XIII Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy

Regulamin konkursu

25.11.2025r

Cieszyn

1. Regulamin określa zasady, organizację i porządek XIII Beskidzkiego Konkursu Młodych Kucharzy dla uczniów szkół gastronomicznych.
2. Organizatorami konkursu są:
    a. Zespół Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Cieszynie, Plac Londzina 3
    b. Stowarzyszenie dla Rozwoju Przedsiębiorczości, Edukacji i Kultury Młodzieży „EKoGA”
3. Przedmiotem Konkursu jest danie główne, zwane dalej daniem konkursowym
4. Uczestnicy przygotowują **danie główne – „Z kartofla cuda” od tradycji do nowoczesności.**
5. Uczniowie przygotowują 3 porcje potrawy.
6. Każdy uczeń startujący w konkursie jest zobowiązany do zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt wszystkich produktów użytych do przygotowania dań oraz zastawy.
7. Czas wykonania potraw wynosi **90 minut i 15 minut** na przygotowanie stanowiska.
8. Uczestnik konkursu podaje potrawy jednoporcjowo.
9. Waga jednej całej porcji nie powinna przekroczyć 500 g.
10. Uczestnik zobowiązany jest do przywiezienia:
    a. jednego stroju kucharskiego,
    b. receptury potrawy (przesłane przy zgłoszeniu),
    c. wizytówki z czytelną nazwą potrawy zgodną z recepturą, nazwiskiem wykonawcy i nazwą szkoły.
11. Każdy uczestnik startuje indywidualnie.
12. Uczestnicy startują od godziny 9.00.
13. Dozwolone jest stosowanie dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych, stosowania własnego sprzętu potrzebnego do przygotowania potrawy.

14. Dania należy komponować unikając produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy.
15. Zabrania się:
    a. Stosowania sztucznych dekoracji – wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu, w regulaminowym czasie konkursowym,
    b. Przygotowania wcześniej dodatków i dekoracji,
    c. Stosowania gotowych sosów,
    d. Stosowania gotowych farszów,
    e. Stosowania gotowych ciast/spodów do ciasta.
16. Dopuszcza się stosowanie dowolnych dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych oraz zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
    1) warzywa i owoce - umyte, obrane, nie krojone,
    2) grzyby - umyte, blanszowane, nie krojone,
    3) ziemniaki / cebula - obrane, nie krojone,
    4) mięso może zostać wcześniej zamarynowane
    5) można przywieźć i użyć własnoręcznie przygotowane kiszonki, wywary,
17. Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na Konkurs i nie może stanowić powtórzenia prac z innych tego typu konkursów.
18. Organizatorzy zapewniają podstawowy drobny sprzęt gastronomiczny (miski, deski, kuchenki gazowe, piekarnik, sztućce). Uczniowie mogą przywieźć ze sobą własny sprzęt. Uczestnik zobowiązany jest do przywiezienia własnej porcelany.
19. Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy jury:
    a. Jury techniczne:
        - max 5 punktów - przygotowanie stanowiska pracy,
        - max 5 punktów - zużyty surowiec,
        - max 5 punktów - czystość pracy,
        - max 10 punktów - profesjonalizm pracy,
        - max 5 punktów - wygląd stanowiska po pracy.

    Każdy członek jury technicznego może przyznać maksymalnie 30 punktów.

    b. Jury degustacyjne:
        - max 15 punktów - wygląd i aranżacje,
        - max 15 punktów - dobór składników,
        - max 40 punktów – smak.

    Każdy członek jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 70 punktów.

20. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = 5 punktów.
21. W skład jury wchodzą profesjonalni kucharze, zaproszeni goście.
22. Za przekroczenie czasu pracy jury przewiduje punkty karne.

23. Uczestnik konkursu przysyłając organizatorom arkusz zgłoszeniowy potwierdza, że wyraża zgodę na udział w konkursie na zasadach określonych w niniejszym konkursie.
24. Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem przez uczestnika zgody na nieodpłatne wykorzystywanie przez organizatora konkursu przepisu na danie konkursowe w szczególności w zakresie:
    a. utrwalenie i zwielokrotnianie jakąkolwiek techniką, w tym m. in. drukiem, cyfrowo,
    b. wykonania nieograniczonej ilości publikacji i materiałów promocyjnych (broszur, ulotek, itp.),
    c. wprowadzania do pamięci komputera, sieci multimedialnej oraz komputerowej (w szczególności Internetu),
    d. swobodnego zamieszczania i zezwalania na zamieszczanie w bazach danych, zbiorach, wystawach, wykazach itp.,
    e. rozpowszechnianie w publikacjach wydawanych przez Zespół Szkół Ekonomiczo– Gastronomiczny,
    f. publiczne wystawianie.
25. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Konkursu w tym zdjęć osób i potraw.
26. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany przedstawionego regulaminu w każdym czasie bez podania przyczyny.