

Regulamin Konkursu Kulinarnego „Tradycja na talerzu”

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

§ 1

1. Niniejszy regulamin określa warunki przeprowadzenia Konkursu Kulinarnego pt. „Tradycja na talerzu”.
2. Organizatorem Konkursu jest Szkoła Usług Hotelarskich, Sztuki Gotowania i Innych Zawodów w Dębicy prowadzona przez Educare et Servire Fundację Antoniego Kamińskiego.

II. CEL KONKURSU

§ 2

Celem konkursu jest:

1. Kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o tradycjach kulinarnych gospodarstw domowych na terenie Polski.
2. Podnoszenie umiejętności kulinarnych dzieci i młodzieży.
3. Promocja tradycji kulinarnych pielęgnowanych z pokolenia na pokolenie.

III. WARUNKI UCZESTNICTWA

§ 3

1. Konkurs ma charakter otwarty.
2. Uczestnikami konkursu mają być pary uczniów z klas VI – VIII szkół podstawowych.
3. Warunkiem udziału w Konkursie jest nadesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego. Wzór formularza zgłoszeniowego, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, dostępny jest:

- w sekretariacie szkoły SUHGIZ w Dębicy ul. Krakowska 25, 39-200 Dębica

- na stronie internetowej szkoły <http://www.suh.edu.pl/>

5. Wypełniony formularz zgłoszeniowy, wraz z wymaganymi załącznikami należy przesłać do dnia 31.10.2024

- E-mail: konkurs@suh.edu.pl (skan podpisanego własnoręcznie formularza)
- Listownie na adres:

Szkoła Usług Hotelarskich, Sztuki Gotowania i Innych Zawodów w Dębicy

ul. Krakowska 25, 39-200 Dębica

- Złożyć osobiście w sekretariacie szkoły

6. Do konkursu można zgłosić jeden przepis na danie, którego czas przygotowania łącznie z posprząaniem stanowiska nie będzie dłuższy niż 90 min.

7. Niezbędnym elementem zgłoszenia jest:

- a) Informacja o tym skąd wziął się przepis.
- b) Jaki region reprezentuje przepis.
- c) Czy potrawa wiąże się z jakąś szczególną okazją, świętem? Jeśli tak to z jaką/jakim?
- d) Składniki potrawy.
- e) Sposób przygotowania oraz czas przygotowania.
- f) Sprzęt kuchenny i akcesoria kuchenne niezbędne do przygotowania potrawy.

V. PRZEBIEG KONKURSU

§ 4

Konkurs przebiegać będzie w dwóch etapach:

1. I etap - zgłoszenie potrawy:

1) przesłanie - do dnia 31.10.2024 r. – wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z podanymi w formularzu załącznikami.

2) przeprowadzenie posiedzenia komisji konkursowej, która oceni zgłoszone przepisy

3) wyłonienie uczestników finału konkursu

4) powiadomienie uczestników o zakwalifikowaniu do finału konkursu

2. II etap - finał konkursu:

- 1) finał konkursu odbędzie się 20 listopada w godz. od 10:00 do godz. 15:00 w Szkole Usług Hotelarskich, Sztuki Gotowania i Innych Zawodów w Dębicy ul. Krakowska 25,
- 2) finał konkursu będzie polegał na przygotowaniu zgłoszonej potrawy i zaprezentowaniu przed komisją konkursową (jury) złożoną z znawców sztuki kulinarnej,
- 3) wyłonieni zwycięzcy konkursu otrzymają nagrody

VI. ZASADY ZAKWALIFIKOWANIA DO FINAŁU KONKURSU

§ 5

1. Komisja powołana przez organizatora oceni nadesłane zgłoszenia.
2. Zgłoszenia zostaną ocenione zarówno pod względem formalnym jak i merytorycznym.
3. Potrawy nie spełniające warunków regulaminowych nie będą klasyfikowane przez Komisję.
4. Decyzja Komisji jest ostateczna.
5. Wyłonienie finalistów konkursu nastąpi do dnia 8.11.2024 r.
6. Finaliści konkursu zostaną powiadomieni o zakwalifikowaniu się do finału konkursu telefonicznie bądź mailowo.

VII. REGULAMIN PRZEPROWADZENIA KONKURSU

§ 6

1. Finał konkursu odbędzie się 20 listopada w godz. od 11:00 do godz. 15:00 w Szkole Usług Hotelarskich, Sztuki Gotowania i Innych Zawodów w Dębicy ul. Krakowska 25,
2. Organizator zapewnia stanowiska konkursowe dla finalistów wyposażone w niezbędne elementy do wykonania potraw oraz naczynia do gotowania oraz zastawę stołowej.
3. Uczestnicy konkursu sami ponoszą koszty dojazdu.

4. Koszty zakupu produktów potrzebnych do wykonania dań konkursowych, niezbędne akcesoria do przygotowania potraw: garnki, talerze, mikser zapewnia organizator konkursu.

5. Podstawowe elementy wystroju stołu zapewnia organizator, natomiast według uznania uczestnik może zabezpieczyć we własnym zakresie.

VIII. ZASADY PRYZNAWANIA NAGRÓD

§ 7

1. Oceny potraw i przyznania nagród dokonuje komisja konkursowa złożona z 3 osób, powołana przez Organizatorów.

2. Komisja konkursowa ocenia potrawy pod względem:

- walorów smakowych,
- prezentacji i estetyki,
- atrakcyjności, oryginalności receptury, prostoty przygotowania
- opisu dotyczącego pochodzenia potrawy,
- prozdrowotności.

4. Przewiduje się następujące nagrody:

- I miejsce – nagrody o wartości min. 400 zł.
- II miejsce – nagrody o wartości min. 300 zł
- III miejsce – nagrody o wartości min. 200 zł.

Pozostali uczestnicy finału otrzymują nagrody niespodzianki

- Nagrody rzeczowe nie podlegają zamianie na ekwiwalent pieniężny.
- Uroczyste wręczenie nagród odbędzie się w dniu finału konkursu.
- Od podjętej przez komisję decyzji o przyznaniu nagród nie przysługuje odwołanie.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 8

1. Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie swoich danych osobowych, które zostały podane w formularzu zgłoszeniowym

2. Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na publikację, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.

§9

Administratorem zebranych danych osobowych w rozumieniu Ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o 'Ochronie danych osobowych' – Dz. U. z 2002r. nr 101 poz. 926 jest Szkoła Usług Hotelarskich, Sztuki Gotowania i Innych Zawodów w Dębicy. Uczestnik ma prawo do wglądu do swoich danych oraz ich poprawiania.

§10

Informacje o nagrodzonych i ich potrawach zostaną opublikowane na stronie internetowej powiatu Dębickiego, stronach internetowych gmin, w Gazecie Obserwator oraz na stronie internetowej szkoły i portalu społecznościowym szkoły.

§11

Wszystkie kwestie, których nie obejmuje regulamin, ustala Organizator.

§12

Dodatkowe informacje udzielane są pod numerem Tel. 515 788 389 oraz adresem e mailowym: konkurs@suh.edu.pl