

# REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO W RAMACH „FESTIWALU KUCHNIA INSPIRACJI”

## § 1

### Organizator i miejsce realizacji konkursu

1. Organizatorem konkursu jest Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, którego przedstawicielem w tym zakresie jest dr inż. Monika Michalak-Majewska. Wydarzenie organizowane jest na zlecenie i w porozumieniu z Biurem Rozwoju Turystyki Urzędu Miasta Lublin, reprezentowanym przez Marcina Kećko i Honoratę Kępowicz-Olszówkę.

2. Konkurs odbywa się w Pracowni Gastronomicznej na terenie ww. Wydziału.

## § 2

### Przedmiot konkursu

Przedmiotem konkursu jest wykonanie potrawy, której istotnym składnikiem jest burak zwyczajny – ćwikłowy i / lub cukrowy wg własnej / zmodyfikowanej przez uczestnika receptury.

## § 3

### Uczestnicy konkursu

1. Konkurs skierowany jest do Studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie zainteresowanych tematyką konkursu.
2. Potwierdzeniem uprawnienia do udziału w konkursie jest obecność na liście Studentów w roku akademickim 2023/2024, którą dysponuje Dziekanat Wydziału.

## § 4

### Zasady udziału w konkursie

1. Udział w konkursie jest dobrowolny.
2. Pierwszy etap:
  - student zgłasza na konkurs recepturę jednej potrawy, której istotny składnik stanowi burak zwyczajny – ćwikłowy i / lub cukrowy,
  - do zgłoszenia należy dołączyć:
    - zdjęcie potrawy - własne np. wykonanej wcześniej potrawy lub z innego źródła,
    - opis potrawy, zawierający jej charakterystykę, pochodzenie, i inne aspekty, które są istotne i mogą wyróżnić potrawę na tle innych,
    - skan lub zdjęcie czytelnie podpisanego Zgłoszenia do udziału w konkursie kulinarnym w ramach „Festiwalu Kuchnia Inspiracji”. Druk zgłoszenia do pobrania ze strony internetowej <https://up.lublin.pl/foodscience/>,
  - powyższe informacje należy przesłać na adres e-mail: [pracownia.gastronomiczna@up.lublin.pl](mailto:pracownia.gastronomiczna@up.lublin.pl).
3. Zgłoszenie na konkurs uważane będzie za uznanie warunków regulaminu, wyrażenie zgody na publikowanie danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych Dz. U. 2018 poz. 1000.
4. Dodatkowych informacji udziela dr inż. Monika Michalak-Majewska (adres e-mail: [monika.michalak@up.lublin.pl](mailto:monika.michalak@up.lublin.pl)).
5. Drugi etap:
  - spośród kompletnych zgłoszeń (zawierających: recepturę, zdjęcie, opis potrawy, zgłoszenie do udziału w konkursie) komisja konkursowa w składzie dr inż. Monika Michalak-Majewska, dr inż. Maciej Nataj, mgr inż. Patryk Siczek, wybierze 10 uczestników konkursu,

którzy zostaną zakwalifikowani do trzeciego etapu – przygotowania potraw podczas finału konkursu,

- podczas prac nad wyłonieniem 10 uczestników konkursu - komisja może prosić o spotkanie ze studentem w celu doprecyzowania wątpliwości dotyczących zgłaszanej potrawy,
- wybierając 10 uczestników konkursu – komisja bierze pod uwagę poniższe cechy zgłoszenia:

- znaczący udział buraka (będącego motywem przewodnim konkursu) w ocenianym daniu,
- oryginalność receptury,
- historia, nawiązanie do tradycji, opis potrawy,
- kreatywność studenta w doborze składników,
- potencjał potrawy,

- o wynikach drugiego etapu zostaną poinformowani studenci, których receptury zostały zakwalifikowane do finału konkursu.

6. W ciągu 3 kolejnych dni od ogłoszenia osób zakwalifikowanych do finału konkursu – uczestnicy przekazują komisji listę niezbędnego wyposażenia z Pracowni Gastronomicznej, z którego będą chcieli skorzystać podczas finału konkursu. Dozwolone jest również korzystanie z własnego sprzętu oraz naczyń.

## § 5

Surowce do przygotowania potrawy konkursowej, finał konkursu

1. Na surowce niezbędne do przygotowania potrawy uczestnik konkursu dysponuje kwotą 160 zł brutto. Surowce kupuje sam, a podstawą zwrotu poniesionych nakładów jest faktura (najlepiej jedna) wystawiona na Uczelnię: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin, NIP: 712 010 37 75 - bez żadnych dopisków o wydziałach itp.
2. Surowce można dostarczyć do Pracowni Gastronomicznej w dniu poprzedzającym konkurs (po umówieniu z osobą nadzorującą przebieg konkursu) lub w dniu konkursu.
3. Na przygotowanie potrawy Uczestnik ma wyznaczony czas – 150 minut i pracuje sam na swoim stanowisku (po jednej osobie przy stole roboczym).
4. Podczas konkursu na sali może pracować maksymalnie 5 osób. Kolejna grupa uczestników może rozpocząć pracę dopiero po opuszczeniu sali przez pierwszy zespół. Przydziału do grupy dokonuje komisja, informując uczestnika w momencie zakwalifikowania do finału.
5. Uczestnik konkursu przygotowuje dwie porcje potrawy, która będzie oceniana przez jury.

## § 6

Ocena potraw konkursowych i nagrody

1. Do oceny przygotowanej potrawy zostanie powołane jury, w skład wejdzie co najmniej jeden szef kuchni z lubelskiej restauracji.
2. Przygotowane dwie porcje potrawy należy zaprezentować (w szczególności omówić skład i etapy przygotowania, ewentualne inne kwestie, o które zapyta jury) i przekazać do oceny jury.
3. Oceniając potrawy jury bierze pod uwagę następujące kryteria / parametry:
  - wygląd, kompozycja, układ dania na talerzu,
  - wykorzystanie, udział w daniu buraka – warzywa, będącego motywem przewodnim konkursu,
  - smak dania,
  - zapach dania,
  - konsystencja dania,
  - wrażenie ogólne, jakie wywołuje oceniana potrawa,
  - przebieg pracy uczestnika, porządek na stanowisku, organizacja pracy.

4. Spośród zaprezentowanych potraw jury wskazuje trzy najlepsze, przyznając miejsca od pierwszego do trzeciego, a wykonawcom przyznając nagrody rzeczowe, które zostaną wręczone w dniu konkursu.

## § 7

### Terminarz

1. Do 10 listopada – student przesyła zgłoszenie zawierające: recepturę, zdjęcie, opis potrawy, zgłoszenie do udziału w konkursie.
2. 13 – 15 listopada - wybór 10 uczestników konkursu, możliwe rozmowy ze studentami zgłaszającymi receptury.
3. 15 – 16 listopada – zawiadomienie 10 uczestników konkursu, ze wskazaniem grupy, w której będą pracować podczas finału konkursu.
4. 17 – 20 listopada - uczestnicy przekazują komisji listę niezbędnego wyposażenia z Pracowni Gastronomicznej, z którego będą chcieli skorzystać podczas finału konkursu.
5. 23 listopada – możliwe dostarczenie surowców do Pracowni Gastronomicznej
6. 24 listopada – finał konkursu, dostarczenie surowców, własnego sprzętu i naczyń, które zostaną wykorzystane do przygotowania potraw konkursowych, rozstrzygnięcie konkursu, wręczenie nagród.

## § 8

### Postanowienia końcowe

1. Konkurs zostaje ogłoszony z dniem ukazania się regulaminu na stronie internetowej i w mediach społecznościowych Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii: <https://up.lublin.pl/foodscience/>.
2. We wszystkich sprawach nieuregulowanych Regulaminem decyduje komisja konkursowa oraz jury i ostateczna interpretacja Regulaminu do nich należy.