



**Agencja  
Rynku  
Rolnego**



**PATRONAT NAD KONKURSEM OBJĘLI:**



## **IX Ogólnopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych**

### **„Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2017”**

**oraz III Ogólnopolska „Olimpiada Kawy®” dla Szkół Gastronomicznych**

**Warszawa, 8 grudnia 2017 r.**

#### **1 Postanowienia ogólne**

- 1.1** Organizatorem konkursu jest **Grupa Dora Metal, Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szeffów Kuchni i Cukierni oraz firma Apro Trade/Akademia Kawy®.**
- 1.2** Konkurs kulinarny oraz III Ogólnopolska „Olimpiady Kawy®” odbędą się w dniu **8 grudnia 2017 roku w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie, przy ul. Racjonalizacji 5.**
- 1.3** Cele główne konkursu kulinarnego to:
  - kultywowanie, rozpowszechnianie i wzbogacanie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej Świąt Bożego Narodzenia,

- wykazanie się wiedzą, umiejętnościami, twórczością i kreatywnością w sztuce kulinarnej przygotowując zakąskę o charakterze świątecznym z wykorzystaniem **karpia** oraz wykwintnych dań zasadniczych z wykorzystaniem **szynki**,
- wyróżnienie najlepszych zespołów, które swoim talentem, pracowitością, wiedzą, umiejętnościami i pasją zmotywują swoich kolegów do dalszej nauki,

**1.3.1** Zespół typuje jednego Zawodnika do wykonania zadania technicznego polegającego na **przygotowaniu tradycyjnego majonezu oraz wykorzystaniu sosu do przygotowania zakąski z karpia** (surowce zapewnia organizator konkursu).

**1.4** Cele główne „Olimpiady Kawy®” to:

- rozpowszechnianie wiedzy o kawie i jej profesjonalnym przygotowaniu,
- sprawdzenie podstawowej wiedzy o kawie w formie testu pisemnego i umiejętności praktycznych w zawodzie „barista”,
- wyłonienie 3 najlepszych baristów „Olimpiady Kawy®”,
- propagowanie kultury dobrej kawy w Polsce.

**1.4.1** Jeden z Zawodników Zespołu weźmie udział w III Ogólnopolskiej „Olimpiadzie Kawy®” dla Szkół Gastronomicznych.

## **2 Zasady uczestnictwa**

**2.1** W finale konkursu może wziąć udział maksymalnie 12 szkół. Kapituła konkursu, składająca się z uznanych szefów kuchni i baristów, dokona wyboru drużyn do dnia 22 listopada na podstawie przesłanych normatywów surowcowych, zdjęć potraw oraz krótkiego opisu zainteresowań uczestnika Olimpiady tematem kawy.

**2.2** W konkursie każdą ze Szkół reprezentuje jeden trzyosobowy zespół uczniów, który zostanie zgłoszony przez **Dyrekcję danej Szkoły**. Do konkursu kulinarnego przystąpi dwóch uczniów, natomiast do „Olimpiady Kawy®” jeden uczeń. Podczas zmagania konkursowych zespół kucharzy przygotowuje dania, a uczestnik „Olimpiady Kawy®” bierze udział w teście teoretycznym pisemnym i sprawdzeniu umiejętności praktycznych.

**2.3** Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora **formularza zgłoszeniowego i karty zgłoszeniowej (załącznik nr 1)**, dokładny opis receptur z załączonym zdjęciem potrawy i krótkim opisem zainteresowań tematyką kawy. Zgłoszenia przesyłamy **do dnia 17 listopada 2017 r.** do Sekretarza Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, Pana Mariusza Nowickiego na adres e-mail: [sekretarz.osskic@interia.pl](mailto:sekretarz.osskic@interia.pl) oraz e-mail [sekretariat@admzsg.edu.pl](mailto:sekretariat@admzsg.edu.pl) z dopiskiem „Konkurs świąteczny”.

**2.4** Dodatkowe pytania dotyczące:

- konkursu kulinarnego proszę kierować do Pani Lidii Łojek, na adres e-mail: [lidia.lojek@tlen.pl](mailto:lidia.lojek@tlen.pl), telefon kontaktowy: 794 730 303,
- „Olimpiady Kawy®” proszę kierować do: Apro Trade Sp. z o.o / Akademia Kawy®, kontakt: Tomasz Obracaj – email: [info@tomcaffe.com](mailto:info@tomcaffe.com) , [tom@tomcaffe.com](mailto:tom@tomcaffe.com).

**2.5** Wszystkie zakwalifikowane zespoły zostaną poinformowane mailowo, a następnie wpisane na listę finalistów konkursu. Lista zostanie opublikowana na stronach internetowych CTK DORAM: <http://www.doram.pl/> oraz Zespołu Szkół Gastronomicznych: <http://www.zsg.edu.pl/>.

**2.6** W przypadku nieukończenia 18 roku życia przez uczestnika - przed terminem konkursu konieczne jest dostarczenie do organizatorów oświadczenia rodziców/opiekunów (dostępne wraz z regulaminem

załącznik nr 2), najpóźniej w dniu konkursu.

- 2.7** Udział w konkursie i Olimpiadzie oznacza jednocześnie wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby organizatorów i sponsorów konkursu (imię, nazwisko, nazwa szkoły) i publikację w różnej formie, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.
- 2.8** Informacje o osobach nagrodzonych oraz ich potrawach zostaną opublikowane na stronach internetowych.
- 2.9** Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży i pobytu.
- 2.10** Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.
- 2.11** Prawa autorskie do prac konkursowych (receptura gastronomiczna, zdjęcia) zostają przeniesione na Organizatora Konkursu z chwilą ich nadesłania. Prawa te obejmują wykorzystanie całości lub części pracy oraz są nieograniczone czasowo, ilościowo i terytorialnie.

### **3 Warunki organizacyjne**

**3.1** Uczestnicy konkursu i „Olimpiady kawy®” rejestrują się w Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w godzinach od 8.30 do 9.00 (obowiązkowo legitymacja szkolna lub dowód tożsamości).

#### **3.2 Konkurs Kulinarny:**

**3.2.1** Każdy uczeń powinien być wyposażony w prawidłowe ubranie kucharskie.

**3.2.2** Uczestnik konkursu będzie miał do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy w Centrum Techniki Kulinarnej. Sprzęt specjalistyczny uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.

#### **3.2.3 Uczestnicy konkursu kulinarnego zobowiązani są do sporządzenia:**

- zadania technicznego polegającego na przygotowaniu tradycyjnego majonezu oraz wykorzystaniu go do przygotowania zakąski z karpia,
- zakąski z wykorzystaniem karpia, tartego chrzanu i cynamonu – 4 porcje,
- wykwintnego dania zasadniczego z wykorzystaniem szynki wieprzowej, żurawiny mrożonej, kardamonu oraz ciemnego piwa – 4 porcje.

**3.2.4** Organizator zapewnia każdej drużynie uczestniczącej w konkursie kulinarnym następujące produkty do przygotowania potraw (jako składniki obowiązkowe do zastosowania):

<b>DANIE</b>	<b>SUROWIEC</b>	<b>ILOŚĆ</b>
<b>przystawka</b>	karp	1 sztuka (tuszka bez głowy)
	chrzan tarty	100 g
	cynamon	1 op.
<b>danie zasadnicze</b>	szynka wieprzowa surowa ( <i>kulka</i> )	1 kg
	żurawina mrożona	200g
	piwo ciemne	500 ml
	kardamon cały	1 op.
<b>zadanie techniczne</b>	olej rzepakowy	200 ml
	jajko	1 sztuka
	musztarda	do smaku
	cytryna świeża	do smaku
	pieprz biały mielony	do smaku

- 3.2.5** Pozostałe surowce uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.
- 3.2.6** Nie wolno stosować wcześniej przygotowanych, uformowanych półproduktów oraz wcześniej przygotowanych dekoracji.
- 3.2.7** Organizator zabezpiecza porcelaną do ekspozycji potraw – talerze okrągłe o średnicy 31 cm oraz do zadania technicznego – sosjerki.
- 3.2.8** Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będzie:
- profesjonalne Jury degustacyjne w składzie:
    - Przewodniczący Jury – Szef Kuchni
    - Vice przewodniczący Jury – Szef Kuchni
    - Sekretarz Jury – Szef Kuchni
    - Członek Jury – Szef Kuchni
    - Członek Jury – Szef Kuchni
  - profesjonalne Jury techniczne w składzie:
    - Juror techniczny – Szef Kuchni
    - Juror techniczny – Szef Kuchni
    - Juror techniczny – Szef Kuchni
    - Juror techniczny – Szef Kuchni

#### **4 Zasady Konkursu „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2017”**

- 4.1** Uczestnicy konkursu „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2017” rozpoczną swoje prace konkursowe w dwóch turach po sześć drużyn.
- 4.2** Konkurs kulinarny składa się z trzech etapów:
- I etap – konkurencja techniczna – polegająca na przygotowaniu tradycyjnego sosu majonezowego i ekspedycji, czas konkurencji technicznej - 20 minut.
  - II etap – sporządzenie 4 porcji zakąski o charakterze świątecznym z wykorzystaniem świeżego karpia z dodatkiem tartego chrzanu i majonezu.
  - III etap – sporządzenie 4 porcji dania zasadniczego z wykorzystaniem szynki wieprzowej, żurawiny mrożonej oraz ciemnego piwa.
  - Czas na wykonanie II i III etapu - 1 godzina i 30 minut
- 4.3** Szczegółowy program konkursu
- |               |  |
|---------------|--|
| 9.00 – 9.30   | Uroczyste otwarcie konkursu  |
| 9.30 – 9.45   | Spotkanie uczestników i sędziów, omówienie zasad i regulaminów oraz losowanie numerów stanowisk i rozpoczęcia pracy. |
| 10.00 - 10.10 | Przygotowanie uczestników z zespołów (1 – 6 na stanowiskach).  |
| 10.10 - 10.30 | Wykonanie zadania technicznego.  |
| 10.40 - 12.10 | Przygotowanie dań konkursowych.  |
| 12.20 - 12.30 | Przygotowanie uczestników z zespołów (7 – 12 na stanowiskach).   |
| 12.30 - 12.50 | Wykonanie zadania technicznego.  |
| 13.00 - 14.30 | Przygotowanie dań konkursowych.  |
| 14.30 - 15.30 | Obrady JURY.   |
- Uwaga ! Po upływie czasu konkursu — potrawy zostaną ocenione w zastanej postaci !!!**

**4.4** Każdy zespół przygotowuje 4 porcje zakąski z użyciem świeżego karpia z dodatkiem tartego chrzanu, cynamonu i sosu majonezowego oraz dań zasadniczych sporządzonych z szynki wieprzowej świeżej, żurawiny mrożonej, kardamonu i ciemnego piwa.

**4.5** Każda drużyna przekazuje trzy porcje dań ekipie jurorów, jeden zestaw pozostaje na stole prezentacyjnym.

**4.6** Ogłoszenie wyników nastąpi pomiędzy godziną 16.00 a 16.15.

**4.7** Sposób punktacji jury profesjonalnego:

**4.7.1** Konkurs „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2017”.

- Jury degustacyjne ocenia:
  - wygląd, kreatywność, estetykę podania – 5 punktów,
  - dobór składników – 5 punktów,
  - smak – 40 punktów.

Ocenię podlega przekąska oraz danie główne, odpowiednio 50+50=100 punktów. Oceny dokonywać będzie 5 sędziów. Każdy może przyznać 100 punktów, maksymalna ilość punktów tej części konkursu kulinarnego to 500 punktów.

- Jury techniczne ocenia:
  - przygotowanie stanowiska pracy – 5 punktów,
  - czystość na stanowisku pracy – 10 punktów,
  - profesjonalizm pracy – 10 punktów,
  - użycie technik kulinarnych i odpowiedniego sprzętu – 20 punktów,
  - wygląd stanowiska po zakończeniu pracy – 5 punktów.

Oceny dokonywać będzie 4 sędziów. Każdy może przyznać 50 punktów, maksymalna ilość punktów tej części konkursu kulinarnego to 200 punktów.

Razem maksymalna ilość punktów do zdobycia przez zespół = 700 punktów

- W konkurencji technicznej Jury ocenia:
  - przygotowanie stanowiska pracy – 5 punktów,
  - przygotowanie surowców (wyparzenie jaja, oddzielenie żółtka od białka) – 5 punktów,
  - prawidłowa konsystencja majonezu – 5 punktów,
  - serwowanie majonezu w sosjerce, jego smak – 5 punktów.

Wytypowany przedstawiciel zespołu biorący udział w konkursie kulinarnym w konkurencji technicznej, może uzyskać maksymalnie 20 punktów za zadanie techniczne.

Punkty uzyskane w konkurencji technicznej NIE będą wliczane do punktacji ogólnej.

## **5 Zasady Ogólnopolskiej „Olimpiady kawy”®**

- 5.1** Każda konkurencja będzie oceniana przez akredytowanych sędziów konkursów „Barista”.  
Suma uzyskanych punktów decyduje o końcowej pozycji uczestnika w Ogólnopolskiej „Olimpiadzie kawy®” dla szkół gastronomicznych.
- 5.2** „Test teoretyczny” (pisemny)
- 5.2.1** Test zawiera 15 pytań. Do każdego pytania będą trzy odpowiedzi z których tylko jedna jest poprawna. Należy zaznaczyć poprawną odpowiedź. Pytania będą dotyczyły podstawowej wiedzy na temat pochodzenia kawy, jej gatunków, rodzajów palenia ziaren, mielenia wypalanej kawy, walorów aromatycznych i smakowych, sposobów zaparzania i serwowania kawy.
- 5.2.2** Za każdą poprawną odpowiedź uczestnik otrzyma 6 punktów.
- 5.2.3** Czas testu = max 15 minut, za najkrótszy czas nagroda = +10 pkt., drugi +5 pkt., trzeci +2 pkt.
- 5.2.4** Maksymalna ilość punktów do zdobycia = 100 punktów.
- 5.3** Etap praktyczny: „espresso i cappuccino”.
- 5.3.1** Przygotowanie i zaserwowanie dwóch espresso i dwóch cappuccino.
- 5.3.2** Czas testu = 6 minut.
- 5.3.3** Na tym etapie oceniane będzie:
- poprawność pracy przy młynku: regulacja, dozowanie, straty (0 - 20),
  - ubijanie kawy tamperem (0 - 10),
  - poprawność zaparzania espresso, czas parzenia min. 20 max. 30 sekund (zaparzanie manualne), pojemność naparu z cremą min. 25 ml max. 35 ml, jakość kremy (0 - 40)
  - spienianie mleka: odpowiednia ilość mleka (straty), tekstura, temperatura (0 - 20),
  - „latte art” technika, kontrast mleka i kawy, wzór, symetria i powtarzalność (0 - 30),
- 5.3.4** Każdy z zawodników będzie miał 5 minut na przygotowanie stanowiska do testu i 2 minuty na pozostawienie porządku po zakończeniu pracy.
- 5.3.5** Punktacja: najkrótszy czas = + 10 pkt., drugi + 5pkt., trzeci + 2pkt., przekroczenie czasu: odejmujemy 1 pkt. za każdą sekundę powyżej dozwolonego czasu prezentacji. Maksymalna ilość punktów do zdobycia = 130 punktów.
- 5.4** „Cup Tasting”
- 5.4.1** 5 zestawów składających się z 3 filiżanek gdzie w dwóch jest taka sama kawa, a w trzeciej inna. Należy wybrać filiżankę kawy różniącą się swoim aromatem i smakiem od pozostałych dwóch, do dyspozycji będzie 5 gatunków kawy, identyczne kombinacje dla każdego uczestnika.
- 5.4.2** Czas testu = 5 minut.
- 5.4.3** Punktacja: każda trafiona filiżanka = 15 pkt. , najkrótszy czas = + 15 pkt., drugi = + 8 pkt., trzeci = +5 pkt., maksymalna ilość punktów do zdobycia = 90 punktów.
- 5.5** Komisja sędziowska będzie przyznawać każdemu uczestnikowi dodatkowe punkty w skali 0 - 30 za profesjonalny wygląd, estetykę, miłe, grzeczne i przyjazne zachowanie .
- 5.6** Suma maksymalnej ilości punktów do zdobycia w Olimpiadzie Kawy = 350 punktów.
- 5.7** Szczegółowy program „Olimpiady kawy®”  
9.00 – 9.30 Uroczyste otwarcie Konkursu

9.30 – 9.45	Spotkanie uczestników i sędziów, omówienie zasad i regulaminów oraz losowanie numerów stanowisk i rozpoczęcia pracy
9.45 – 10.00	„test teoretyczny” (pisemny)
10.00 – 10.15	przerwa
10.15 – 13.45	etap praktyczny „espresso i cappuccino”
13.45 – 14.30	przerwa
14.30 – 16.00	„Cup Tasting”
16.00 – 16.15	ogłoszenie wyników i rozdanie dyplomów

**5.8** Organizator zapewni w pełni wyposażone stanowisko Baristy:

- profesjonalny dwugrupowy ekspres ciśnieniowy z funkcją manualnego zaparzania (model do potwierdzenia),
- profesjonalny młynek do kawy (model do potwierdzenia),
- tamper, odbijak, dzbanki, „shot glass”, szczotka do czyszczenia grupy,
- filiżanki do espresso poj. 70 ml, filiżanki do cappuccino i Cup Tasting poj. 200 ml,
- kawa ziarnista marki Tom Caffè „Red Label” (100% Arabica z Brazylii),
- mleko 3.2 % UHT,
- kawy do Cup Tastingu przygotowane przez palarnie kawy Apro Trade,

Odpowiednie środki czyszczące (ściereczki, gąbki, pędzel, etc.) zapewniają zawodnicy.

Nie wymagamy serwowania filiżanek na spodkach, łyżeczek, cukru, serwetek.

## **6 Nagrody w Konkursie Sztuki Kulinarnej: „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2017” i „Olimpiady Kawy®”**

**6.1** Jury konkursu kulinarnego przyzna trzy pierwsze miejsca w konkursie „Kuchnia Polska w Tradycji Świąt Bożego Narodzenia 2017” na podstawie łącznej sumy punktów uzyskanych przez drużyny w dwóch etapach konkursu oraz wskaże uczestnika, który najlepiej wykona **zadanie techniczne**, a następnie wybierze **„osobowość konkursu”**.

**6.2** Nagrody w konkursie kulinarnym:

- Puchar Prezesa Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni,
- udział w nagraniu filmów instruktażowych ze sławnymi szefami kuchni (mistrz – uczeń),
- nagroda Burmistrza Dzielnicy Śródmieście m. st. Warszawy,
- staż w jednej z renomowanych restauracji w Warszawie pod opieką Szefa Kuchni,
- oraz inne bardzo atrakcyjne nagrody ufundowane przez sponsorów.

**6.3** Organizator Olimpiady Kawy firma Apro Trade / Akademia Kawy® oraz sponsor Tom Caffè® ufundują nagrodę specjalną w formie szkolenia „Barista Skills - Foundation”, który jest częścią międzynarodowego programu edukacyjnego „Coffee Diploma System” SCAE - Speciality Coffee Association of Europe ([www.scae.com](http://www.scae.com)).

- Nagrodę Apro Trade/Akademia Kawy® oraz inne atrakcyjne nagrody ufundowane przez sponsorów otrzyma: trzech Finalistów „Olimpiady Kawy®”,
- zespół, który wygra Konkurs Kulinarny (łącznie z baristą).

**6.3.1** Szkolenie odbędzie się w siedzibie Apro Trade, ul. Narutowicza 37, 05-091 Ząbki k/Warszawy, w terminie ustalonym ze Zwycięzcami Olimpiady. Organizator nie pokrywa kosztu dojazdu i noclegu.

**6.4** Tytuł **„Osobowość Konkursu”** zostanie przyznany dla dwóch osób (w dwóch kategoriach - kulinarniej i baristycznej) przez oddzielne Jury, w porozumieniu z Jury konkursu kulinarnego i Jury baristycznego.

Główne kryteria wyboru dotyczą:

- kultury słowa i autoprezentacji,
- etyki społecznej i zawodowej,
- umiejętności prospołecznych,
- efektywnej i odpowiedzialnej współpracy w zespole,
- sztuki komunikacji interpersonalnej,
- profesjonalnego wyglądu i estetyki,
- miłego, grzecznego i przyjaznego zachowania.

**6.4.1** Z laureatami „**Osobowości Konkursu**” zostaną przeprowadzone wywiady i nastąpi promocja wizerunku wybranych uczniów na stronie konkursowej oraz w specjalnej edycji Biuletynu Konkursowego.

**Grand PRIX zostanie przyznane szkole, której uczniowie w obydwu konkursach otrzymają największą liczbę punktów.**

**Konkurs uświetnią swoją obecnością znane osobowości kulinarne oraz przedstawiciele ze świata mediów i kultury.**