



Regulamin
projektu edukacyjnego
„KREATYWNE WARSZTATY LODOWE Z SCHÖLLER ICE CREAM”

§1
INFORMACJE OGÓLNE O WARSZTATACH

1. Organizatorem kreatywnych warsztatów lodowych z Schöller Ice Cream jest producent lodów Nestle Schöller z siedzibą firmy FRONERII Polska Sp. z o.o przy ul. Domaniewska 32, 02-672 Warszawa zwany dalej „Organizatorem” przy pomocy Klubu Szefów Kuchni oraz Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie.
2. Celem warsztatów jest:
 - rozwijanie pasji i zainteresowań uczniów,
 - wspieranie uczniów w ich rozwoju osobistym,
 - zwiększenie atrakcyjności i jakości kształcenia w szkole,
 - poszerzanie wiedzy i umiejętności uczniów z zakresu komponowania deserów na bazie lodów „Schöller Ice Cream ”,
 - wypracowanie autorskich receptur na **kreatywny deser lodowy** z wykorzystaniem lodów „Schöller Ice Cream” przez uczniów,
 - przygotowanie uczniów do **Ogólnopolskiego Konkursu Master Challenge by Schöller**, który odbędzie się w Expo Mazury w Ostródzie w dniu **17 kwietnia 2018 roku**.

3. Uczestnikami warsztatów mogą być uczniowie wszystkich klas kształcący się w szkołach gastronomicznych w zawodach: cukiernik, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych.
4. Szkoła wyznaczy spośród nauczycieli zawodu – **opiekuna**, który przeprowadzi warsztaty z uczniami na terenie szkoły, zgodnie z zaproponowanym przez siebie harmonogramem, minimalnie 2-3 spotkania w miesiącu podczas trwania projektu.
5. Czas trwania projektu **od 1 lutego do 30 maja 2018 roku**.
6. Opiekun przeprowadzi rekrutację wśród chętnych uczniów do udziału w wyż. wym. warsztatach. Utworzona grupa powinna liczyć ok. **15 uczniów**.
7. Koordynator Sprzedaży ds. Gastronomii Fronerii, z ramienia Organizatora, po ustaleniu terminu z opiekunem szkoły przedstawi uczniom technologię sporządzania lodów „Schöller Ice Cream” oraz zapozna z ich asortymentem.
8. Organizator zapewni surowce w postaci lodów Schöller Ice Cream- ok. 20 litrów na szkołę, które zostaną dostarczone na warsztaty dla uczniów przez Koordynatorów Sprzedaży ds. Gastronomii Fronerii.
9. Pozostałe dodatkowe surowce niezbędne do sporządzenia deseru lodowego, uczestnicy lub szkoła zapewnią we własnym zakresie.
10. Warsztaty objęte będą:
 - patronatem merytorycznym: Klub Szefów Kuchni z p. Dariuszem Strucińskim na czele, koordynator projektu edukacyjnego z ramienia Fronerii, p. Agnieszka Sikorska oraz koordynator projektu edukacyjnego z ramienia ZSG-S w Olsztynie p. Wioletta Rutkowska oraz p. Jolanta Urbanek,
 - patronatem medialnym czasopism branżowych: papaja.pl, newsgastro.pl, Restauracja, Przegląd Gastronomiczny, kucharze-serwis.pl, Poradnik Restauratora, jedzenie.info.pl, Biznes Restauracja & Catering, Mistrz Branży, Przegląd Piekarski i Cukierniczy jak również w socjal media.
11. Projekt edukacyjny będzie podzielony na etapy:
 - I etap – zaproszenie szkół do udziału w projekcie edukacyjnym,
 - II etap – wysłanie formularza zgłoszeniowego szkoły wraz z załącznikami do organizatorów w terminie do **30 stycznia 2018 roku** (województwa: dolnośląskie, mazowieckie, opolskie i zachodniopomorskie w terminie **do 5 lutego 2018 roku**),
 - III etap - potwierdzenie przez organizatorów uczestnictwa szkół w projekcie,
 - IV etap – przekazanie lodów Schöller Ice Cream do szkół,

- V etap – udział uczniów w „Kreatywnych warsztatach lodowych z Schöller Ice Cream”. Wypracowanie deseru lodowego, którego głównym składnikiem muszą być lody smak roku „**Kasztanowe**” oraz dowolny smak lodów Schöller Ice Cream,
- VI etap – przesyłanie fotorelacji z warsztatów przez opiekuna do organizatorów (maksymalna ilość 15 zdjęć w formacie zip- przesyłane raz w miesiącu),
- VII etap - wytypowanie przez opiekuna max 3 autorskich receptur na **kreatywny deser lodowy** z wykorzystaniem lodów „Schöller Ice Cream ", przez najbardziej uzdolnionych uczniów oraz zgłoszenie ich do preeliminacji **Ogólnopolskiego Konkursu Master Challenge by Schöller** w terminie do **28 marca 2018 roku** na podstawie formularza zgłoszeniowego konkursu,
- VIII etap – wytypowanie **16** najlepszych **kreatywnych deserów lodowych** spośród nadesłanych zgłoszeń ze szkół przez Jury w składzie: Dariusz Struciński, Agnieszka Sikorska, Wioletta Rutkowska, Jolanta Urbanek.

12. Jury dokona oceny nadesłanych prac na podstawie następujących kryteriów:

- kreatywność i estetyka deseru lodowego - max 50 pkt.
- dekoracja i zastosowanie technik - max 50 pkt.
- kompozycja smakowa - max 100 pkt.

13. Jury może przyznać każdemu uczestnikowi max 200 pkt. W przypadku gdy wśród uczestników znajdą się osoby, które uzyskały taką samą ilość punktów, jury przeprowadzi głosowanie, które zadecyduje o zakwalifikowaniu się do najlepszej szesnastki.

14. Warunkiem uczestnictwa w wyż. wym. warsztatach jest wysłanie **formularza karty zgłoszenia szkoły** stanowiącego załącznik do niniejszego regulaminu. Do warsztatów zostanie zakwalifikowanych **siedemdziesiąt szkół** na podstawie kolejności zgłoszeń.

15. Szkoły zgłaszające chęć udziału w warsztatach powinny razem ze zgłoszeniem przesłać:

- Oświadczenie pełnoletniego Uczestnika udzielające Organizatorom prawa do wykorzystania wykonanej pracy w celach promocyjnych, dokumentacyjnych i marketingowych, według wzoru udostępnionego przez Organizatora oraz o wyrażeniu zgody na wykorzystywanie jego wizerunku przez Organizatora oraz Sponsorów,
- Oświadczenie niepełnoletniego Uczestnika udzielające Organizatorom prawa do wykorzystania wykonanej pracy w celach promocyjnych, dokumentacyjnych i marketingowych, według wzoru udostępnionego przez Organizatora oraz o wyrażeniu zgody na wykorzystywanie jego wizerunku przez Organizatora oraz Sponsorów.

§2

ZADANIA OPIEKUNA

1. Opiekun zapozna się z regulaminem projektu edukacyjnego „Kreatywne warsztaty lodowe z Schöller Ice Cream” oraz zobowiąże się do jego przestrzegania.
2. Opiekun przeprowadzi rekrutację wśród chętnych uczniów do udziału w wyż. wym. warsztatach. Utworzona grupa powinna liczyć ok. 15 uczniów (minimum 12 os.).
3. Opiekun wypełni i wyśle skan **formularza karty zgłoszenia szkoły** drogą e-mailową na adres warsztaty.lodowe2018@interia.pl oraz oryginał formularza karty zgłoszenia szkoły i oświadczenia uczestników pocztą na adres Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie ul. Żołnierska 49, 10-560 Olsztyn w terminie do **30 stycznia 2018 roku** (województwa: dolnośląskie, mazowieckie, opolskie i zachodniopomorskie w terminie **do 5 lutego 2018 roku**).
4. Opiekun przeprowadzi kreatywne warsztaty lodowe z Schöller Ice Cream dla uczniów.
5. Opiekun zapozna uczestników warsztatów z podstawowymi zasadami komponowania deserów lodowych, łączenia smaków oraz doborem zastawy stołowej.
6. Opiekun raz w miesiącu udokumentuje przeprowadzenie warsztatów w formie zdjęć oraz prześle je drogą elektroniczną na e-maila warsztaty.lodowe2018@interia.pl.
7. Opiekun wybierze spośród uczestników warsztatów maksymalnie 3 najbardziej kreatywnych uczniów, którzy zostaną zgłoszeni do preeliminacji **Ogólnopolskiego Konkursu Master Challenge by Schöller**. Zgłoszenia dokona opiekun na podstawie formularza zgłoszeniowego z załączonym zdjęciem deseru oraz opracowaną recepturą.

§3

ZADANIA UCZESTNIKÓW

1. Uczestnicy zapoznają się z regulaminem projektu edukacyjnego „Kreatywne warsztaty lodowe z Schöller Ice Cream” oraz wypełnią stosowne oświadczenia.
2. Uczestnicy systematycznie biorą udział w warsztatach organizowanych przez opiekuna szkoły.
3. Uczestnicy warsztatów kreują deser lodowy z uwzględnieniem smaku „Kasztanowe” oraz dowolnym smakiem lodów Schöller Ice Cream i zaproponowanymi dodatkami.
4. Uczestnicy warsztatów stworzą galerię zdjęć z autorskich deserów wraz z recepturą.

§4

NAGRODY

1. Uczestnicy zakwalifikowani do udziału w projekcie otrzymają firmowe **koszulki** i **zapaski** do wykorzystania w trakcie trwania kreatywnych warsztatów lodowych z Schöller Ice Cream.
2. Uczestnicy po zakończeniu warsztatów otrzymają od organizatorów **certyfikaty** potwierdzające udział w projekcie edukacyjnym „Kreatywne warsztaty z Schöller Ice Cream”.
3. Szesnastu najlepszych uczestników warsztatów wyłonionych przez Jury otrzyma **voucher** uprawniający do udziału w **Ogólnopolskim Konkursie Master Challenge by Schöller** oraz walkę o **3 000 zł**.
4. Szkoły z których wyłoniono szesnastu najlepszych uczestników otrzymają dofinansowanie w kwocie do **1000 zł na wynajem autokaru** dla uczniów na wycieczkę na Ogólnopolski Konkurs Master Challenge by Schöller.
5. Opiekun za przeprowadzenie warsztatów oraz terminowe nadsyłanie fotorelacji w terminie luty-maj 2018 otrzyma wynagrodzenie w wysokości **400 zł**.
6. Opiekun, którego uczeń dostanie się do najlepszej szesnastki otrzyma bon o wartości **500 zł**.
7. Uczeń, który zakwalifikuje się do pierwszej trójki Ogólnopolskiego Konkursu Master Challenge by Schöller otrzyma w nagrodę **Szkolenie w Akademii Kurta Schellera w Warszawie**.