

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

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**.
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.
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 4 porcje:
 - trzy porcje do oceny przez jury
 - jedną porcję 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, jedno jury będzie oceniać potrawy z kategorii danie główne, a drugie jury będzie oceniało desery.
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: **18 września 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: **21 września 2015 (poniedziałek)**.
5. Wycofania się z konkursu należy zgłosić do **25 września 2015 (piątek)**. W przypadku wycofania się zespołu z konkursu na jego miejsce zostaje zaproszony następny w kolejności zespół z listy rezerwowej.
6. Konkurs odbędzie się **10 października 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 **28 września 2015 (poniedziałek)**.
7. Lista nagród oraz ich sponsorów zostanie ogłoszona do dnia 31 sierpnia 2015 (poniedziałek).
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 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.