



## I Międzyszkolny Konkurs Kulinaryny „POLSKA TRADYCJA – POLSKA KACZKA” dla uczniów szkół rolniczych prowadzonych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

### REGULAMIN

#### I. Postanowienia ogólne:

1. Niniejszy Regulamin określa warunki przeprowadzenia konkursu „Polska tradycja – polska kaczka”. Konkurs kulinarny skierowany jest do uczniów szkół rolniczych prowadzonych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
2. Organizatorem i Realizatorem konkursu jest Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Kamieniu Małym, Kamień Mały 89, 66-460 Witnica
3. Konkurs objęty jest patronatem przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolniczego OT w Gorzowie Wielkopolskim.
4. Konkurs organizowany jest w pracowni gastronomicznej Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Kamieniu Małym w dniu 08 kwietnia 2025r.
5. Szkołę reprezentować mogą drużyny 2-osobowe pod opieką 1 nauczyciela.
6. Osoba do kontaktu z ramienia Organizatora:  
Iwona Westfalewska – Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Kamieniu Małym, tel. 503 126 413, e-mail: [iwona.west@wp.pl](mailto:iwona.west@wp.pl).
7. Głównym tematem konkursu są potrawy z polskiej kaczki.

#### II. Cel konkursu:

Główne cele:

1. Rozwijanie i doskonalenie umiejętności kulinarnych oraz kreatywności uczniów klas o profilu gastronomicznym.
2. Podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego.
3. Ocena umiejętności zawodowych uczniów.
4. Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów.
5. Propagowanie ogólnopolskiej akcji #KUPUJŚWIADOMIE.
6. Zwiększenie świadomości konsumenckiej, dotyczącej wysokiej jakości polskiej żywności.
7. Nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią.
8. Odkrywanie i promowanie utalentowanych uczniów.



9. Integracja społeczności szkolnych z różnych szkół regionu.
10. Rozpowszechnianie polskich tradycyjnych potraw z kaczki.
11. Propagowanie produktów regionalnych i zdrowej żywności.
12. Motywowanie nauczycieli do korzystania w swojej pracy z polskich produktów i surowców.

### III. Warunki uczestnictwa:

1. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół ponadpodstawowych prowadzonych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
2. 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. Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić **jeden zespół**.
3. Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest: posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika, posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno–epidemiologicznych, posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego: bluzy, zapaski, czapki kucharskiej, butów na zmianę.
4. Warunkiem udziału w konkursie jest wypełnienie i wysłanie formularza zgłoszeniowego z nazwą potrawy i recepturą, a także zgody na udział w konkursie oraz wykorzystanie wizerunku i wypowiedzi (Załącznik nr 1, Załącznik nr 2,3).
5. Zgłoszenie udziału w konkursie oraz zgodę na przetwarzanie danych osobowych należy przesłać do dnia **26 marca 2025r.** z poczty szkoły na pocztę organizatora: [sekretariat@zsrkm.pl](mailto:sekretariat@zsrkm.pl)
  - a) zgłoszenie do konkursu - (załącznik nr 1) napisane na komputerze,
  - b) oświadczenie Rodo - uczniowie i opiekunowie (załącznik nr 2,3) skan dokumentu.
6. Każde przesłane zgłoszenie zostanie potwierdzone odpowiedzią zwrotną.
7. Konkurs odbędzie się **08 kwietnia 2025r.**
8. Koszty podróży uczestników pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.
9. Zgłoszenie uczestnictwa w konkursie jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystywanie wizerunku na stronie internetowej szkoły oraz materiałach reklamowych i w środkach masowego przekazu w celach promocyjno – marketingowych konkursu Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Kamieniu Małym.

### IV. Zasady konkursu:

**Zadaniem uczestników jest sporządzenie dania głównego. Uczestnicy konkursu dokonują samodzielnie wyboru produktów polskich, składających się na określoną potrawę.**

**Obowiązkowym składnikiem w przepisie jest kaczka lub jej elementy. Przepis powinien zawierać precyzyjnie określoną listę składników, sposób przygotowania dania (dla 3 porcji, jedna porcja mięsa powinna wynosić 100 – 120 g każda). Do przygotowania potrawy uczestnicy konkursu wykorzystują nieprzetworzone wcześniej, polskie produkty rolno-spożywcze.**

1. Organizator zapewnia uczestnikom konkursu surowce zgodnie z przesłaną recepturą w zgłoszeniu konkursowym oraz sprzęt potrzebny do wykonania potrawy. Czas na przygotowanie dania głównego to 180 minut. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do przygotowania potrawy konkursowej zgodnie z przesłaną recepturą.
2. **Nie zezwala się na stosowanie:**
  - gotowych sosów, nienaturalnych dodatków wzmacniających smak,
  - przygotowanych wcześniej półproduktów.
3. W trakcie konkursu uczeń zobowiązany jest do przestrzegania przepisów BHP.
4. Osoby biorące udział w konkursie nie mogą korzystać z pomocy innych osób.
5. W pracowni konkursowej mogą przebywać tylko uczestnicy konkursu.
6. Po skończonej pracy uczestnicy porządkują swoje stanowisko pracy.
7. Szczegółowy program konkursu w załączeniu do Regulaminu.

## **V. Zasady oceniania:**

Ocenie będzie podlegać:

- wybór potrawy pod względem zgodności z tematem konkursu,
- cechy organoleptyczne potrawy,
- wygląd potrawy na talerzu.

## **VI. Nagrody:**

Przewidziane są nagrody rzeczowe oraz dyplomy dla wszystkich uczestników konkursu oraz ich opiekunów.

## **VII. Dokumentowanie przebiegu konkursu:**

Komisja konkursowa ogłosi wyniki końcowe na podstawie protokołu z przebiegu konkursu.

## **Załączniki:**

- Załącznik nr 1. - Zgłoszenie do konkursu
- Załącznik nr 2. - Zgoda na przetwarzanie danych osobowych uczestnika konkursu
- Załącznik nr 3. - Zgoda na przetwarzanie danych osobowych opiekuna uczestników
- Program konkursu