

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO „HOST SCHOOL – CUKROWNIA ŻNIN 2026”

§ 1. INFORMACJE OGÓLNE

- 1.1 Organizatorem I edycji konkursu „Host School – Cukrownia Żnin 2026” jest Cukrownia Żnin.
- 1.2 Współorganizatorem i pomysłodawcą konkursu jest Przemysław Urbaniak, Szef Kuchni Cukrowni Żnin.
- 1.3 Konkurs „Host School – Cukrownia Żnin 2026” odbędzie się 4 listopada 2026 roku.
- 1.4 W dniu konkursu, przed jego rozpoczęciem, odbędą się odprawa oraz losowanie kuchni startowych.
- 1.5 Konkurs organizowany jest w ramach wydarzenia branży hotelarsko-gastronomicznej Host 2026 Cukrownia Żnin, które odbywa się w dniach 3–4 listopada 2026 roku.
- 1.6 Uczestnicy konkursu powinni wykazać się umiejętnością przygotowywania dań kulinarnych w autorskiej aranżacji, zgodnie z obowiązującymi trendami kulinarnymi.
- 1.7 Konkurs ma zasięg ogólnopolski.
- 1.8 Celem konkursu jest podnoszenie kwalifikacji przyszłych kucharzy oraz wspieranie rozwoju szkół o profilach gastronomicznych.
- 1.9 Niniejszy regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady konkursu, chyba że jego treść wprost odsyła do innych dokumentów lub źródeł informacji opisujących określone elementy konkursu.

§ 2. ZASADY UCZESTNICTWA

- 2.1 Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie szkół gastronomicznych, którzy przyjeżdżają wraz z opiekunami wyznaczonymi przez szkołę. Każda szkoła może zgłosić jeden dwuosobowy zespół. Uczestnicy zgłoszeni przez szkołę, lecz reprezentujący pracodawcę, a nie szkołę, zostaną zdyskwalifikowani.
- 2.2 Do udziału w konkursie zostanie zakwalifikowanych 6 ekip dwuosobowych, wyłonionych w ramach eliminacji spośród nadesłanych zgłoszeń.
- 2.3 Wstępna selekcja uczestników odbędzie się na podstawie oceny portfolio obejmującego przesłane zdjęcia dań przygotowanych przez uczniów.
- 2.4 Koszty przejazdu oraz produktów użytych do wykonania dań konkursowych pokrywa zespół biorący udział w konkursie lub szkoła gastronomiczna, z której został zgłoszony.
- 2.5 Każdy zespół przesyła 2 zdjęcia dań głównych oraz 1 zdjęcie deseru, do których posiada prawa autorskie, a także receptury. Przesłane dania nie muszą odnosić się do tematyki konkursu.
- 2.6 Zgłoszenia do konkursu dokonuje osoba uprawniona do reprezentowania uczestnika, drogą elektroniczną na adres e-mail: host@cukrowniaznin.pl.
- 2.7 Zgłoszenie powinno zawierać:
 - imiona i nazwiska członków ekipy;
 - telefon kontaktowy do nauczyciela/opiekuna zgłoszonego zespołu;
 - adres e-mail do kontaktu;
 - nazwę szkoły;
 - rozmiary bluz kucharskich uczestników;
 - oświadczenie o zapoznaniu się z regulaminem i jego akceptacji;
 - szczegółowy opis dań, w tym: nazwę, recepturę oraz opis procesu technologicznego każdego dania;

- zgodę każdego z uczestników na przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystanie wizerunku na potrzeby marketingowe konkursu.

2.8 Termin nadsyłania zgłoszeń upływa 15 września 2026 roku o godzinie 22:00. Lista zakwalifikowanych uczestników zostanie podana do publicznej wiadomości 20 września 2026 roku oraz przesłana drogą mailową do opiekuna każdego zakwalifikowanego zespołu. Formularz zgłoszeniowy będzie dostępny do pobrania na stronie: <https://www.cukrowniaznin.pl/host-2026>

2.9 Zakwalifikowane ekipy zobowiązane są do potwierdzenia udziału w konkursie do 30 września 2026 roku drogą mailową na adres: host@cukrowniaznin.pl.

2.10 W przypadku zmiany członków zespołu należy zgłosić ją organizatorowi do 16 października 2026 roku. Po tym terminie, jeżeli którykolwiek z uczestników nie będzie mógł wziąć udziału w konkursie, drużyna zostanie zdyskwalifikowana i zastąpiona ekipą rezerwową.

2.11 Odprawa online z zespołami zakwalifikowanymi do konkursu odbędzie się w terminie podanym bliżej wydarzenia.

2.12 Na formularzu zgłoszeniowym należy zaznaczyć rozmiar bluzy kucharskiej: S, M, L, XL lub XXL.

2.13 We wszelkich sprawach merytorycznych i organizacyjnych prosimy o kontakt z Przemysławem Urbaniakiem pod numerem telefonu: 793 149 470.

§ 3. ZASADY KONKURSU

3.1 Konkurs zostanie przeprowadzony 4 listopada 2026 roku w godzinach 7:00–16:00 i będzie składał się z dwóch etapów:

- I etap: odprawa techniczna oraz losowanie numerów startowych;
- II etap: konkurs kulinarny.

3.2 Zespoły mają do przygotowania:

- 8 porcji dania głównego o gramaturze nie większej niż 250 g;
- 8 porcji deseru o gramaturze nie większej niż 120 g.

3.3 Każda drużyna przygotowuje 5 porcji dań konkursowych dla jury, 1 porcję dla mediów oraz 2 porcje dla gości odwiedzających wydarzenie branży hotelarsko-gastronomicznej Host 2026 Cukrownia Żnin.

3.4 Każda potrawa konkursowa musi zostać przygotowana specjalnie na konkurs i nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.

3.5 Produkty obowiązkowe do wykorzystania podczas konkursu zostaną podane do 5 października 2026 roku.

3.6 Organizator konkursu zapewnia sprzęt gastronomiczny. Szczegółowe wyposażenie kuchni konkursowych oraz lista sprzętu zapewnianego przez organizatora zostaną podane do 30 września 2026 roku.

3.7 Wszystkie pozostałe sprzęty i urządzenia gastronomiczne potrzebne do przygotowania dań konkursowych uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.

3.8 Liczba urządzeń elektrycznych przywiezionych przez uczestników nie może przekraczać 8 sztuk, a maksymalny pobór mocy w jednym momencie użycia nie może przekraczać 10 kW. W przypadku przekroczenia liczby sprzętów elektrycznych lub maksymalnego poboru mocy drużyna zostanie zdyskwalifikowana.

3.9 Każda zakwalifikowana drużyna zobowiązana jest dostarczyć jury konkursu receptury prezentowanych dań: 10 egzemplarzy w formie papierowej oraz 1 egzemplarz w formie elektronicznej na nośniku typu pendrive. Receptury należy dostarczyć w dniu konkursu lub w dniu poprzedzającym konkurs.

3.10 Odprawa techniczna odbędzie się w dniu konkursu o godzinie 7:00.

3.11 Czas pracy każdej ekipy wynosi 120 minut, czyli 2 pełne godziny.

3.12 Każda ekipa zobowiązana jest do wyserwowania poszczególnych dań w następujących terminach:

- danie główne – po 1 godzinie i 30 minutach (90 minut) od rozpoczęcia pracy;
- deser – po 2 godzinach (120 minut) od rozpoczęcia pracy.

Harmonogram pracy kuchni konkursowych

Kuchnia	Wejście do kuchni	Sprawdzenie mise en place	Rozpoczęcie pracy	Serwis dania głównego	Serwis deseru
1	8:00	8:15	8:30	10:00	10:30
2	8:10	8:25	8:40	10:10	10:40
3	8:20	8:35	8:50	10:20	10:50
4	9:00	9:15	9:30	11:00	11:30
5	9:10	9:25	9:40	11:10	11:40
6	9:20	9:35	9:50	11:20	11:50

3.13 Zespoły zajmują stanowiska po ich wcześniejszym wylosowaniu w dniu konkursu, podczas odprawy.

3.14 Wszystkie składniki niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda ekipa zabezpiecza we własnym zakresie, z wyjątkiem składników obowiązkowych zapewnianych przez organizatora.

3.15 Wszystkie produkty oraz składniki użyte do dań konkursowych, łącznie z dekoracją, muszą być jadalne, świeże, nietrujące oraz zgodne z polskim prawem.

3.16 Wszystkie składniki użyte do przygotowania dań konkursowych powinny być odważone i zapakowane w pojemniki wielokrotnego użytku. Produkty nie mogą być przyniesione w oryginalnych opakowaniach z logo producenta.

3.17 Dozwolone jest:

- przyniesienie owoców i warzyw obranych, ale niepokrojonych;
- użycie przygotowanych wcześniej, niezredukowanych i niedoprawionych wywarów;
- użycie puree owocowych i warzywnych, niezredukowanych i niedoprawionych;
- użycie soków owocowych i warzywnych, niezredukowanych i niedoprawionych;
- użycie gotowych, zagniecionych, ale nieuformowanych i niewypieczonych ciast;
- użycie liofilizowanych i suszonych owoców oraz warzyw;
- użycie wcześniej oczyszczonego, ale nieuformowanego i niepokrojonego elementu ryby lub mięsa;
- użycie skorupiaków bez głowy i pancerza/muszli, niepoddanych obróbce termicznej ani kalibracji;
- użycie aromatyzowanych syropów;
- użycie gotowych pudrów oraz aromatyzowanych soli i cukrów.

3.18 Zabrania się:

- stosowania produktów wcześniej wyciśniętych oraz uformowanych;
- stosowania gotowych sosów, farszów i nadzień;
- stosowania sztucznych, niejadalnych dekoracji;
- stosowania wcześniej rozdrobnionych produktów;
- stosowania produktów poddanych wcześniejszej obróbce termicznej;
- stosowania niejadalnych produktów wchodzących w skład dań konkursowych;
- użycia wcześniej przygotowanych dekoracji i elementów dekoracyjnych.

3.19 Podczas całego startu w kuchni konkursowej zabrania się używania przyrządów i naczyń wykonanych ze szkła oraz innych materiałów, których uszkodzenie mogłoby spowodować zanieczyszczenie przygotowywanej potrawy.

3.20 W kuchni konkursowej zawodnicy zobowiązani są do przestrzegania ogólnych zasad HACCP.

Jury konkursu

3.21 Jury konkursu będzie składało się z 9 członków, w tym:

- 5 członków jury degustacyjnego wraz z Przewodniczącym Jury;
- 3 członków jury technicznego;
- Sekretarza Konkursu.

3.22 Każdy członek jury degustacyjnego będzie oceniał dania według następujących kryteriów:

Kryterium	Liczba punktów
Mise en place	5
Higiena i organizacja pracy	10
Przygotowanie i techniki kulinarne	20
Prezentacja	15
Smak	50
Maksymalna suma punktów	100

3.23 Składowe oceny:

- danie główne – 100 punktów;
- deser – 100 punktów;
- ocena końcowa: $200/2 = 100$ punktów.

3.24 Za każde opóźnienie w serwowaniu poszczególnych dań Przewodniczący Jury ma prawo odjąć punkty według następujących zasad:

- 1 minuta opóźnienia – 2 punkty;
- 5 minut opóźnienia – 10 punktów;
- 10 minut i więcej – zaprzestanie oceny jury; wynik oceny danego dania wynosi 0 punktów u każdego z członków jury degustacyjnego.

3.25 Po zakończeniu pracy w kuchni każdy zespół ma 30 minut na posprzątanie kuchni i pozostawienie jej w stanie sprzed rozpoczęcia pracy. Po tym czasie członkowie jury technicznego sprawdzą stan kuchni. Za odchylenia od wymaganego stanu jury techniczne ma prawo odjąć maksymalnie 5 punktów od ostatecznej oceny jury konkursowego.

3.26 W sytuacjach spornych lub w przypadku uzyskania przez dwa lub więcej zespołów takiego samego wyniku ostateczną i niepodważalną decyzję podejmuje Przewodniczący Jury po konsultacji z pozostałymi członkami jury.

3.27 W dniu konkursu o godzinie 13:00 odbędzie się podsumowanie konkursu przez jury wraz z uczestnikami oraz indywidualne omówienie dań każdej drużyny. Obecność uczestników na podsumowaniu konkursu jest obowiązkowa.

3.28 Nagrodami w konkursie Host School są:

- I miejsce: meble ze stali nierdzewnej od firmy Plastmet oraz nagrody rzeczowe;
- II miejsce: voucher do Akademii Barbarlujckix oraz nagrody rzeczowe;
- III miejsce: nagrody rzeczowe.

3.29 Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy pamiątkowe i medale za udział w konkursie.

§ 4. WARUNKI ORGANIZACYJNE I POSTANOWIENIA KOŃCOWE

4.1 Decyzja jury konkursu jest ostateczna i niepodważalna.

4.2 Każdy uczestnik konkursu jest zobowiązany do startu w odpowiednim stroju kucharskim: czarnych spodniach oraz obuwii przystosowanym do pracy w kuchni. Część stroju, tj. kitel, zapaskę i czapkę kucharską, zapewnia organizator.

4.3 Organizator zapewnia uczestnikom wyżywienie w dniu trwania konkursu w postaci śniadania oraz obiadokolację w dniu poprzedzającym konkurs. Organizator zapewnia również nocleg dla uczestników konkursu w dniach 3–4 listopada 2026 roku.

4.4 Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w dniu konkursu około godziny 14:30.

4.5 Wyniki konkursu zostaną opublikowane w mediach społecznościowych oraz podane do informacji publicznej.

4.6 Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników, nazw dań, receptur, zdjęć oraz filmów, w tym do wykorzystania wizerunku uczestników na potrzeby konkursu oraz w celach marketingowo-organizacyjnych.

4.7 Zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku (RODO), każdy uczestnik konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystywanie wizerunku przez organizatorów konkursu na potrzeby konkursu i w celach marketingowo-organizacyjnych.

4.8 Organizator zastrzega sobie prawo do zdyskwalifikowania uczestnika lub zespołu, jeżeli którykolwiek z uczestników naruszy regulamin.

4.9 Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji konkursu bez podania przyczyny.

4.10 Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany regulaminu po wcześniejszym poinformowaniu uczestników i członków jury.

4.11 Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyny.

Czytelne podpisy

Opiekun zespołu:

Uczeń 1:

Uczeń 2: