

## **Regulamin Konkursu Kulinarnego pt. „Wigilijne potrawy”**

### **1. Organizator Konkursu:**

Zespół Szkół Gastronomicznych im. Febronii Gajewskiej-Karamać w Gorzowie Wielkopolskim

### **2. Koordynatorzy konkursu:**

Nauczyciele Przedmiotów Zawodowych: Dawid Tillmann, Dawid Szkudlarek, Paweł Salamon, Michał Rejniak, Piotr Kisson, Kamil Tużnik

### **3. Partnerzy i sponsorzy:**

- „Ulton” - Wyposażenie Gastronomi
- „Global” - Hurtownia Gastronomiczna
- „GRH” - Gorzowski Rynek Hurtowy
- „Helios” - Kino Gorzów Wielkopolski

### **4. Cele konkursu:**

- a) Identyfikacja i upowszechnianie wiedzy o regionalnych potrawach wigilijnych.
- b) Kultywowanie lokalnych tradycji i podtrzymanie tradycji Świąt Bożego Narodzenia.
- c) Inspirowanie do pracy w zawodzie kucharz.

### **5. Zasady uczestnictwa:**

- a) Uczestnikami konkursu mogą być wyłącznie uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wlkp.
- b) Wypełnienie i dostarczenie formularza, będącego załącznikiem nr 1 do regulaminu, **do dnia 25 listopada 2022 r.** na adres:

lub

KOORDYNATOR KONKURSU

Kamil Tużnik

Studio Kulinarne Zespołu Szkół Gastronomicznych  
Gorzów Wielkopolski ul. Wełniany Rynek 14/16

tel. 721 953 883

KOORDYNATOR KONKURSU

Kamil Tużnik

Studio Kulinarne Zespołu Szkół Gastronomicznych  
goodtoeatkamil@gmail.com

c) Komisja wyłoni 10 uczestników spośród wszystkich zgłoszeń.

## **6. Organizacja i zasady konkursu**

a) Finał konkursu odbędzie się do 22 grudnia 2022 r. w Zespole Szkół Gastronomicznych w Gorzowie Wielkopolskim.

b) Zadaniem uczestników konkursu jest sporządzenie potraw wigilijnych zgodnie z wcześniej przesłanymi zgłoszeniami.

c) Ocena potraw dokonana zostanie przez komisję konkursową, składającą się z 6 osób.

d) Ocena uwzględniać będzie:

- walory smakowe potraw,
- pracę na stanowisku pracy z zastosowaniem właściwych technik i metod kulinarnych,
- prezentację z przedstawieniem potrawy konkursowej.

d) Uczestnicy zostaną zaopatrzeni w produkty do sporządzenia dań (lista produktów-załącznik nr 2).

e) Dodatkowe pytania, dotyczące konkursu, prosimy kierować do koordynatorów.

## **7. Nagrody**

Organizator wraz partnerami i sponsorami konkursu (pkt. 1 i 3), fundują nagrody za zajęcie 1,2,3 miejsca oraz dyplomy za udział.

**Załącznik nr 1**

**Formularz Zgłoszeniowy do konkursu  
pt. „Wigilijne potrawy”**

|                    |  |
|--------------------|--|
| Imię , nazwisko    |  |
| Klasa              |  |
| Adres zamieszkania |  |
| Nr. tel.           |  |
| Nazwa potrawy      |  |

1. Opis dania z uwzględnieniem receptury.
2. Wykaz produktów niezbędnych do przygotowania potrawy (w recepturze należy uwzględnić produkty ujęte w załączniku nr 2).
3. Zdjęcie potrawy w formie wydrukowanej.
4. Zgoda na udział w konkursie kulinarnym podpisana przez uczestnika oraz opiekuna/rodzica.

**Zgoda na udział w konkursie kulinarnym**

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych i innych danych w formularzu zgłoszenia udziału w konkursie kulinarnym w celu przeprowadzenia konkursu organizowanego przez Zespół Szkół Gastronomicznych im. Febronii Gajewskiej-Karamać w Gorzowie Wielkopolskim.

.....  
Podpis opiekuna/rodzica

.....  
Podpis uczestnika

## Załącznik nr 2

### Lista produktów:

- Mąka pszenna
- Makaron tagiatelle
- Makaron łazanki
- Kasza pęczak
- Kasza jęczmienia
- Oliwa z oliwek
- Olej
- Mleko
- Śmietana 30%
- Śmietana 18%
- Twaróg
- Koncentrat pomidorowy
- Majonez
- Sól
- Pieprz
- Słodka papryka
- Ocet spirytusowy
- Ocet jabłkowy
- Karp filet
- Jajka
- Śledzie matias
- Dynia
- Natka pietruszki
- Koperek
- Pieczarki
- Grzyby suszone
- Cukinia
- Buraki
- Czosnek
- Imbir
- Pomarańcz
- Cytryna
- Ziemniaki
- Kapusta kiszona
- Marchewka
- Pietruszka
- Seler
- Por
- Śliwki wędzone
- Cebula
- Szarotka
- Jabłka
- Gruszki
- Biała kapusta