

# Regulamin wojewódzkiego konkursu kulinarnego na danie zainspirowane matematyką pt. „Matematyka na talerzu - smakołyki na Rok Matematyki”

Gdańsk 2015

## I. Organizator i cel konkursu

1. Organizatorem konkursu „Matematyka na talerzu - smakołyki na Rok Matematyki” zwanego dalej „Konkuresem” jest Instytut Matematyki na Wydziale Matematyki, Fizyki i Informatyki Uniwersytetu Gdańskiego z siedzibą przy ul. Wita Stwosza 57 w Gdańsku, zwany dalej „Organizatorem”.
2. Placówkami wspierającymi organizowanie Konkursu jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, Al. Legionów 7, zwany dalej „ZSGH”, oraz Centrum Edukacji Nauczycieli w Gdańsku, al. J. Hallera 14, zwanego dalej „CEN”.
3. Konkurs jest jednym z działań prowadzonych w ramach wydarzenia 2015 – Rok Matematyki na Pomorzu.
4. Celem konkursu jest:
  - zapoznanie z ciekawostkami z matematyki i historii matematyki
  - kształtowanie kreatywności poprzez szukanie inspiracji w matematyce
  - rozwijanie umiejętności z zakresu technologii gastronomicznej
  - rozwijanie wrażliwości estetycznej
5. Wszystkie informacje o Konkursie będą zamieszczone i aktualizowane na stronach internetowych:

<https://mat.ug.edu.pl/rm2015/>

<http://www.zsgh.gda.pl>

<http://rokmatematyki.pomorskie.eu>

[www.cen.gda.pl](http://www.cen.gda.pl)

## II. Warunki uczestnictwa w konkursie

1. Konkurs jest przeznaczony dla uczniów klas zasadniczych zawodowych i technikum o profilu gastronomicznym, uczących się w zawodach:
  - zasadnicza szkoła zawodowa – kucharz
  - technikum w zawodzie kucharz
  - technik organizacji usług gastronomicznych
  - technik żywienia i usług gastronomicznych.
2. Uczniowie powinni być zgłaszani do konkursu przez swoich nauczycieli zawodu. Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić maksymalnie **2 zespoły dwuosobowe**. Każdy zespół wybiera jedną kategorię, w której bierze udział: albo **danie główne** albo **deser**. Kategorie muszą być różne dla każdego zespołu. W przypadku zespołu szkół, każda placówka wchodząca w skład zespołu szkół może wystawić swoje 2 zespoły.
3. Warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie „**Karty Zgłoszenia**” (załącznik nr

1) i „**Propozycji Kulinarnej**” (załącznik nr 2) na adres mailowy podany w punkcie IV zgodnie z terminarzem podanym w punkcie V. Należy również w dniu konkursu dostarczyć podpisane oświadczenie o wyrażeniu zgody na użycie danych osobowych, zdjęć oraz nazwy potrawy wraz z recepturą (załącznik nr 3.)

### **III. Zasady konkursu**

1. Zespół szkolny składa się z dwóch uczestników, startujących w Konkursie oraz opiekuna zespołu. Wszyscy uczestnicy zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, jednak nie muszą uczęszczać do jednej klasy. Dwie drużyny startujące z jednej szkoły mogą mieć jednego, wspólnego opiekuna.
2. Uczestnicy konkursu powinni posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz strój ochronny zgodny z wymogami higieny.
3. Do wykonania dań konkursowych udostępnione będą szkole pracownie kulinarne w ZSGH.
4. ZSGH zapewnia następujące urządzenia i sprzęt potrzebny do wykonania dań konkursowych:
  - stoły technologiczne,
  - zlewy,
  - piec konwekcyjno parowy,
  - kuchenki gazowe bez piekarnika,
  - kuchenka mikrofalowa,
  - waga elektroniczna,
  - miski metalowe,
  - różgi,
  - miarki objętościowe,
  - noże.
5. Uczestnicy konkursu mają za zadanie:
  - wykonać samodzielnie wskazaną w swojej Propozycji Kulinarnej potrawę kulinarną (danie główne lub deser) w ilości 2 porcje:
    - jedną porcją do degustacji przez jury konkursu
    - jedną porcją do prezentacji na stół konkursowy.
  - Dokonać prezentacji przed jury.
  - Zostawić w czystości stanowisko pracy.
6. Wszystkie potrawy powinny nawiązywać do tematu konkursu i informacji zawartych w **Broszurce Konkursowej** dołączonej do tego regulaminu.
7. Czas na wykonanie prac konkursowych wynosi **120 minut**.
8. Konkurs będzie oceniany przez trzyosobowe jury.
9. Zespoły uczestniczące w Konkursie zapewniają sobie na koszt własny niezbędne

surowce. **Nie dopuszcza** się korzystanie z przygotowanych wcześniej półproduktów, sztucznych dekoracji, przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków, gotowych sosów (fond, majonez, ketchup dopuszczalne jako podstawa), przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów, gotowych farszów, uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast.

10. Każdy uczestnik Konkursu pokrywa koszt przejazdu na Konkurs we własnym zakresie.
11. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć prac konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
12. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw. **Każdy z uczestników biorących udział w konkursie jest zobowiązany do wyrażenia na to zgodny, w postaci podpisania oświadczenia** będącego załącznikiem nr 3 do niniejszego regulaminu.
13. Organizator zastrzega sobie prawo do unieważnienia Konkursu lub kategorii w Konkursie w przypadku, gdy liczba zgłoszonych zespołów na daną kategorię nie przekroczy 5 zespołów.
14. Wykonane prace konkursowe będzie oceniać jury według kryteriów: przygotowanie zawodowe, prezentacja potrawy, w tym powiązanie potrawy z inspiracją matematyczną, smak potrawy. W przypadku spóźnienia, za każdą minutę zostaje odjęty punkt od sumarycznej oceny sędziów. Po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.
15. Decyzje Organizatora i jury w sprawie oceny prac są ostateczne i niepodważalne.

#### **IV. Terminarz konkursu:**

1. Ogłoszenie konkursu: **18 maja 2015 (poniedziałek)**
2. Zgłoszenie do udziału zespołów wraz z wypełnioną Kartką Zgłoszenia, Propozycją Potrawy i zadeklarowaną kategorią, w której zespół startuje: **16 października 2015 (piątek)**
3. O zakwalifikowaniu do konkursu decyduje kolejność nadesłania zgłoszeń wraz z wypełnionymi załącznikami. Ilość zespołów w jednej kategorii: **14**. Zostanie stworzona rezerwowa lista uczestników.
4. Ogłoszenie listy uczestników Konkursu: **19 października 2015 (poniedziałek)**.
5. Wycofania się z konkursu należy zgłosić do **30 października (piątek)**. W przypadku wycofania się zespołu z konkursu na jego miejsce zostaje zaproszony następny w kolejności zespół z listy rezerwowej.
6. Konkurs odbędzie się **7 listopada 2015 roku (sobota) w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, al. Legionów 7**. Dokładne godziny rozpoczęcia konkursu w poszczególnych kategoriach zostaną ogłoszone i zamieszczone na stronach internetowych podanych w punkcie I do dnia **23 października 2015 (piątek)**.
7. Lista nagród zostanie ogłoszona do dnia 9 października 2015 (piątek).
8. Każdy z szefów kuchni w jury może przyznać **nagrodę specjalną dla wyróżniającego się dania**, niezależnie od uzyskanego miejsca w Konkursie. Nagrodą specjalną jest włączenie takiej potrawy do menu restauracji przynajmniej do końca Roku Matematyki. W przypadku, gdy szefowie kuchni uznają, że poziom przedstawionych konkursowych

potraw jest niewystarczających mogą zrezygnować z przyznania nagród specjalnych.

## **V. Postanowienia końcowe**

1. W skład każdego jury konkursowego wchodzi: 2 szefów kuchni/kucharzy z renomowanych restauracji i hoteli oraz jeden pracownik Instytutu Matematyki Uniwersytetu Gdańskiego.
2. Za organizację i przebieg konkursu odpowiada Organizator, za udostępnione pracownie i sprzęt znajdujący się w nich odpowiada ZSGH.
3. Zgłoszenia (zarówno Kartę Zgłoszenia jak i Propozycję Potrawy) należy przesłać na adresy e-mail:

**NaTalerzu@mat.ug.edu.pl**

Wszelkie pytania oraz informacje prosimy przesyłać również na wskazane w tym punkcie adresy e-mail.

4. Organizator zastrzega sobie, że nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia uniemożliwiające prawidłowo przeprowadzenie konkursu, których nie był w stanie przewidzieć lub którym nie mógł zapobiec, w szczególności w przypadku zaistnienia zdarzeń losowych, w tym siły wyższej.
5. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany postanowień niniejszego regulaminu w przypadku zajścia istotnych zdarzeń mających wpływ na organizowanie Konkursu.