

REGULAMIN

Ogólnopolski Konkurs Kulinarny: „Smaki Tradycji” przeznaczonego dla uczniów szkół prowadzących kształcenie zawodowe związane z dziedziną gastronomii i kelnerstwa oraz uczestników szkolenia projektów Branżowego Centrum Umiejętności.

Nazwa konkursu: „SMAKI TRADYCJI”

Miejsce konkursu: Branżowe Centrum Umiejętności w Myślenicach, ul. Zdrojowa 18,
32-400 Myślenice

Termin konkursu: 8/9 czerwca 2026 roku

§ 1.

Terminy i miejsce konkursu.

I etap- potwierdzenie uczestnictwa w konkursie oraz nadsyłanie propozycji potraw (małopolskiego dania regionalnego) i składu dwuosobowych zespołów konkursowych- do 25 maja 2026 r.

II etap- ogłoszenie listy zakwalifikowanych zespołów- 30 maja 2026 r.

III etap- półfinał w Branżowym Centrum Umiejętności, ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice- 8 czerwiec 2026.

IV etap- finał w Branżowym Centrum Umiejętności, ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice- 9 czerwiec 2026 r.

§ 2.

Założenia ogólne.

1. Organizatorem konkursu jest Stowarzyszenie Kucharzy Polskich z Gdańska oraz Branżowe Centrum Umiejętności w Myślenicach 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,
- rozbudzanie pomysłowości, inicjatywy i kreatywności,
- wyrabianie poczucia estetyki i piękna.

3. Temat przewodni konkursu : „Smaki tradycji”.

Finał Black Box z głównym produktem-potrawa regionalna polskich regionów.

Kuchnie regionalne Polski to bogactwo smaków kształtowane przez historię i geografę, oferujące dania od ziemniaczanych specjałów Wielkopolski i Podlasia, przez góralskie oscypki, po ryby z Kaszub i Pomorza. Główne nurty obejmują kuchnię śląską, kresową, galicyjską, podlaską i kurpiowską, które często opierają się na lokalnych produktach, kiszonkach i bogactwie lasów. Oto przegląd przykładowych ośmiu kuchni regionalnych w Polsce ale w sumie jest ich 16:

- Kuchnia Śląska: Charakterystyczna dzięki wpływom niemieckim. Słynie z rolady wołowej, klusek śląskich (z dziurką) oraz modrej kapusty. Popularny jest także ajntopf.
- Kuchnia Wielkopolska: Królestwo ziemniaków, nazywanych tu „pyrami”. Popularne dania to pyry z gzikiem (twarożkiem), prażoki oraz rogałe marcińskie.
- Kuchnia Warmińska :słynie z farszynekale znana jest też i podawana porka ziemniaczana, dzyndzałki , szałtanosy, karmuszka.
- Kuchnia Podhalańska (Górska): Opiera się na serach owczych, takich jak oscypek, bundz czy bryndza. Znana z kwaśnicy, pieczonej baraniny i moskoli.
- Kuchnia Kaszubska i Pomorska: Obfituje w ryby słodkowodne i morskie (śledź, węgorz). Tradycyjne dania to zupa rybna, czarnina (czarna polewka) oraz potrawy z ziemniaków i brukwi.
- Kuchnia Podlaska i Kresowa: Łączy wpływy polskie, litewskie i białoruskie. Słynie z kartaczy (cepelinów), babki ziemniaczanej, kiszi ziemniaczanej oraz kołdunów.
- Kuchnia Galicyjska (Małopolska): Wpływy austro-węgierskie. Słynie z pierogów, zup (kwaśnica, żurek) maczanka oraz wypieków.
- Kuchnia Mazowiecka i Kurpiowska: Opiera się na darach lasu, grzybach, miodach oraz żytnim chlebie. Popularne są kluski, zupy mleczne oraz wypieki regionalne.

§ 3.

Warunki uczestnictwa.

1. Konkurs jest przeznaczony dla dwuosobowych zespołów kucharskich składających się dla uczniów szkół prowadzących kształcenie zawodowe związanej z dziedziną gastronomii i kelnerstwa oraz uczestników szkolenia projektu Branżowego Centrum Umiejętności.
2. 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.

1. I etap- potwierdzenie uczestnictwa w konkursie oraz nadsyłanie propozycji potraw (małopolskiego dania regionalnego) i składu dwuosobowych zespołów konkursowych- do 25 maja 2026 r.
2. II etap- ogłoszenie listy zakwalifikowanych dziesięciu zakwalifikowanych zespołów- 30 maja 2026 r.
3. III etap- półfinał w Branżowym Centrum Umiejętności ul. Zdrojowa 18 32-400 Myślenice- 8

czerwiec 2026.

4. Ogłoszenie wyników i wyłonienie pięciu (5) zespołów które przechodzą do finału.
5. IV etap- finał w Branżowym Centrum Umiejętności ul. Zdrojowa 18 32-400 Myślenice- 9 czerwiec 2026.
6. Ogłoszenie wyników finału konkursu, wręczenie nagród i dyplomów.

§ 5.

Termin i warunki zgłoszenia.

Każdy dwuosobowy zespół powinien opracować i przesać do dnia 25.05.2026 do godziny 20:00 na adres mailowy Organizatora tj Prezesa Stowarzyszenia Kucharzy Polskich: szulba@tlen.pl :

1. kartę zgłoszenia, oświadczenie o zgodzie na publikację wizerunku (załącznik nr 1),
2. propozycję kulinarną potrawy (załącznik nr 2),- najlepsze nadesłane potrawy wg oceniającej komisji w składzie Szefów Kuchni z Stowarzyszenia Kucharzy Polskich zakwalifikują się do półfinałów.

§ 6.

Przebieg konkursu.

1. Przed rozpoczęciem odbędzie się instruktaż wstępny dla uczestników- zarówno przed półfinałem i finałem.
2. Uczestnicy półfinału i finału powinni posiadać aktualne książeczki zdrowia oraz strój ochronny zgodny z wymogami higieny.
3. Do wykonania prac konkursowych w półfinale i finale udostępnione będą pracownie gastronomiczne Branżowego Centrum Umiejętności.
4. Organizator zapewnia następujące urządzenia potrzebne do wykonania zadań konkursowych będące stałym wyposażeniem Branżowego Centrum Umiejętności w Myślenicach : kuchenki gazowe 4 palnikowe 11 sztuk, zlewozmywak z ciepłą i zimną wodą, blat roboczy długości ok. 1 metra oraz drobny sprzęt niezbędny do przygotowania potraw.

Dodatkowo do dyspozycji uczestników są piec konwekcyjno-parowe 3 szt, maszynki do mielenia mięsa 1 szt., blendery 11 szt., palniki do karmelizowania i przypiekania 2 szt, lodówki, zamrażarki, zamrażarka szokowa 2 szt, talerze, patery, półmiski etc. niezbędne do prezentacji i podania.

§ 7.

Zadania konkursowe.

Uczestnicy półfinału mają za zadanie wykonać samodzielnie: **maczankę krakowską** (pieczywo jest po stronie organizatora).Produkty na wykonanie tej potrawy znajdować się będą w „sklepiku

konkursowym. Trzeba wskazać wszystkie produkty i ich ilość, a jeden z członków jury wszystko wyda co nie dopuści do chaosu organizacyjnego. . W półfinale konkursu każdy zespół wykonuje 5 porcji MACZANKI KRAKOWSKIEJ (cztery porcje ocenia komisja, jedna pozostaje do zaprezentowania na stole ogólnym).

Uczestnicy finału mają za zadanie wykonać samodzielnie dwie potrawy z produktu głównego będącego w BlackBox: **zupę regionalną Polski** oraz **danie zasadnicze regionalne Polski**.

Produkty na wykonanie tej potrawy znajdować się będą w „sklepiku konkursowym”

Trzeba wskazać wszystkie produkty i ich ilość a jeden z członków jury wszystko wyda co nie dopuści do chaosu organizacyjnego. W każdym daniu, uczestnicy konkursu są zobowiązani wykorzystać składnik lub składniki stanowiące wyposażenie BlackBoxa temat przewodni konkursu tj danie regionalne Polski.

W finale każdy zespół wykonuje 5 porcje zupy i 5 porcje dania zasadniczego (4 porcje ocenia komisja, jedna pozostaje do zaprezentowania na stole ogólnym)

Zarówno w półfinale jak i w finale konkursu 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.

Organizator udostępnia uczestnikom fartuchy kucharskie z logiem BCU resztę strojów tj kitel kucharski, czapkę kucharską (furażerkę lub budyniówkę) obuwie oraz spodnie uczestnicy we własnym zakresie.

W czasie trwania Konkursu oraz podczas ogłoszenia wyników uczestników obowiązują stroje służbowe stosowne dla zawodu.

§ 8.

Czas pracy.

8 czerwiec 2026r. Półfinał godzina 12.00, dziesięć zakwalifikowanych zespołów:

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 120 min. (2h)
4. Po przekroczeniu wyznaczonego czasu pracy jury ocenia danie takie jakie jest na dany moment.

9 czerwiec 2026r. Finał godzina 11:00: pięć zakwalifikowanych zespołów:

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 180 min. (3h)
 4. Po przekroczeniu wyznaczonego czasu pracy jury ocenia danie takie jakie jest na dany moment.

§ 9.

Ocena prac konkursowych.

1. Nad prawidłowością przebiegu konkursów kulinarnych czuwać będzie profesjonalne jury, powołane przez Stowarzyszenie Kucharzy Polskich składające się z profesjonalnych kucharzy i Szefów Kuchni.
2. Konkurs kulinarny będzie oceniany przez jury (techniczno- degustacyjne), łączny wynik punktowy przyznany przez jury wyłoni zwycięskie zespoły w półfinale jak i finale konkursu.
3. Kryteria oceny:
Ocena jury (0 - 100 pkt.) obejmuje:
 - a. tekstura potrawy max 25 pkt.
 - b. wykorzystane techniki max 25 pkt.
 - c. odpowiedni dobór składników max 25 pkt.
 - d. prezentacja potrawy konkursowej max 25 pkt.
 - e. smak potrawy 50 pkt.
 - f. regionalność potrawy konkursowej (tylko w finale konkursu) 30 pkt.

Maksymalna ilość punktów w półfinale 150 pkt.

Maksymalna ilość punktów w finale 180 pkt.

4. DO FINAŁU KONKURSU ZAKWALIFIKUJE SIĘ PIĘĆ NAJLEPSZYCH ZESPOŁÓW WYŁONIONYCH W PÓŁFINALE

§ 10.

Nagrody.

Wszyscy uczestnicy etapu półfinałowego i finałowego otrzymują drogocenne nagrody rzeczowe o profilu gastronomicznym.

Każdy zespół jest zobowiązany do pokwitowania odbioru nagrody.

§ 11.

Informacja RODO.

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 Branżowe Centrum Umiejętności w Myślenicach ul. Zdrojowa 18 32-400 Myślenice oraz Stowarzyszenie Kucharzy Polskich al. Grunwaldzka 131A 80-244 Gdańsk.
 3. 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.
 4. Osoba, której dane dotyczą, może wycofać zgodę na przetwarzanie danych poprzez przekazanie na adres administratora danych osobowych stosownego oświadczenia.
 5. Dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowej.
 6. Dane osobowe uczestnika i opiekuna zespołu będą przechowywane przez okres nie dłuższy, niż jest to niezbędne do celów, w których dane te są przetwarzane.
 7. 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.
 8. W trakcie przetwarzania danych na potrzeby realizacji Konkursu, nie dochodzi do zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani do profilowania.
 9. Osobie, której dane dotyczą, przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych na niezgodne z prawem przetwarzanie jej danych osobowych.
 10. Podanie danych nie jest obowiązkowe, niemniej bez ich podania nie jest możliwy udział w Konkursie.

§ 12.

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 Konkursu Kulinarного „Smak tradycji” 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, dyskiety, 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, stanowić 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.

§ 13.

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: Stowarzyszenie Kucharzy Polskich na adres: szulba@tlen.pl z dopiskiem „SMAK TRADYCJI”.
5. O zakwalifikowaniu się do POŁFINAŁU konkursu decyduje Organizator.
6. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za 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.