



REGULAMIN

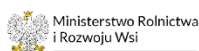
XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)

Temat XII edycji: danie główne.

I. Definicje

Użyte w regulaminie XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność określenia oznaczają:

- 1) Konkurs - XII edycja Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;
- 2) Organizator Konkursu:
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa;
- 3) Współorganizatorzy Konkursu:
 - a) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni
ul. Poznańska 6/8
00-680 Warszawa,
 - b) Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”
Popowo Sałęckie 30e
11-700 Mrągowo;
- 4) Wykonawca Konkursu:
Łukasz Konik
Avangarda Łukasz Konik
Ul. Wyczułkowskiego 12/18
66-400 Gorzów Wielkopolski;
- 5) Uczestnik Konkursu – uczeń lub zespół składający się z dwóch uczniów, zgłoszony przez szkołę, zakwalifikowany do udziału w Konkursie, zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym regulaminie;





- 6) Szkoła – szkoła o profilu gastronomicznym (technikum lub zasadnicza szkoła zawodowa, kształcąca w zawodach gastronomicznych);
- 7) Opiekun – nauczyciel wydelegowany przez Szkołę, który towarzyszy Uczestnikowi Konkursu;
- 8) Praca – dokładnie opisany przepis kulinarny na danie główne z uzasadnieniem wyboru produktów i uzasadnieniem kompozycji ich zestawienia, zawierający listę składników, sposób przygotowania oraz co najmniej 2 zdjęcia potrawy przygotowanej na podstawie tego przepisu. **Przepis musi zawierać wykorzystanie minimum jednego polskiego produktu aplikującego lub zarejestrowanego jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;**
- 9) Etap I Konkursu – Ogłoszenie Konkursu – Przyjęcie Zgłoszeń Konkursowych – Ocena formalna – Informacja dla szkół biorących udział w Konkursie;
- 10) Etap II Konkursu – Ocena merytoryczna Prac – Wyłonienie Laureatów – Informacja dla szkół biorących udział w Konkursie;
- 11) Etap III Konkursu – Ogólnopolski Finał Konkursu;
- 12) Laureaci – Uczestnicy Konkursu będący autorami najlepszych przepisów kulinarnych wyłonionych w Etapie II Konkursu i zakwalifikowanych do Etapu III Konkursu;
- 13) Zwycięzcy - Uczestnicy Konkursu będący autorami najlepszych przepisów kulinarnych, którym w Etapie III Konkursu zostaną przyznane nagrody za zajęcie I, II, III miejsca w Konkursie;
- 14) Komisja Konkursowa – 6-osobowe jury powołane przez Organizatora Konkursu, składające się z szefów kuchni, znawców produktu regionalnego i kuchni regionalnej, popularyzatorów produktów regionalnych i tradycyjnych, przedstawicieli Organizatora i Współorganizatorów Konkursu, przeprowadzające ocenę merytoryczną Prac oraz oceniające potrawy przygotowane podczas Etapu III Konkursu;
- 15) Komisja Techniczna – 3-osobowe jury powołane przez Organizatora Konkursu, składające się z osób posiadających wykształcenie gastronomiczne, oceniające proces przygotowania potraw podczas Etapu III Konkursu;
- 16) Biuro Konkursu:
Avangarda
ul. Ciołkowskiego 33
66-400 Gorzów Wlkp.
- 17) Strony Internetowe Konkursu:
 - a) www.minrol.gov.pl,
 - b) www.osskic.org.pl,
 - c) www.polskainicjatywakulinarna.pl,
 - d) www.newsgastro.pl,
 - e) www.poradnikrestauratora.pl.



II. Założenia Konkursu

1. Celem Konkursu jest edukacja w dziedzinie zawodowej (podnoszenie kwalifikacji gastronomicznych) oraz rozpowszechnianie wiedzy na temat polskich produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w unijnym systemie Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.
2. Temat XII edycji konkursu – danie główne.
3. Udział w Konkursie jest nieodpłatny, Uczestnicy Konkursu nie ponoszą żadnych kosztów z nim związanych.
4. Konkurs skierowany jest do uczniów szkół gastronomicznych, tj. techników lub zasadniczych szkół zawodowych, kształcących w zawodach gastronomicznych.
5. Zgłoszenia Uczestnika Konkursu dokonuje Szkoła. Może ona zgłosić do Konkursu Prace, z których każda została opracowana przez jednego ucznia lub przez jeden zespół składający się z dwóch uczniów, pod opieką jednego nauczyciela. Nauczyciel pełni wyłącznie funkcję Opiekuna i sam nie bierze udziału w przyrządzaniu potraw.
6. Uczestnik Konkursu może być autorem tylko jednej Pracy. Nie może być to Praca, która brała wcześniej udział w innych konkursach.
7. W Konkursie mogą wziąć udział również uczniowie ostatnich klas, którzy w momencie odbywania Etapu III Konkursu mogą być absolwentami Szkół.
8. We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.
9. Wszelkie informacje związane z realizacją Konkursu będzie można uzyskać w Biurze Konkursu. Informacje te będą też ogłaszane na Stronach Internetowych Konkursu.

III. Przebieg Konkursu

1. Etap I Konkursu odbędzie się na następujących zasadach:

- 1) Konkurs zostanie ogłoszony na Stronach Internetowych Konkursu, a zawiadomienia o nim zostaną rozesłane do Szkół oraz do Wydziałów Edukacji Urzędów Marszałkowskich;
- 2) Zgłoszenia Konkursowe będą składane osobiście w siedzibie Biura Konkursu lub przesłane na adres Biura Konkursu z dopiskiem „KONKURS”;
- 3) Wykaz polskich produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność stanowi załącznik nr 1 do regulaminu Konkursu;
- 4) Termin składania Zgłoszeń Konkursowych upływa 11 września 2023 r. W przypadku przesłania Zgłoszenia Konkursowego decyduje data stempla pocztowego. Zgłoszenia Konkursowe nadesłane po terminie nie będą uwzględnione. Wykonawca Konkursu nie zwraca Zgłoszeń Konkursowych;
- 5) **Zgłoszenie Konkursowe musi zawierać:**
 - a) formularz zgłoszeniowy w wersji edytowalnej działającej poprawnie w trybie edycji w programie MS Word w wersji 2003 i wersjach wyższych zawierający dane: Szkoły, osoby upoważnionej do reprezentowania Szkoły, Uczestnika Konkursu oraz Opiekuna, sporządzony według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do regulaminu Konkursu,



- b) Pracę, tj.:
- informacje dotyczące przepisu **w wersji edytowalnej działającej poprawnie w trybie edycji w programie MS Word w wersji 2003 i wersjach wyższych oraz wersji papierowej z niezbędnymi podpisami** na formularzu, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do regulaminu Konkursu,
 - **2 zdjęcia potrawy przygotowanej na podstawie przepisu wykonane techniką cyfrową, poziomo, na jasnym tle, rozmiar min. 2560 x 1920 pikseli, rozdzielczość min. 72 dpi, format pliku: .jpg,**
- c) oświadczenia sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4a (w przypadku osób pełnoletnich), albo nr 4b (w przypadku osób małoletnich), albo nr 4c (w przypadku Opiekunów) do regulaminu Konkursu,
- d) w przypadku osób małoletnich - zgodę przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udział w Konkursie, sporządzoną według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do regulaminu Konkursu,
- e) w przypadku osób małoletnich - zgodę przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udzielenie licencji i wykonywanie praw zależnych, sporządzoną według wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do regulaminu Konkursu,
- f) podpisane przez Uczestnika Konkursu oświadczenia dotyczące udzielenia licencji i wykonywania praw zależnych, sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 7 do regulaminu Konkursu,
- g) płytę CD/DVD lub pendrive zawierającą elementy wskazane w lit. a i b,
- h) zgodę na wykorzystanie wizerunku, sporządzoną według wzoru stanowiącego załącznik nr 8a (w przypadku osób pełnoletnich), albo nr 8b (w przypadku osób małoletnich), albo nr 8c (w przypadku Opiekunów) do regulaminu Konkursu;
- 6) weryfikacja formalna Zgłoszeń Konkursowych zostanie przeprowadzona przez pracowników Biura Konkursu, w terminie do 18 września 2023 r.;
- 7) informacja o wynikach oceny formalnej Zgłoszeń Konkursowych zostanie przekazana Szkołom drogą elektroniczną, w terminie do 20 września 2023 r.

2. Etap II Konkursu odbędzie się na następujących zasadach:

- 1) Komisja Konkursowa przeprowadzi ocenę merytoryczną Prac. W wyniku oceny merytorycznej zostanie wybranych 8 Laureatów, którzy zostaną zaproszeni do Etapu III Konkursu;
- 2) informacja o wynikach oceny merytorycznej zostanie przekazana Szkołom drogą elektroniczną w terminie do 28 września 2023 r.;
- 3) szczegółowe zasady przebiegu Etapu II Konkursu zostały określone w załączniku nr 9 do regulaminu Konkursu.

3. Etap III Konkursu odbędzie się na następujących zasadach:

- 1) 8 Laureatów Konkursu zostanie zaproszonych do udziału w Etapie III Konkursu, który odbędzie się 6 października 2023 r. w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w



- Studzieńcu. Podczas Etapu III Konkursu każdy z Laureatów przygotowuje potrawę na podstawie przepisu zawartego w Pracy;
- 2) w przypadku braku możliwości osobistego uczestniczenia Laureata w Etapie III Konkursu, zobowiązany jest on niezwłocznie powiadomić o tym fakcie Wykonawcę Konkursu, który w porozumieniu z Organizatorem Konkursu, indywidualnie rozpatrzy każdą nieprzewidzianą sytuację i podejmie odpowiednie decyzje w tej sprawie;
 - 3) Laureaci oraz Opiekunowie otrzymają zwrot kosztów dojazdu (na podstawie przedstawionych biletów komunikacji publicznej lub w uzasadnionych przypadkach – zwrot kosztów dojazdu samochodem) oraz zostanie im zapewniony bezpłatny nocleg i wyżywienie podczas pobytu w Studzieńcu;
 - 4) Organizator Konkursu zapewni Laureatom produkty do wykonania 4 porcji potrawy przygotowanej na podstawie przepisu zawartego w Pracy lub zwróci im koszt ich zakupu do wysokości 300 zł brutto;
 - 5) szczegółowe zasady przebiegu Etapu III Konkursu zostały określone w załączniku nr 10 do regulaminu Konkursu.

IV. Nagrody

W wyniku rozstrzygnięcia Konkursu Komisja Konkursowa przyzna nagrody Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

- 1) I nagrodę - o wartości 3 200 zł;
- 2) II nagrodę - o wartości 2 600 zł;
- 3) III nagrodę - o wartości 2 200 zł;
- 4) 3 wyróżnienia – o wartości 1 000 zł każde;
- 5) upominki dla pozostałych Laureatów Konkursu o wartości 250 zł każdy.

V. Obowiązki Uczestnika Konkursu

1. Uczestnik Konkursu zobowiązany jest do przestrzegania zasad obowiązujących podczas poszczególnych Etapów Konkursu.
2. Uczestnik Konkursu zobowiązany jest do podpisywania list obecności, potwierdzeń odbioru udzielonych świadczeń oraz innych dokumentów wskazanych przez Organizatora Konkursu, a związanych z realizacją Konkursu.

VI. Postanowienia końcowe

1. Organizator Konkursu nie ponosi odpowiedzialności za usługi świadczone przez telekomunikację, pocztę oraz inne osoby doręczające przesyłki. W szczególności, Organizator Konkursu nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie przesyłki.
2. Wybrane przez Organizatora Konkursu Prace zostaną wykorzystane w publikacji pokonkursowej lub działaniach informacyjnych Organizatora Konkursu.



Załącznikami do niniejszego regulaminu są:

- 1) Wykaz polskich produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;
- 2) Formularz zgłoszeniowy do XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;
- 3) Formularz dotyczący Pracy;
- 4a) Oświadczenie pełnoletniego Uczestnika Konkursu;
- 4b) Oświadczenie małoletniego Uczestnika Konkursu;
- 4c) Oświadczenie Opiekuna Uczestnika Konkursu;
- 5) Zgoda przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udział w Konkursie;
- 6) Zgoda przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udzielenie licencji i wykonywanie praw zależnych;
- 7) Oświadczenia dotyczące udzielenia licencji i wykonywania praw zależnych;
- 8a) Zgoda na wykorzystanie wizerunku Uczestnika Konkursu;
- 8b) Zgoda przedstawiciela ustawowego małoletniego Uczestnika Konkursu na wykorzystanie wizerunku
- 8c) Zgoda na wykorzystanie wizerunku Opiekuna Uczestnika Konkursu;
- 9) Szczegółowe zasady przebiegu Etapu II Konkursu;
- 10) Szczegółowe zasady przebiegu Etapu III Konkursu.



Załącznik Nr 1
do regulaminu Konkursu

WYKAZ POLSKICH PRODUKTÓW

zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

I. Chroniona Nazwa Pochodzenia

1. Bryndza podhalańska
2. Oscypek
3. Redykołka
4. Wiśnia nadwiślanka
5. Podkarpacki miód spadziowy
6. Karp zatorski
7. Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca/ fasola z Doliny Dunajca
8. Fasola wrzawska
9. Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny
10. Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego

II. Chronione Oznaczenie Geograficzne

1. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
2. Rogal świętomarciński
3. Wielkopolski ser smażony
4. Andruty kaliskie
5. Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna
6. Fasola korczyńska
7. Miód kurpiowski
8. Suska sechłońska
9. Kiełbasa lisiecka
10. Śliwka szydłowska
11. Obwarzanek krakowski
12. Jabłka łackie
13. Chleb prądnicki
14. Miód drahimski
15. Kołocz śląski/kołacz śląski
16. Jabłka grójeckie
17. Ser koryciński swojski
18. Jagnięcina podhalańska
19. Cebularz lubelski
20. Krupnioki śląskie
21. Kiełbasa biała parzona wielkopolska
22. Kiełbasa piaszczańska
23. Czosnek galicyjski
24. Podpiwek kujawski - aplikuje o ChOG
25. „Polska Wódka / Polish Vodka”



26. Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej /
Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison Grass
27. Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły – aplikują o ChOG
28. Wędzone jabłko sechłońskie – aplikujące o ChOG

III. Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

1. Półtorak staropolski tradycyjny
2. Dwójniak staropolski tradycyjny
3. Trójniak staropolski tradycyjny
4. Czwórniak staropolski tradycyjny
5. Olej rydzowy tradycyjny
6. Pierekaczewnik
7. Kiełbasa jałowcowa staropolska
8. Kiełbasa myśliwska staropolska
9. Kabanosy staropolskie
10. Kiełbasa krakowska sucha staropolska
11. Twaróg wędzony – aplikuje o GTS