

**Regulamin konkursu kulinarnego
o nagrody JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu
„Pojedynek mistrzów kuchni”
organizowanego w ramach VII 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 1-25 września 2022 roku, a ogłoszenie o konkursie zostanie podane do wiadomości studentów TOG drogą mailową do dnia 1 września 2022 roku.
5. Uczestnicy konkursu powinni zaprojektować oraz wykonać oryginalne danie główne 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 Żywnienia Człowieka UPWr,
 - b. dwóch sędziów na etapie eliminacji
 - c. dwóch sędziów i sędzia honorowy na etapie finału
7. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone 25 września 2022 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 przesać na formularzu zgłoszeniowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu do dnia 10 września 2022 r, na adres: danuta.figurska-ciura@upwr.edu.pl,.
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 udziału w konkursie zostanie ogłoszona na stronie internetowej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu do 13 września 2022 r.

5. Lista uczestników zakwalifikowanych do finału konkursu zostanie opublikowana na stronie internetowej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu do 16 września 2022 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 obejmie przygotowanie przed publicznością 5 porcji potrawy zawierającej jednocześnie: przynajmniej jeden z wybranych 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.
5. Organizator zapewnia uczestnikom finału refundację kosztów zakupu surowców niezbędnych do przygotowania potrawy konkursowej do kwoty 800 zł brutto/**na uczestnika**. Refundacja kosztów zakupu surowców nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionych na UPWr faktur VAT.
6. 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,
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 krzysztof.latarowski@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 35 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 0-4 pkt,
 - ii. racjonalne wykorzystanie surowca 0-4 pkt,
 - iii. higiena pracy 0-4 pkt, umiejętności techniczne 0-4 pkt,
 - iv. wygląd stanowiska w trakcie pracy 0-4 pkt.
 - 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.
17. W finale konkursu uczestnik może zdobyć maksymalnie 400 pkt.
18. Wszelkie sprawy sporne rozstrzyga przewodniczący jury.