



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, rozbudzenie 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.