



Regulamin IV Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego

„SLOW FOOD 2025”

(Zgłoszenia do 25.04.2025 r.)

(Finał: 20.05.2025 r.)

Temat przewodni:

„Słodka kasza – tradycja w nowoczesnym wydaniu”

1. Organizator Konkursu

Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „SLOW FOOD 2025” jest
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach,
ul Zielona 1, 37-630 Oleszyce

2. Cele konkursu

- Kultywowanie i pogłębianie wiedzy gastronomicznej,
- poszerzanie wiedzy na temat niekonwencjonalnego zastosowania kaszy gryczanej w kuchni,
- propagowanie regionalnych tradycji kulinarnych,
- propagowanie żywności ekologicznej, zdrowego odżywiania i idei Slow Food,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych,
- rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego,
- ocena umiejętności zawodowych,
- rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,
- wyrabianie poczucia estetyki kulinarnej,
- nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią,
- integracja szkół kształcących w zawodach gastronomicznych,
- odkrywanie i promowanie utalentowanych uczniów,
- budowanie oraz rozwijanie postaw proekologicznych.

3. Zasady konkursu

Zadaniem uczestników jest przygotowanie zdrowego i smacznego deseru talerzowego z wykorzystaniem ekologicznej kaszy gryczanej. Do przygotowania deseru można użyć kaszy gryczanej w formie palonej, niepalonej lub mąki gryczanej. Deser powinien łączyć walory smakowe



i zdrowotne kaszy gryczanej, stanowiąc kreatywne połączenie z innymi naturalnymi składnikami. Celem jest stworzenie potrawy, która będzie nie tylko apetyczna, ale także pełna wartości odżywczych.

Uczestnicy przygotowują deser w swojej szkole. Następnie wykonują trzy zdjęcia potrawy, przy użyciu techniki cyfrowej. Fotografie wraz z załącznikami do niniejszego regulaminu należy przesłać na adres: **slow-food@wp.pl do dnia 25.04.2025 r.**

Autorów najciekawszych receptur i zdjęć zapraszamy na finał konkursu do Oleszyc, który odbędzie się dnia **20.05.2025 r.**

Czas na przygotowanie deseru 120 minut. Każda drużyna przygotowuje cztery porcje deseru: trzy do degustacji dla Komisji Konkursowej, jedną na prezentację.

Uczestnicy konkursu zobowiązani są do przygotowania deserów konkursowych zgodnie z przesłanym przepisem. Desery należy sporządzić wyłącznie z naturalnych surowców.

Nie zezwala się na stosowanie:

- sztucznych dekoracji,
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
- gotowych sosów, nienaturalnych dodatków wzmacniających smak i zapach, sztucznych
- barwników, aromatów,
- przygotowanych wcześniej półproduktów lub ich elementów,
- gotowych mas, farszów,
- uformowanych wcześniej elementów warzyw, owoców i ciast,
- umytych, obranych, pokrojonych, ugotowanych wcześniej warzyw, owoców.

Dozwolone są naturalne pulpy i przeciery owocowe lub warzywne firmy Develey i Mutti

4. Uczestnicy konkursu

Uczniowie klas 1, 2, 3, 4, 5 Technikum, kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz klas 1,2,3 Branżowej Szkoły I stopnia w zawodzie kucharz zgłoszeni do konkursu przez szkołę zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym regulaminie, którzy opracowują recepturę i sporządzają potrawę.

5. Jury konkursowe

Powołane jest przez Organizatorów Konkursu, składające się z szefów kuchni, cukierników, znawców kuchni regionalnej i dietetycznej oraz nauczycieli przedmiotów zawodowych.

6. Osoby do kontaktu z ramienia organizatora

Marta Skiba - Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach, tel. 694087307, mail: slow-food@wp.pl

7. Opis konkursu i warunki uczestnictwa

Zespół szkolny składa się z dwóch uczestników, startujących w konkursie oraz jednego opiekuna zespołu. Wszyscy członkowie zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, ale niekoniecznie do tej samej klasy. Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić jeden zespół.



Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem, przesłanie skanu wypełnionego formularza zgłoszeniowego (załączniki nr 1 i 2 do niniejszego regulaminu) wraz z nazwą potrawy, recepturą i trzema zdjęciami, które przedstawiają:

- 1. Proces powstawania dania wraz z widocznymi uczestnikami konkursu.**
- 2. Gotową potrawę.**
- 3. Gotową potrawę wraz z uczestnikami konkursu.**

Spośród przesłanych zdjęć wraz z recepturami Jury wyłoni 6 drużyn, które zaprosi na część finałową, organizowaną **20.05.2025 r.** w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach. (Tel. 694087307, mail: slow-food@wp.pl)

- **Termin zgłoszenia:** Zgłoszenia przyjmowane są do dnia 25 kwietnia 2025 r.
- **Termin finału konkursu:** Finał konkursu odbędzie się 20 maja 2025 r. o godzinie 09:00.
- **Kryteria zakwalifikowania się do II części konkursu:** O zakwalifikowaniu decyduje receptura oraz zdjęcia przedstawiające przygotowany deser.
- **Koszty podróży:** Koszty podróży pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.
- **Oплата za obiad:** Uczestnicy konkursu wnoszą opłatę w wysokości 50 zł za obiad.
- **Zakwaterowanie:** Organizator zapewnia bezpłatny nocleg dla uczestników konkursu.

8. Kryteria oceny przez jury na podstawie receptur i przesłanych zdjęć

- Zgodność z tematyką konkursu,
- zdrowotność i odżywczość deseru,
- ocena wizualna deseru,
- oryginalność i pomysłowość,
- nietypowe zastosowanie kaszy gryczanej w kuchni,
- wykorzystanie różnych technik kulinarnych,
- wygląd i dekoracja deseru.

Zdyskwalifikowane będą prace zawierające niedozwolone w niniejszym regulaminie dodatki niezgodne z zasadami idei Slow Food.

9. Wyposażenie stanowiska konkursowego

- Stół roboczy ze stali nierdzewnej,
- kuchnia 4- ro palnikowa indukcyjna z piekarnikiem elektrycznym,
- zlewozmywak,
- sprzęt: garnki różnej wielkości, patelnie różnej wielkości, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki itp.,
- sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, blender, mikser, termomix, grill elektryczny
- nóż kuchenny, obieraczki,
- zastawa stołowa,
- schładzarka szokowa,
- piec konwekcyjno-parowy,
- wyciskarka wolnoobrotowa.



Inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny niezbędny do wykonania potraw konkursowych uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie. Organizator dopuszcza wyeksponowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu.

Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest: posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika, posiadanie aktualnej książeczki zdrowia (orzeczenia lekarskiego) dla celów sanitarno-epidemiologicznych, posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – bluzy, zapaski, czapki kucharskiej, butów na zmianę.

10. Postanowienia końcowe

Zgłoszenie uczestnictwa w konkursie jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystanie wizerunku na stronie internetowej szkoły oraz materiałach reklamowych i w środkach masowego przekazu w celach promocyjno-marketingowych konkursu Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Oleszycach. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji wizerunku uczestników, finalistów i laureatów konkursu oraz ich opiekunów.

Wyniki konkursu zatwierdzone przez jury są ostateczne i będą opublikowane na stronach internetowych organizatorów, patronów oraz w mediach propagujących ideę konkursu.

Na zwycięzców czekają atrakcyjne nagrody rzeczowe.

Organizatorzy konkursu „Slow Food 2025” zastrzegają sobie prawo do wprowadzania zmian w regulaminie, jeśli zajdzie taka potrzeba. Wszystkie ewentualne modyfikacje będą dokonywane w duchu idei Slow Food – z myślą o jakości, uczciwości i transparentności rywalizacji. Uczestnicy mogą być pewni, że wszelkie aktualizacje będą jasno komunikowane, tak aby każdy mógł w pełni cieszyć się udziałem w konkursie.



Załącznik nr 1

.....
Pieczęć szkoły

***KARTA UCZESTNICTWA W IV Ogólnopolskim Konkursie
Gastronomicznym „SLOW FOOD 2025”
„Słodka kasza – tradycja w nowoczesnym wydaniu”**

Nazwa i adres szkoły:

Data:

.....
.....
.....

Imię i nazwisko uczestnika	Typ szkoły i klasa	Imię i nazwisko opiekuna	Nr telefonu i adres mailowy opiekuna
1.			tel:
2.			mail:
Nazwa sporządzanej potrawy:			

.....
Podpis opiekuna

***Proszę wypełnić kartę uczestnictwa na komputerze**

Załącznik nr 2.



.....
Pieczęć szkoły

***Formularz dotyczący Pracy**

1. Nazwa deseru

.....
.....

2. Spis składników z podaniem gramatury

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16.
17.
18.
19.
20.
21.
22.
23.
24.
25.
26.
27.
28.
29.
30.
31.
32.
33.
34.
35.



3. Opis technologiczny przyrządzenia deseru

Załączniki:¹

1. Fotografia przedstawiająca proces powstawania dania wraz z widocznymi uczestnikami konkursu,
2. Fotografia gotowej potrawy,
3. Fotografia gotowej potrawy wraz z uczestnikami konkursu,

.....
Podpis opiekuna

¹Co najmniej trzy zdjęcia wykonane techniką cyfrową, format pliku: JPG

*Proszę wypełnić druk na komputerze