REGULAMIN
V Międzynarodowego Konkursu Kulinarnego

SMAK GOŚCINNOŚCI 2019

MAŁOPOLSKA SZKOŁA GOŚCINNOŚCI
IM. TYTUSA CHAŁUBIŃSKIEGO W MYŚLENICACH
INSTYTUCJA WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych
Małopolska Szkoła Gościnności
w Myślenicach
5 kwietnia 2019

TEMAT PRZEWODNI: SUSKA SECHLOŃSKA

Terminy i miejsce konkursu:

I etap – eliminacje szkolne
II etap – potwierdzenie uczestnictwa w konkursie oraz nadsyłanie propozycji potraw i składu zespołów konkursowych – **do 8 marca 2019 r.**
III etap – ogłoszenie listy zakwalifikowanych zespołów – **15 marca 2019 r.**
IV etap – finał w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego w Myślenicach, ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice – **5 kwietnia 2019 r.**

1. Założenia ogólne

a) Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Tytusa Chałubińskiego Małopolska Szkoła Gościnności w Myślenicach, ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice zwana dalej Organizatorem
b) celem konkursu jest:
– promowanie i kultywowanie regionalnych i tradycyjnych produktów Małopolski,

– ochrona kulinarnego dziedzictwa kulturowego,
– pogłębianie wiedzy na temat produktów regionalnych i tradycyjnych,
– rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,
– dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych,
– propagowanie różnorodności potraw oraz tradycji kulinarnych,
– integracja szkół o tym samym profilu kształcenia,
– umacnianie współpracy z placówkami szkolenia praktycznego,
– umacnianie współpracy między firmami związanymi z gastronomią i szkołami,
– rozbudzanie pomysłowości, inicjatywy i kreatywności,
– wyrabianie poczucia estetyki i piękna,
c) temat przewodni konkursu w roku **2019: Suska sechlońska**

Małopolska jest regionem, w którym wciąż dużą wagę przywiązuje się do tradycji. To tutaj nadal żywe są zwyczaje ludowe, zachowały się stare odmiany roślin i rasy zwierząt, a żywność wytwarzana jest tradycyjnymi metodami. Województwo Małopolskie poszukuje możliwości podniesienia wartości tych produktów, które przyczyniają się do stworzenia różnorodności i stanowią część bogactwa kulturowego małopolskich obszarów wiejskich.

Suska sechlońska to podsuszona i podwędzona śliwka (drylowana lub z pestką). W miejscowej gwarze „suska" znaczy tyle, co suszona, a „sechlońska" pochodzi od nazwy miejscowości Sechna, leżącej w gminie Laskowa, w Małopolsce, z której wywodzi się tradycja suszenia śliwek. Wielkość suski uzależniona jest od wielkości owoców wykorzystanej odmiany śliwek i waha się od 1,5 cm do 4,5 cm. Suska sechlońska ma elastyczny, mięsisty miąższ i pomarszczoną, lepką skórkę w kolorze od ciemnogranatowego do czarnego. W smaku jest lekko słodka z dymnym posmakiem i aromatem wędzenia. To właśnie dym nadaje tym owocom niepowtarzalny kolor, aromat i smak. Do suszenia wykorzystywane są odmiany śliwy domowej typowej, tzw. Węgierki i jej pochodnych: Promis, Tolar, Nektawit, a także Valjevka i Stanley, które łatwo poddają się wędzeniu. Owoce tych odmian odznaczają się dużą zawartością cukru oraz małą wody. Zbiera się je w okresie, gdy już osiągną dojrzałość zbiorczą, a jeszcze nie wejdą w fazę dojrzałości konsumpcyjnej.

Śliwki suszy się i podwędza gorącym dymem w temperaturze od 45 do 60°C w specjalnie do tego zbudowanych, charakterystycznych dla regionu suszarniach. Wykorzystuje się drewno buku, grabu, brzozy oraz drzew owocowych np. śliwy, nie można natomiast używać drewna żywicznego.

Suszenie śliw w okolicach Sechny ma wielowiekową tradycję. Według legendy, na pomysł suszenia śliwek wpadł pewien bezimienny proboszcz, który kazał swoim parafianom w ramach zadośćuczynienia za grzechy sadzić śliwy. Wierni chętnie to robili, jednak gdy owoce na drzewach dojrzewały zaczęli pędzić z nich śliwowicę, a potem radośnie jej nadużywać. To oczywiście wcale nie podobało się proboszczowi zatem nakazał suszenie owoców dymem, ponieważ tak przetworzone nie dały się przerobić na alkohol.Dziś, w okolicach Sechny znajduje się 677 działających suszarni, śliwki stanowią też 23% wszystkich rosnących tu drzew owocowych. Mieszkańcy regionu, chcąc podkreślić znaczenie suski sechlońsiej dla lokalnej społeczności, od 2001 r. w miejscowości Dobrociesz organizują Święto Suszonej Śliwki,

podczas którego można skosztować największego przysmaku lokalnej kuchni – wigilijnych pierogów z suską. Innym przejawem renomy tego niezwykłego produktu jest powstanie tzw. Szlaku Suszonej Śliwki, który wyznacza wszystkie gospodarstwa, w których wytwarzana jest suska sechlońska.

Suska sechlońska jako produkt ze znakiem Chronione Oznaczenie Geograficzne została zarejestrowana w Komisji Europejskiej 9 października 2010 r. Obszar geograficzny, na którym jest ona wytwarzana obejmuje 239,55 km² i położony jest w województwie małopolskim w granicach administracyjnych czterech gmin: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina.

2. Warunki uczestnictwa

a) konkurs jest przeznaczony dla uczniów klas zasadniczych szkół zawodowych
i technikum o profilu gastronomicznym, uczących się w zawodach:
– szkoła branżowa 1 stopnia - kucharz,
– technik żywienia i usług gastronomicznych,
b) uczniowie powinni być zgłaszani do konkursu przez swoich nauczycieli
Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić jeden zespół złożony z 2 uczestników.
c) warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie „Karty zgłoszenia" oraz oświadczenia o zgodzie na publikację wizerunku (załącznik nr 1) oraz „Propozycji kulinarnej" (załącznik nr 2),

3. Przebieg konkursu

I etap – eliminacje szkolne
II etap – potwierdzenie uczestnictwa w konkursie oraz nadsyłanie propozycji potraw i składu zespołów konkursowych – **do 8 marca 2019 r.**
III etap – ogłoszenie listy zakwalifikowanych zespołów – **15 marca 2019 r.**

Każdy zespół powinien opracować i przesłać na adres mailowy Organizatora:
konkursy@zsp.edu.pl:

*** kartę zgłoszenia, oświadczenie o zgodzie na publikację wizerunku (załącznik nr 1),**
*** propozycję kulinarną (załącznik nr 2),**

Zgłoszenia i propozycje kulinarne przyjmowane będą w wersji elektronicznej. Zgłoszenie należy przesłać jako skan podpisanego załącznika (JPG. PDF), a propozycję kulinarną w wersji edytowalnej (DOC, DOCX, ODF). W temacie wiadomości mailowej należy wpisać – **SMAK GOŚCINNOŚCI 2019.** Ponadto, każdy zespół powinien przygotować krótką (5-minutową) prezentację ustną na temat sporządzanej potrawy (np. skąd zaczerpnięto inspirację lub recepturę?, czy modyfikowano ją?, w jaki sposób?, dlaczego wybrano taki przepis?, czym się kierowano?). Uczestnicy będą prezentowali się przed jury konkursowym.
IV etap – finał, wykonanie potraw konkursowych i prezentacja – etap przeprowadzony zostanie w pracowniach gastronomicznych Organizatora w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego
w Myślenicach, ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice – **5 kwietnia 2019 r.**

4. Przebieg konkursu

a) przed rozpoczęciem odbędzie się instruktaż wstępny dla uczestników,
b) uczestnicy finału powinni posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz strój ochronny zgodny z wymogami higieny,
c) do wykonania prac konkursowych udostępnione będą szkolne pracownie gastronomiczne,
d) Organizator zapewnia następujące urządzenia potrzebne do wykonania zadań konkursowych: kuchenki gazowe dwupalnikowe – 2 sztuki, zlewozmywak z ciepłą i zimną wodą, blat roboczy długości ok. 1 metra oraz drobny sprzęt niezbędny do przygotowania potraw. Dodatkowo do dyspozycji uczestników są piece konwekcyjno-parowe – 3 szt., kuchenki mikrofalowe – 1 szt., maszynki do mielenia mięsa - 3 szt., blendery – 1 szt., palniki do karmelizowania i przypiekania – 2 szt., ubijarki cukiernicze – 1 szt., miksery ręczne – 2 szt., płyta grillowa – 1 szt., lodówki, zamrażarki, zamrażarka szokowa – 1 szt. oraz wózek do flambirowania – 1 szt., termomix – 1szt., szybkowar – 3szt.
e) uczestnicy powinni przywieźć ze sobą talerze, patery, półmiski etc. niezbędne do prezentacji i podania przygotowanych potraw. Regulamin dopuszcza również wykorzystanie przez uczestników przywiezionych ze sobą drobnych sprzętów kuchennych np. noży, wykrawaczy, narzędzi do carvingu etc.,
f) uczestnicy finału mają za zadanie wykonać samodzielnie dwie potrawy:
• zakąskę zimną lub gorącą,
• danie zasadnicze.

W każdym daniu, uczestnicy konkursu są zobowiązani wykorzystać składnik stanowiący temat przewodni konkursu: śliwkę suskę sechlońską. Organizator zapewnia uczestnikom suskę sechlońską w ilościach określonych w recepturze
g) każdy zespół wykonuje 4 porcje przystawki i 4 porcje dania zasadniczego (dwie porcje ocenia komisja, jedna pozostaje do zaprezentowania na stole ogólnym, natomiast ostatnia pozostaje dla uczestnika), uczestnicy startujący w konkursie zapewniają sobie, na koszt własny, niezbędne surowce.
h) nie dopuszcza się korzystania z przygotowanych wcześniej półproduktów, sztucznych przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków, gotowych sosów (fond, majonez, ketchup dopuszczalne jako podstawa), przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów, gotowych farszów, uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast.
i) w czasie trwania Konkursu oraz podczas ogłoszenia wyników uczestników obowiązują stroje służbowe stosowne dla zawodu.

Czas pracy:

a) zespoły będą rozpoczynały zmagania kulinarne w **10 minutowych odstępach**,
b) uczestnicy konkursu kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 5 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienia się z wyposażeniem stanowiska pracy,
c) czas na wykonanie potraw wynosi **150 min.,**
d) oznaczenie czasu rozpoczęcia i zakończenia przygotowania potraw zamieszczone zostanie na każdym stanowisku pracy według harmonogramu,
e) prace konkursowe będą oceniane przez jury po zakończeniu regulaminowego czasu pracy

zespołu

5. Ocenianie prac Konkursowych

a) nad prawidłowością przebiegu konkursu kulinarnego czuwać będzie profesjonalne jury, powołane przez Organizatora,
b) konkurs kulinarny będzie oceniany przez 2 niezależne składy jury (techniczne i degustacyjne), łączny wynik jury wyłoni zwycięskie ekipy
c) kryteria oceny:

- **ocena jury technicznego (0 - 50 pkt.) obejmuje:**
  - wybór potrawy (5 pkt.),
  - ocena receptury (5 pkt.),
  - dobór składników (5 pkt.),
  - organizacja stanowiska i organizacja pracy (10 pkt.),
  - zasady bhp (5 pkt.),
  - dobór technik i metod wykonania (10 pkt.),
  - właściwe wykorzystanie czasu pracy (10 pkt.).

- **ocena jury degustacyjnego (0 - 50 pkt.) obejmuje:**
  - kompozycja potrawy (10 pkt.),
  - sposób wydania potrawy (10 pkt.),
  - kreatywność (10 pkt.),
  - ocena organoleptyczna - smak, zapach, wygląd (15 pkt.)
  - prezentacja potrawy (5 pkt.)

Maksymalna ilość punktów za 2 potrawy (zakąskę i danie główne) – 200 pkt.

6. Nagrody

a) za zajęcie I, II i III miejsca w konkursie uczestnik otrzymuje dyplom oraz nagrodę, a Szkoła którą reprezentuje – puchar „**Smak Gościnności 2019".**
Organizator zastrzega sobie prawo przyznania dodatkowych nagród.

7. Przetwarzanie danych osobowych:

a) Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).
b) Administratorem danych osobowych przetwarzanych w ramach Konkursu jest Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego w

Myślenicach, ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice zwany Organizatorem. W sprawach związanych z danymi uczestnik/opiekun może kontaktować się z Administratorem danych osobowych pod adresem e-mail: sekretariat@zsp.edu.pl

c) Kontakt z inspektorem ochrony danych jest możliwy pod adresem: iod@zsp.edu.pl.
d) Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Konkursu na podstawie wyrażonej zgody. Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
e) Osoba, której dane dotyczą, może wycofać zgodę na przetwarzanie danych poprzez przekazanie na adres administratora danych osobowych stosownego oświadczenia.
f) Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowej.
g) Dane osobowe uczestnika i opiekuna zespołu będą przechowywane przez okres nie dłuższy, niż jest to niezbędne do celów, w których dane te są przetwarzane.
h) Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, żądania ich sprostowania, ograniczenia ich przetwarzania, przeniesienia lub usunięcia. Wniesienie żądania usunięcia danych jest równoznaczne z rezygnacją z udziału w Konkursie.
i) W trakcie przetwarzania danych na potrzeby realizacji Konkursu, nie dochodzi do zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani do profilowania.
j) Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych na niezgodne z prawem przetwarzanie jej danych osobowych.
k) Podanie danych nie jest obowiązkowe, niemniej bez ich podania nie jest możliwy udział w Konkursie.

8. Prawa autorskie

a) Uczestnik powinien być autorem zgłoszonych propozycji kulinarnych i samodzielnie wykonać je podczas konkursu. Przesłane zgłoszenia nie mogą naruszać praw autorskich, praw własności przemysłowej, praw do wizerunku oraz dóbr osobistych innych osób.
b) Organizator V Międzynarodowego Konkursu Kulinarnego „Smak Gościnności" 2019 nabywa nieograniczone prawa majątkowe do sporządzonych przez uczestników propozycji kulinarnych i receptur, na podstawie których zostały sporządzone oraz prawa do rozpowszechniania ich opracowań (opisów, fotografii, nagrań filmowych, dźwiekowych itp.) we wszystkich krajach świata bez ograniczeń czasowych, w następujących polach eksploatacji: utrwalania, w tym utrwalania na materialnych nośnikach informatycznych (m.in. CD ROM-y, dyskietki, DVD, taśmy magnetyczne, nośniki magnetooptyczne), zwielokrotniania określoną techniką, w tym zwielokrotniania techniką drukarską, wprowadzania do pamięci komputera, wykorzystania w sieci Internet, lub innych sieciach komputerowych lub teleinformatycznych, publicznego wykonania lub odtwarzania, nadawania z wykorzystaniem taśm magnetycznych i nośników magnetooptycznych, nadawania za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, nadawania w kinie, tworzenia i rozpowszechniania utworów zależnych, wykorzystanie w technologii UMTS i GPRS, modyfikowania, w tym m.in. prawo do korekty, dokonywania przeróbek, zmian i adaptacji całości oraz pojedynczych fragmentów, wystawiania, wyświetlenia, używania w formie promocji

i reklamy Konkursu, nadawania za pomocą wizji lub fonii przewodowej lub bezprzewodowej przez stację naziemną (również w sieci kablowej lub telewizji kodowanej), swobodnego używania i korzystania z zapisów fotograficznych i filmowych wykonanych podczas Konkursu propozycji kulinarnych oraz pojedynczych elementów w zakresie promocji i reklamy Konkursu.
c) Organizator zastrzega sobie prawo wykorzystywania fotografii wykonanych prac konkursowych bez konieczności wskazywania imienia i nazwiska autorów prac konkursowych.
d) Uczestnik wyraża zgodę na dokonywanie przez Organizatora opracowań wykonanych prac konkursowych i ich receptur. W razie, gdy przeróbki i inne opracowania prac konkursowych i ich receptur, stanowić będą przedmiot zależnych praw autorskich uczestnik oraz opiekun zespołu niniejszym wyraża zgodę na rozporządzanie i korzystanie z takiego przedmiotu przez Organizatora w zakresie w jakim Organizator nabywa autorskie prawa majątkowe do wykonanych prac konkursowych i ich receptur.

Organizator nie jest zobowiązany do rozpowszechniania lub wykorzystania prac konkursowych i ich receptur.

9. Postanowienia końcowe

a) za organizację i przebieg Konkursu odpowiada Organizator,
b) komisja konkursowa powołana przez Organizatora zapewnia prawidłowy przebieg Konkursu oraz obiektywizm oceniania jego wyniku,
c) wyniki Konkursu zatwierdzone przez komisję konkursową są ostateczne,
d) zgłoszenia należy nadsyłać na adres Organizatora: Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Małopolska Szkoła Gościnności na adres: konkursy@zsp.edu.pl z dopiskiem **SMAK GOŚCINNOŚCI 2019,**
e) o zakwalifikowaniu się do konkursu decyduje Organizator
f) Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczestników i opiekunów,
g) Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji podstawowych danych osobowych uczestników Konkursu i opiekunów zespołów, nazw potraw i ich receptur, a także zdjęć wykonywanych podczas konkursu, w tym zdjęć osób i prac konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
h) Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany postanowień regulaminu. W przypadku zmian, uczestnicy zostaną o nich powiadomieni.