.
2. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć potraw konkursowych przygotowanych w etapie wojewódzkim konkursu oraz wizerunku uczestników z każdego etapu konkursu.
3. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do zmian w składzie ilościowym Kapituły Wojewódzkiej.
4. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za zapewnienie laureatowi etapu wojewódzkiego konkursu zamieszkania i opieki w miejscu odbywania stażu/praktyki. Wszelką odpowiedzialność za taki pobyt ponosi rodzic/opiekun prawny ucznia oraz szkoła.
5. Konkurs decyzją Organizatora konkursu może zostać odwołany, jeżeli jego realizacja nie będzie możliwa z uwagi na obostrzenia wprowadzone w związku z epidemią COVID-19.
6. Przystąpienie do konkursu jest równoznaczne z akceptacją Regulaminu konkursu.
7. W zakresie nieuregulowanym w niniejszym Regulaminie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa.
8. Wszystkie pytania dotyczące spraw niewyszczególnionych w Regulaminie konkursu proszę kierować na adres: rolnictwo@wrotapodlasia.pl, do pracowników Referatu Regionalnej Polityki Rolnej w Departamencie Rolnictwa i Obszarów Rybackich, tel. 85 66 54 215/216.