

**REGULAMIN ETAPU SZKOLNEGO
XXVIII WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU KULINARNEGO
O TYTUŁ
„ MISTRZA SZKOLNEJ PATELNI- DOCEŃ SWÓJ
REGIONALIZM”.**

I. ZAŁOŻENIA OGÓLNE

1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie, zwany dalej organizatorem
2. Konkurs odbędzie się **17.02.2026 r.**
3. Celem konkursu jest:
 - a) kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy i tradycji kulinarnej,
 - b) promocja żywności naturalnej, tradycyjnej, lokalnej, regionalnej i ekologicznej, opartej na surowcach pochodzących z Warmii i Mazur,
 - c) upowszechnianie wiedzy o dziedzictwie kulinarnym Warmii, Mazur i Powiśla oraz podkreślanie znaczenia lokalnych tradycji gastronomicznych,
 - d) popularyzacja potraw kuchni lokalnej,
 - e) doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów, kształcących się w zawodach związanych z gastronomią,
 - f) podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego,
 - g) doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów,
 - h) promocja Zespołu Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie.
4. Temat konkursu **„Doceń swój regionalizm”.**

Tematem konkursu jest danie główne restauracyjne z użyciem minimum trzech produktów tradycyjnych, regionalnych lub posiadający znak dziedzictwa kulinarnego Warmia Mazury, według załączonych linków.

[https://dziedzictwokulinarne.pl/wp-](https://dziedzictwokulinarne.pl/wp-content/uploads/2024/02/LPT_Publikacja_2020.pdf)

[content/uploads/2024/02/LPT_Publikacja_2020.pdf](https://dziedzictwokulinarne.pl/wp-content/uploads/2024/02/LPT_Publikacja_2020.pdf)

<https://dziedzictwokulinarne.pl/wp-content/uploads/2025/11/Broszura-DKWM-2025-www.pdf>

II. WARUNKI UCZESTNICTWA

1. Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich zawodów związanych z gastronomią.
2. Konkurs składa się z II etapów:

Pierwszy etap (szkolny):

- a) przeprowadzony jest przez komisje szkolne we własnym zakresie,
- b) jego celem jest wyłonienie dwóch kandydatów do etapu wojewódzkiego
- c) warunkiem przystąpienia do etapu szkolnego jest przesłanie receptury na danie konkursowe w terminie do 13.02.2026 r. godz. 10:00 na adres e-mail: i.pierzchala@zs2szcztyno.edu.pl
- d) polega na wykonaniu 2 porcji dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego, na talerzach okrągłych o średnicy 31 cm, zgodnie z tematem konkursu: **„Doceń swój regionalizm”**.

Drugi etap (wojewódzki): w Zespole Szkół Zawodowych im. Sandora Petőfi w Ostródzie. Polega na wykonaniu 4 porcji dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego.

3. Uczestnicy konkursu wykonują potrawę wykorzystując:

- a) 3 produkty regionalne / tradycyjne, posiadające znak dziedzictwa kulinarnego,
- b) tylko surowce krajowe,
- c) pozostałe dodatki dowolne. Ważne jest, aby potrawa mieściła się w gramaturze 300 – 350 g wraz z dodatkami. Uczestnicy przynoszą ze sobą surowce do wykonania potrawy konkursowej, a żaden z produktów użytych w konkursie nie może być poddany wcześniejszej obróbce.

4. Konkurs odbędzie się 17.02.2026 r. w Zespole Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie (garmazernia).
5. Uroczyste rozpoczęcie odbędzie się o godz. 9.00, natomiast rywalizacje konkursowe w pracowniach gastronomicznych rozpoczną się po zakończeniu odprawy uczestników.

6. Zespoły szkolne składają się z 2 uczestników, startujących w konkursie. Członkowie zespołu szkolnego nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.
7. Regulamin konkursu jest dostępny w siedzibie organizatora (szkoły) oraz na stronie internetowej: <https://zs2.powiatszczecienski.pl/>. Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznaczne z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.
8. Każdy zespół będzie miał do dyspozycji 15 minut przed rozpoczęciem pracy na przygotowanie stanowiska (przygotowanie drobnego sprzętu oraz produktów i zapoznanie się z wyposażeniem dostarczonym przez organizatora).
9. Czas pracy uczniów, od momentu rozpoczęcia (rozpoczęcie pracy wyznacza przewodniczący jury) do chwili wyekspediowania 4 przygotowanych porcji na stole ekspedycyjnym, nie może przekraczać **120 minut**.
10. Niedotrzymanie podanego powyżej czasu powoduje otrzymanie punktów karnych. Zespół, który przekroczy regulaminowy czas pracy o ponad 15 minut lub przerwie pracę, zostanie oceniony za wykonaną pracę do chwili, kiedy zakończył się czas ustalony na wykonanie zadania.
11. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = - 2 punkty karne.
12. Jury, oprócz sprawdzania umiejętności kulinarnych, kreatywności i zdolności technicznych, będzie oceniało prezentację każdego dania, uwzględniającą opracowaną nazwą i krótką charakterystyką przygotowanej potrawy.

III. ZASADY ORGANIZACYJNE

1. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.
2. Uczestnicy powinni posiadać aktualne badania lekarskie oraz kompletne stroje kucharza.

3. Przed konkursem nastąpi losowanie stanowisk pracy.
4. Organizator zapewnia każdemu uczestnikowi stanowisko pracy wyposażone w stół roboczy, trzon kuchenny gazowy, zlewy. Uczestnik może skorzystać z pieca konwekcyjno-parowego, piekarników, kuchenki mikrofalowej, pakowaczki próżniowej oraz cyrkulatora wodnego.
5. Dania konkursowe powinny być serwowane na talerzach 31 cm (z czego 4 cm to krawędź talerza).
6. Prace konkursowe oceniać będzie Komisja Konkursowa, składająca się z dwóch grup jury (techniczne i degustacyjne).

Jury techniczne ocenia:

- a) przygotowanie stanowiska pracy, czystość podczas pracy, wygląd stanowiska po zakończonej pracy, dobór składników **(0-15pkt)**,
- b) sprawność w sporządzaniu potrawy, prawidłowość przebiegu procesu technologicznego, stopień trudności wykonanej potrawy **(0-15pkt)**.
- c) rozbiór tuszki kurczaka **(0-15pkt)**.

7. Komisja degustacyjna to 4-osobowe jury degustacyjne

Jury degustacyjne ocenia:

- a) ogólne wrażenie estetyczne potrawy, wygląd, aranżacja, kreatywność, w wyeksponowaniu składników potrawy **(0-15pkt)**
- b) trafny dobór składników potrawy **(0-15pkt)**
- c) smakowitość (smak, zapach, konsystencja) **(0-15pkt)**

8. Skład komisji może ulec zmianie.

9. Komisji przewodniczy osoba z grona jury

10. W przypadku równej liczby punktów głos decydujący należy do przewodniczącego komisji.

IV. NAGRODY ETAPU SZKOLNEGO

1. Za zajęcie w konkursie miejsca pierwszego, drugiego i trzeciego organizator przewidział nagrody rzeczowe.
2. Zwycięska drużyna pojedzie na finał konkursu o tytuł „Mistrza Szkolnej Patelni” do Zespołu Szkół Zawodowych im. Sandora Petőfi w Ostródzie.

3. Pozostałym uczestnikom organizator zapewnia wyróżnienia i dyplomy uczestnictwa.

V. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.

2. Komisja konkursowa zapewnia prawidłowy przebieg konkursu oraz obiektywizm w ocenie.

3. Osoba do kontaktu z Zespołu Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie:

Iwona Pierzchała - nauczyciel przedmiotów zawodowych

Klaudia Siekierska - nauczyciel przedmiotów zawodowych

VI. DOKUMENTOWANIE PRZEBIEGU KONKURSU

1. Komisja Konkursowa ogłosi wyniki końcowe na podstawie protokołu z przebiegu Konkursu.