

REGULAMIN
VI Międzynarodowego Konkursu Kulinarnego
SMIAK GOŚCINNOŚCI 2025



Zespół Szkół
Małopolska Szkoła Gościnności w Myślenicach
11 marca 2025 roku

TEMAT PRZEWODNI:
MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO

§ 1.

Terminy i miejsce konkursu:

I etap – eliminacje szkolne

II etap – potwierdzenie uczestnictwa w konkursie oraz nadsyłanie propozycji potraw i składu zespołów konkursowych – **do 21 lutego 2025 r.**

III etap – ogłoszenie listy zakwalifikowanych zespołów – **04 marca 2025 r.**

IV etap – finał w Zespole Szkół - Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego w Myślenicach, ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice – **11 marca 2025 r.**

§ 2.

Założenia ogólne

1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół - Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego w Myślenicach, ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice zwana dalej Organizatorem.

2. Celem konkursu jest:

- promowanie i kultywowanie regionalnych i tradycyjnych produktów Małopolski,
- ochrona kulinarnego dziedzictwa kulturowego,
- pogłębianie wiedzy na temat produktów regionalnych i tradycyjnych,
- rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,

- dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych,
- propagowanie różnorodności potraw oraz tradycji kulinarnych,
- integracja szkół o tym samym profilu kształcenia,
- umacnianie współpracy z placówkami szkolenia praktycznego,
- umacnianie współpracy między firmami związanymi z gastronomią i szkołami,
- rozbudzanie pomysłowości, inicjatywy i kreatywności,
- wyrabianie poczucia estetyki i piękna.

3. Temat przewodni konkursu w roku 2025: MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO

Małopolska jest regionem, w którym wciąż dużą wagę przywiązuje się do tradycji. To tutaj nadal żywe są zwyczaje ludowe, zachowały się stare odmiany roślin i rasy zwierząt, a żywność wytwarzana jest tradycyjnymi metodami. Województwo Małopolskie poszukuje możliwości podniesienia wartości tych produktów, które przyczyniają się do stworzenia różnorodności i stanowią część bogactwa kulturowego małopolskich obszarów wiejskich.

Miód spadziowy występował i był pozyskiwany od niepamiętnych czasów na terenie obecnego województwa małopolskiego, głównie w jego południowej, zalesionej części, tzn. na Pogórzu, w Beskidach, Gorcach, Pieninach i Tatrach. Charakteryzuje go ciemna barwa, łagodny żywiczny smak oraz lekko korzenny aromat.

Charakterystyczna dla miodu spadziowego jest nieprzewidywalność jego występowania. Może się pojawiać już w maju, dopiero we wrześniu, albo też wcale. Średnio występuje co 2 lata, ale naprawdę bogate zbiory zdarzają się co 5-10 lat. Pojawia się także czasem w pewnych tylko miejscach, a tuż obok, w sąsiedniej miejscowości już nie występuje. Wcześniej miód spadziowy nie był specjalnie odróżniany od innych rodzajów miodu, tymczasem jego pochodzenie jest całkowicie odmienne od miodów nektarowych. Spadź bowiem, surowiec z którego pszczoły wytwarzają ten miód, jest słodką wydzieliną mszyc, czerwców i miodówek, drobnych owadów żywiących się sokiem drzew, głównie jodły, świerka, lipy, dębu i klonów. Miód spadziowy to ciemno-brązowa, zielonkawa lub nawet czarna, gęsta substancja o smaku łagodnym, żywicznym, mało słodkim i o słabym zapachu korzennym lub żywicznym. Występuje w handlu w postaci płynnej /patoka/ lub stałej /krupiec/. Badania naukowe przeprowadzane zwłaszcza w drugiej połowie XX wieku wykazały, że w stosunku do miodów nektarowych, ma on niezwykle cenne właściwości lecznicze i odżywcze, w tym bardzo silne działanie antybiotyczne, wysoką zawartość mikro i makroelementów, enzymów, kwasów organicznych i aminokwasów. Przeważnie zawiera też mniej wody niż miody nektarowe.

Ta (...) mnogość składników biologicznie aktywnych miodu spadziowego (...) warunkuje jego częste wykorzystanie w odżywianiu, profilaktyce i leczeniu. Produkt ten, ze względu na swą dużą wartość dla zdrowia człowieka i uniwersalne zastosowanie, nazywany jest często miodem królewskim albo papieskim (E. Hołderna-Kędzia, B. Kędzia, Miody odmianowe i ich znaczenie lecznicze, 2002 r., s. 91-92).

Aż do początków XX wieku miód podbierano z pni w różnych porach, ale najczęściej dopiero w Wielki Piątek, czyli zabierano to, co pozostało pszczołom po przezimowaniu. Wyjątkowo podbierano miód także w lipcu lub sierpniu. Do I wojny miód wycinano razem z plastrami i oddzielano od wosku poprzez podgrzewanie, lub nawet gotowanie, dopiero potem, po wprowadzeniu ula ramowego, zaczęto używać miodarek. Przez krótki czas po odwirowaniu z plastrów, miody mają konsystencję gęstego płynu. Później przechodzą w postać stałą – skryształowaną. Każdy dobry miód pszczeli musi przybrać formę stałą. Tempo krystalizacji

zależy od gatunku miodu i temperatury przechowywania. Uzyskany miód częściowo sprzedawano, częściowo używano na własne potrzeby – jako pokarm do słodzenia czy jako lekarstwa na różne choroby (kaszel, chrypka – Trzemeśnia, reumatyzm, choroby gardła – Trzebunia) (R. Reinfuss, op. cit., s. 135).

W województwie małopolskim działa obecnie przeszło 3 tysiące pszczelarzy zrzeszonych w różnych związkach. Utrzymują oni ponad 60 tysięcy rodzin pszczoł. Część z tych pasiek, położonych zwłaszcza w południowej części województwa, w latach „miodnych” produkuje znaczne ilości miodu spadziowego poszukiwanego w kraju, a także za granicą, zwłaszcza w Niemczech.

§ 3.

Warunki uczestnictwa

1. Konkurs jest przeznaczony dla uczniów klas zasadniczych szkół zawodowych i technikum o profilu gastronomicznym, uczących się w zawodach:
 - szkoła branżowa 1 stopnia - kucharz,
 - technik żywienia i usług gastronomicznych,
2. Uczniowie powinni być zgłaszani do konkursu przez swoich nauczycieli. Każda szkoła biorąca udział w konkursie może zgłosić jeden zespół złożony z 2 uczestników.
3. Warunkiem przystąpienia do konkursu jest nadesłanie „Karty zgłoszenia” oraz oświadczenia o zgodzie na publikację wizerunku (załącznik nr 1) oraz „Propozycji kulinarnej” (załącznik nr 2).

§ 4.

Etapy konkursu

I etap – eliminacje szkolne

II etap – potwierdzenie uczestnictwa w konkursie oraz nadsyłanie propozycji potraw i składu zespołów konkursowych – **do 21 lutego 2025 r.**

III etap – ogłoszenie listy zakwalifikowanych zespołów – **04 marca 2025 r.**

Każdy zespół powinien opracować i przesłać na adres mailowy Organizatora: sekretariat@zsp.edu.pl

* kartę zgłoszenia, oświadczenie o zgodzie na publikację wizerunku (załącznik nr 1),

* propozycję kulinarną (załącznik nr 2),

Zgłoszenia i propozycje kulinarne przyjmowane będą w wersji elektronicznej. Zgłoszenie należy przesłać jako skan podpisanego załącznika (JPG, PDF, WORD), a propozycję kulinarną w wersji edytowalnej (DOC, DOCX, ODF). W temacie wiadomości mailowej należy wpisać – **SMAK GOŚCINNOŚCI 2025.** Ponadto, każdy zespół powinien przygotować krótką (5-minutową) prezentację ustną na temat sporządzonej potrawy (np. skąd zaczerpnięto inspirację lub recepturę?, czy modyfikowano ją?, w jaki sposób?, dlaczego wybrano taki przepis?, czym się kierowano?). Uczestnicy będą prezentowali się przed jury konkursowym.

IV etap – finał, wykonanie potraw konkursowych i prezentacja – etap przeprowadzony zostanie w pracowniach gastronomicznych Organizatora w Zespole Szkół - Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego w Myślenicach, ul. Zdrojowa 18, 32- 400 Myślenice, **11 marca 2025 r.**

§ 5. Przebieg konkursu

1. Przed rozpoczęciem odbędzie się instruktaż wstępny dla uczestników.
2. Uczestnicy finału powinni posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz strój ochronny zgodny z wymogami higieny.
3. Do wykonania prac konkursowych udostępnione będą szkolne pracownie gastronomiczne.
4. Organizator zapewnia następujące urządzenia potrzebne do wykonania zadań konkursowych: kuchenki gazowe dwupalnikowe – 2 sztuki, zlewozmywak z ciepłą i zimną wodą, blat roboczy długości ok. 1 metra oraz drobny sprzęt niezbędny do przygotowania potraw. Dodatkowo do dyspozycji uczestników są piece konwekcyjno-parowe – 3 szt., kuchenki mikrofalowe – 1 szt., maszynki do mielenia mięsa - 3 szt., blendery – 1 szt., palniki do karmelizowania i przypiekania – 2 szt., ubijarki cukiernicze – 1 szt., miksery ręczne – 2 szt., płyta grillowa – 1 szt., lodówki, zamrażarki, zamrażarka szokowa – 1 szt. oraz wózek do flambrowania – 1 szt., termomix – 1 szt., szybkiwar – 3 szt.
5. Uczestnicy powinni przywieźć ze sobą talerze, patery, półmiski etc. niezbędne do prezentacji i podania przygotowanych potraw. Regulamin dopuszcza również wykorzystanie przez uczestników przywiezionych ze sobą drobnych sprzętów kuchennych np. noży, wykrawaczy, narzędzi do carvingu etc.
6. Uczestnicy finału mają za zadanie wykonać samodzielnie dwie potrawy:
 - zakąskę zimną lub gorącą,
 - danie zasadnicze.

W każdym daniu, uczestnicy konkursu są zobowiązani wykorzystać składnik stanowiący temat przewodni konkursu: małopolski miód spadziowy. Organizator zapewnia uczestnikom Miód Spadziowy z Beskidu Wyspowego w ilościach określonych w recepturze.
7. Każdy zespół wykonuje 4 porcje przystawki i 4 porcje dania zasadniczego (dwie porcje ocenia komisja, jedna pozostaje do zaprezentowania na stole ogólnym, natomiast ostatnia pozostaje dla uczestnika), uczestnicy startujący w konkursie zapewniają sobie, na koszt własny, niezbędne surowce.
8. Nie dopuszcza się korzystania z przygotowanych wcześniej półproduktów, sztucznych 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.
9. W czasie trwania Konkursu oraz podczas ogłoszenia wyników uczestników obowiązują stroje służbowe stosowne dla zawodu.

§ 6.
Czas pracy

1. Zespoły będą rozpoczynały zmagania kulinarne w **10 minutowych odstępach**.
2. Uczestnicy konkursu kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 5 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienia się z wyposażeniem stanowiska pracy.
3. Czas na wykonanie potraw wynosi **150 min.**
4. Oznaczenie czasu rozpoczęcia i zakończenia przygotowania potraw zamieszczone zostanie na każdym stanowisku pracy według harmonogramu.
5. Prace konkursowe będą oceniane przez jury po zakończeniu regulaminowego czasu pracy zespołu.

§ 7.
Ocenianie prac konkursowych

1. Nad prawidłowością przebiegu konkursu kulinarnego czuwać będzie profesjonalne jury, powołane przez Organizatora.
2. Konkurs kulinarny będzie oceniany przez 2 niezależne składy jury (techniczne i degustacyjne), łączny wynik jury wyłoni zwycięskie zespoły.
3. Kryteria oceny:

a. ocena jury technicznego (0 - 50 pkt.) obejmuje:

- wybór potrawy (5 pkt.),
- ocena receptury (5 pkt.),
- dobór składników (5 pkt.),
- organizacja stanowiska i organizacja pracy (10 pkt.),
- zasady bhp (5 pkt.),
- dobór technik i metod wykonania (10 pkt.),
- właściwe wykorzystanie czasu pracy (10 pkt.).

b. ocena jury degustacyjnego (0 - 50 pkt.) obejmuje:

- kompozycja potrawy (10 pkt.),
- sposób wydania potrawy (10 pkt.),
- kreatywność (10 pkt.),
- ocena organoleptyczna - smak, zapach, wygląd (15 pkt.)
- prezentacja potrawy (5 pkt.).

Maksymalna ilość punktów za 2 potrawy (zakąskę i danie główne) – 200 pkt.

§ 8.
Nagrody

1. Za zajęcie I, II i III miejsca w konkursie uczestnik otrzymuje dyplom oraz nagrodę, a Szkoła którą reprezentuje – puchar „**Smak Gościnności 2025**”. Organizator zastrzega sobie prawo przyznania dodatkowych nagród.

§ 9.

Przetwarzanie danych osobowych

1. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).
2. Administratorem danych osobowych przetwarzanych w ramach Konkursu jest Zespół Szkół - Małopolska Szkoła Gościnności im. Tytusa Chałubińskiego w Myślenicach, ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice zwany Organizatorem. W sprawach związanych z danymi uczestnik/opiekun może kontaktować się z Administratorem danych osobowych pod adresem e-mail: sekretariat@zsp.edu.pl.
3. Kontakt z inspektorem ochrony danych jest możliwy pod adresem: pkarcz@wadowice.pl
4. Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu realizacji Konkursu na podstawie wyrażonej zgody. Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
5. Osoba, której dane dotyczą, może wycofać zgodę na przetwarzanie danych poprzez przekazanie na adres administratora danych osobowych stosownego oświadczenia.
6. Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowej.
7. Dane osobowe uczestnika i opiekuna zespołu będą przechowywane przez okres nie dłuższy, niż jest to niezbędne do celów, w których dane te są przetwarzane.
8. Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, żądania ich sprostowania, ograniczenia ich przetwarzania, przeniesienia lub usunięcia. Wniesienie żądania usunięcia danych jest równoznaczne z rezygnacją z udziału w Konkursie.
9. W trakcie przetwarzania danych na potrzeby realizacji Konkursu, nie dochodzi do zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani do profilowania.
10. Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych na niezgodne z prawem przetwarzanie jej danych osobowych.
11. Podanie danych nie jest obowiązkowe, niemniej bez ich podania nie jest możliwy udział w Konkursie.

§ 10.
Prawa autorskie

1. Uczestnik powinien być autorem zgłoszonych propozycji kulinarnych i samodzielnie wykonać je podczas konkursu. Przesłane zgłoszenia nie mogą naruszać praw autorskich, praw własności przemysłowej, praw do wizerunku oraz dóbr osobistych innych osób.
2. Organizator VI Międzynarodowego Konkursu Kulinarnego „Smak Gościnności” 2025 nabywa nieograniczone prawa majątkowe do sporządzonych przez uczestników propozycji kulinarnych i receptur, na podstawie których zostały sporządzone oraz prawa do rozpowszechniania ich opracowań (opisów, fotografii, nagrań filmowych, dźwiękowych itp.) we wszystkich krajach świata bez ograniczeń czasowych, w następujących polach eksploatacji: utrwalania, w tym utrwalania na materialnych nośnikach informatycznych (m.in. CD ROM-y, dyskietki, DVD, taśmy magnetyczne, nośniki magnetoptyczne), zwielokrotniania określoną techniką, w tym zwielokrotniania techniką drukarską, wprowadzania do pamięci komputera, wykorzystania w sieci Internet, lub innych sieciach komputerowych lub teleinformatycznych, publicznego wykonania lub odtwarzania, nadawania z wykorzystaniem taśm magnetycznych i nośników magnetoptycznych, nadawania za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, nadawania w kinie, tworzenia i rozpowszechniania utworów zależnych, wykorzystanie w technologii UMTS i GPRS, modyfikowania, w tym m.in. prawo do korekty, dokonywania przeróbek, zmian i adaptacji całości oraz pojedynczych fragmentów, wystawiania, wyświetlenia, używania w formie promocji i reklamy Konkursu, nadawania za pomocą wizji lub fonii przewodowej lub bezprzewodowej przez stację naziemną (również w sieci kablowej lub telewizji kodowanej), swobodnego używania i korzystania z zapisów fotograficznych i filmowych wykonanych podczas Konkursu propozycji kulinarnych oraz pojedynczych elementów w zakresie promocji i reklamy Konkursu.
3. Organizator zastrzega sobie prawo wykorzystywania fotografii wykonanych prac konkursowych bez konieczności wskazywania imienia i nazwiska autorów prac konkursowych.
4. Uczestnik wyraża zgodę na dokonywanie przez Organizatora opracowań wykonanych prac konkursowych i ich receptur. W razie, gdy przeróbki i inne opracowania prac konkursowych i ich receptur, stanowiąc będą przedmiot zależnych praw autorskich uczestnik oraz opiekun zespołu niniejszym wyraża zgodę na rozporządzanie i korzystanie z takiego przedmiotu przez Organizatora w zakresie w jakim Organizator nabywa autorskie prawa majątkowe do wykonanych prac konkursowych i ich receptur. Organizator nie jest zobowiązany do rozpowszechniania lub wykorzystania prac konkursowych i ich receptur.

§ 11.
Postanowienia końcowe

1. Za organizację i przebieg Konkursu odpowiada Organizator.
2. Komisja konkursowa powołana przez Organizatora zapewnia prawidłowy przebieg Konkursu oraz obiektywizm oceniania jego wyniku.
3. Wyniki Konkursu zatwierdzone przez komisję konkursową są ostateczne.
4. Zgłoszenia należy nadsyłać na adres Organizatora: Zespół Szkół - Małopolska Szkoła Gościnności na adres: sekretariat@zsp.edu.pl z dopiskiem SMAK GOŚCINNOŚCI 2025.
5. O zakwalifikowaniu się do konkursu decyduje Organizator.
6. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczestników i opiekunów.
7. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji podstawowych danych osobowych uczestników Konkursu i opiekunów zespołów, nazw potraw i ich receptur, a także zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i prac konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
8. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany postanowień regulaminu. W przypadku zmian, uczestnicy zostaną o nich powiadomieni.


DYREKTOR
mgr Barbara Firek