

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 w porozumieniu z Biurem Rozwoju Turystyki Urzędu Miasta Lublin, reprezentowanym przez Stowarzyszenie Anthill.

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

§ 2

Przedmiot konkursu

Przedmiotem konkursu jest wykonanie potrawy, której istotnym składnikiem jest miód 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 2024/2025, 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 miód,
 - 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.
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).
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 hab. inż. Maciej Nastaj, mgr inż. Patryk Siczek, wybierze 5 uczestników konkursu, którzy zostaną zakwalifikowani do trzeciego etapu – przygotowania potraw podczas finału konkursu,

- podczas prac nad wyłonieniem 5 uczestników konkursu - komisja może prosić o spotkanie ze Studentem w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących zgłoszonej potrawy,
 - wybierając 5 uczestników konkursu – komisja bierze pod uwagę poniższe cechy zgłoszenia:
 - zastosowanie miodu (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 wskazanym stanowisku (po jednej osobie przy stole roboczym).
4. Podczas konkursu na sali może pracować maksymalnie 5 osób.
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 miodu – 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, które zostaną wręczone w dniu konkursu.

§ 7

Terminarz

1. Do 12 listopada – Student przesyła zgłoszenie zawierające: recepturę, zdjęcie, opis potrawy, zgłoszenie do udziału w konkursie.
2. 14 listopada - wybór 5 uczestników konkursu, możliwe rozmowy ze Studentami zgłaszającymi receptury.
3. 15 – 18 listopada – zawiadomienie 5 uczestników konkursu, którzy będą pracować podczas finału konkursu.
4. 20 listopada - uczestnicy przekazują komisji listę niezbędnego wyposażenia z Pracowni Gastronomicznej, z którego będą chcieli skorzystać podczas finału konkursu.
5. 27 listopada – możliwe dostarczenie surowców do Pracowni Gastronomicznej.
6. 29 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.