

Regulamin konkursu kulinarnego
o nagrody JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu
„Pojedynek mistrzów kuchni”
organizowanego w ramach Święta Sera i Wina

§ 1

Warunki ogólne konkursu

1. Organizatorem Konkursu kulinarnego „Pojedynek mistrzów kuchni” o nagrody JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu jest Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, ul. Norwida 25, 50-375 Wrocław, zwany dalej „organizatorem”.
2. Celem konkursu jest propagowanie i pogłębianie wiedzy na temat regionalnych produktów dolnośląskich oraz podnoszenie kompetencji praktycznych studentów UPWr.
3. Konkurs zostanie przeprowadzony na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, ul. Chełmońskiego 37, Wrocław (eliminacje) oraz na terenie Centrum Edukacyjno-Rozwojowego Pałac Wrocław Pawłowice, ul. Pawłowicka 87/89, Wrocław (finał).
4. Konkurs odbędzie się w dniach 1-29 września 2024 roku, a ogłoszenie o konkursie zostanie podane do wiadomości studentów TOG drogą mailową do dnia 1 września 2024 roku.
5. Uczestnicy konkursu powinni zaprojektować oraz wykonać oryginalne dania z zastosowaniem wybranych gatunków sera i wina pochodzących z regionu Dolnego Śląska, a także w kreatywny sposób zaprezentować wartość odżywczą i walory tych dań.
6. Nad prawidłowym przebiegiem konkursu będzie czuwało jury w składzie:
 - a. przewodniczący jury na wszystkich etapach konkursu – kierownik Katedry Żywienia Człowieka UPWr,
 - b. dwóch sędziów technicznych na etapie eliminacji
 - c. dwóch sędziów technicznych i sędzia honorowy na etapie finału
7. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone 29 września 2024 roku podczas Święta Sera i Wina.
8. Uczestnicy zakwalifikowani do finału konkursu otrzymają dyplomy uczestnictwa w konkursie.
9. Trzech najlepszych uczestników konkursu otrzyma nagrodę pieniężną ufundowaną przez JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu w wysokości brutto:
 - a. 1 miejsce – 3 300 zł,
 - b. 2 miejsce – 2 200 zł,
 - c. 3 miejsce – 1 100 zł.

10. Kwoty nagród, o których mowa w § 1, pkt. 9, zostaną pomniejszone o należny podatek wynikający z obowiązujących przepisów.
11. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu konkursu bez podania przyczyny.
12. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania konkursu bez podania przyczyny.

§ 2

Ogólne zasady uczestnictwa w konkursie

1. Uczestnikami konkursu mogą być studenci kierunku Technologia i organizacja gastronomii Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
2. Zgłoszenie do konkursu należy przesłać na formularzu zgłoszeniowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu, na adres: danuta.figurska-ciura@upwr.edu.pl, do dnia 13 września 2024 r.
3. O zakwalifikowaniu uczestników do finału konkursu zdecyduje wynik oceny atrakcyjności nadesłanej receptury. Oceny dokona jury w składzie przedstawionym w § 1, pkt. 6.
4. Lista uczestników zakwalifikowanych do finału konkursu zostanie opublikowana na stronie internetowej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu do 17 września 2024 r.

§ 3

Szczegółowe zasady i warunki uczestnictwa

1. Uczestnicy konkursu rywalizują ze sobą w 2 etapach:
 - a. I etap - eliminacje obejmujące przygotowanie i nadesłanie receptur,
 - b. II etap - finał konkursu obejmujący przygotowanie przed publicznością 5 porcji potrawy zawierającej jednocześnie: przynajmniej jeden z wybranych przez uczestnika rodzajów serów oraz win.
2. Nadesłane receptury muszą zawierać następujące elementy:
 - a. nazwę potrawy,
 - b. spis składników potrzebnych do przygotowania 5 porcji potrawy,
 - c. opis przygotowania potrawy,
 - d. opis żywieniowy potrawy (wartość odżywcza, składniki prozdrowotne, szczególne cechy, alergeny itp.).
3. W pierwszym etapie uczestnicy mogą zdobyć od 0 do 60 punktów za ocenę receptury (od 0-20 punktów od każdego z sędziów).
4. Do finału zostanie zakwalifikowanych troje uczestników, którzy uzyskają w pierwszym etapie najwyższą liczbę punktów za recepturę. W przypadku uzyskania jednakowej liczby punktów przez zawodników o zajęтым miejscu zadecyduje przewodniczący jury.

5. Organizator zapewnia uczestnikom finału refundację kosztów zakupu produktów niezbędnych do przygotowania potrawy konkursowej do kwoty 800 zł brutto. Refundacja nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionych na UPWr faktur VAT.
6. Podczas przygotowania potraw w II etapie konkursu dopuszcza się używanie:
 - a. nierozdrobnionych warzyw, owoców, grzybów i ziół poddanych obróbce wstępnej brudnej (mycie, obieranie),
 - b. mięsa i drobiu, odkostnionych i obranych z błon,
 - c. ryb sprawionych i filetowanych,
 - d. ugotowanych kasz i nasion roślin strączkowych,
 - e. samodzielnie przygotowanych bulionów lub wywarów
7. Niedopuszczalne jest stosowanie przez uczestników:
 - a. sztucznych dekoracji,
 - b. dekoracji wykonanych wcześniej przed finałem konkursu,
 - c. gotowych farszów i fondów
8. Organizator udostępnia uczestnikom następujący sprzęt:
 - a. stół roboczy,
 - b. kuchnię indukcyjną dwupalnikową,
 - c. miksery i blendery ręczne
9. Sprzęt niezbędny do przygotowania potraw w finale (garnki, patelnie, noże, deski i inny sprzęt drobny) oraz białą porcelanę i szkło do prezentacji dań, a także sztucce uczestnicy organizują we własnym zakresie, przy czym mogą skorzystać z zasobów Pracowni technologii gastronomii UPWr po uprzednim ustaleniu terminu wypożyczenia sprzętu mailowo (kontakt katarzyna.marcinkiewicz@upwr.edu.pl).
10. Niedozwolone jest używanie w czasie przygotowania potrawy dodatkowych urządzeń do obróbki cieplnej.
11. Uczestnicy startują w finale w określonym stroju kucharskim – bluza, zapaska, nakrycie głowy, odpowiednie obuwie.
12. Uczestnicy przed rozpoczęciem finału losują stanowiska pracy i zajmują je kolejno co 10 minut.
13. Na wykonanie potrawy uczestnicy mają 45 minut, a na sprzątanie stanowiska 10 minut.
14. Na prezentację walorów dania każdy uczestnik finału ma 5 minut, prezentacja odbywa się w kolejności zgodnej z wylosowanym numerem stanowiska.
15. W finale każdy z sędziów może przyznać maksymalnie 100 punktów zgodnie z następującymi kryteriami oceny:
 - a. nota techniczna (0-20 punktów) obejmuje:
 - i. przygotowanie stanowiska pracy 0-2 pkt,
 - ii. racjonalne wykorzystanie surowca 0-2 pkt,
 - iii. higienę pracy 0-4 pkt,
 - iv. umiejętności techniczne 0-10 pkt,
 - v. wygląd stanowiska w trakcie pracy 0-2pkt.
 - b. nota za jakość potrawy (0-60 punktów) obejmuje:
 - i. wygląd i aranżację 0-10 pkt,
 - ii. dobór i kompozycję składników 0-20 pkt,

- iii. smak i aromat 0-30 pkt.
 - c. nota za prezentację walorów potrawy (0-20 punktów) obejmuje:
 - i. znajomość walorów potrawy (0-10),
 - ii. sposób prezentacji (0-10)
16. Jeżeli regulaminowy czas wykonania potrawy zostanie:
- a. przekroczony o maksymalnie 5 minut, końcowa suma punktów uczestnika zostanie pomniejszona o 20 punktów,
 - b. przekroczony o więcej niż 5 minut, praca zostanie przerwana, a danie będzie oceniane w takiej formie, w jakiej uczestnik zdążył je wykonać a końcowa suma punktów uczestnika zostanie pomniejszona o 20 punktów.
17. W finale konkursu uczestnik może zdobyć maksymalnie 400 pkt. Przyznawanych przez przewodniczącego jury, sędziów technicznych i sędziego honorowego.
18. Wszelkie sprawy sporne rozstrzyga przewodniczący jury.

Załącznik nr 1: Formularz zgłoszeniowy

do konkursu kulinarnego o nagrody JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu
„Pojedynek mistrzów kuchni”
organizowanego w ramach Święta Sera i Wina

1. Dane uczestnika:

Imię i Nazwisko	
Adres zamieszkania	
nr PESEL	
nr konta	

- Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu w celu przeprowadzenia konkursu oraz wydania nagrody. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych znajduje się na stronie organizatora pod adresem:
<https://upwr.edu.pl/klauzula-informacyjna>
- Oświadczam, że warunki konkursu kulinarnego o nagrody JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu „Pojedynek mistrzów kuchni” są mi znane i że je akceptuję.
- Receptura Potrawy.

Nazwa	
Składniki (5 porcji)	
Sposób wykonania	
Wartość odżywcza	
Charakterystyka żywieniowa	

Miejsce, data

Podpis uczestnika