

Regulamin
Konkursu kulinarnego „**MasterChef – Student**”
na najlepszą potrawę z indyka

§ 1

Organizator i miejsce realizacji konkursu

1. Organizatorami Konkursu są:
 - Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, którego przedstawicielem w tym zakresie jest prof. dr hab. Małgorzata Karwowska
 - Zakład Mięsny "Mościbrody" Sp. z o.o.
 - Sekcja Technologia Mięsa Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności
 - Oddział Lubelski Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności
2. Konkurs odbywa się w Pracowni Gastronomicznej na terenie ww. Wydziału.

§ 2

Cel i przedmiot konkursu

1. Celem Konkursu jest upowszechnienie wiedzy o walorach żywieniowych mięsa i podrobów z indyka, promocja spożycia mięsa indyckiego i możliwości jego wykorzystania w kuchni.
2. Przedmiotem Konkursu jest wykonanie potrawy, której istotnym składnikiem jest mięso i podroby indyckie 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 mięso/podroby indyckie,
 - 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 „MasterChef – Student”,
 - ✓ Druk zgłoszenia do pobrania ze strony internetowej <https://up.lublin.pl/foodscience/>
- powyższe informacje należy przesać na adres e-mail: 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 prof. dr hab. Małgorzata Karwowska (adres e-mail: malgorzata.karwowska@up.lublin.pl) oraz dr inż. Monika Michalak-Majewska (adres e-mail: monika.michalak@up.lublin.pl).
 5. Drugi etap:
 - spośród kompletnych zgłoszeń (zawierających: recepturę, zdjęcie, opis potrawy, zgłoszenie do udziału w Konkursie) komisja konkursowa wybierze max. 10 uczestników Konkursu, którzy zostaną zakwalifikowani do trzeciego etapu – przygotowania potraw podczas finału Konkursu,
 - podczas prac nad wyłonieniem max. 10 uczestników Konkursu - komisja może prosić o spotkanie ze studentem w celu doprecyzowania wątpliwości dotyczących zgłaszanej potrawy,
 - wybierając max. 10 uczestników Konkursu – komisja bierze pod uwagę poniższe cechy zgłoszenia:
 - ✓ znaczący udział mięsa/podrobów indyckich (będących 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.

§ 5

Surowce do przygotowania potrawy konkursowej, finał konkursu

1. Surowce indyckie sponsoruje Zakład Mięсны "Mościbrody" Sp. z o.o. Na pozostałe surowce niezbędne do przygotowania potrawy uczestnik konkursu dysponuje kwotą maksymalnie 150 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, które będą oceniane przez jury.

§ 6

Ocena potraw konkursowych i nagrody

1. Do oceny przygotowanej potrawy zostanie powołane jury, w skład którego wejdą przedstawiciele Organizatorów oraz szef kuchni z lubelskiej restauracji.
2. Przygotowane dwie porcje potrawy Uczestnik Konkursu prezentuje (w szczególności omawia skład i etapy przygotowania, ewentualne inne kwestie, o które zapyta jury) i przekazuje do oceny jury.
3. Oceniając potrawy jury bierze pod uwagę następujące kryteria / parametry:
 - wygląd, kompozycja, układ dania na talerzu,
 - wykorzystanie, udział w daniu mięsa/podrobów indyjskich, będących 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 nagrodzi najlepsze. Główną nagrodą będzie pobyt w dworze Mościbrody z kolacją dla dwóch osób. Organizatorzy przewidują również nagrody rzeczowe dla Uczestników.

§ 7

Terminarz

1. Do 26 maja 2024 roku – student przesyła zgłoszenie zawierające: recepturę, zdjęcie, opis potrawy, zgłoszenie do udziału w Konkursie.
2. 27 - 28 maja 2024 roku - wybór max. 10 uczestników Konkursu, możliwe rozmowy ze studentami zgłaszającymi receptury.
3. 29 maja 2024 roku – zawiadomienie uczestników Konkursu, ze wskazaniem grupy, w której będą pracować podczas finału konkursu.
4. 4 czerwca 2024 roku – możliwe dostarczenie surowców do Pracowni Gastronomicznej
5. 5 czerwca 2024 roku – finał Konkursu, dostarczenie surowców, 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, ostateczna interpretacja Regulaminu należy do komisji konkursowej oraz jury.

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Organizator Konkursu zastrzega sobie możliwość zmian w Regulaminie Konkursu.
2. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
3. Uczestnicy Konkursu wyrażają zgodę, na opublikowanie ich danych osobowych, tj. imienia i nazwiska oraz opisów zdjęć wykonanych potraw na stronach internetowych i w mediach społecznościowych Organizatorów.
4. Przystąpienie do Konkursu oznacza akceptację Regulaminu oraz zgodę na przetwarzanie danych osobowych uczestnika w celach promocyjno-informacyjnych przez Organizatora.