

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO „SMACZNE HALLOWEEN ”

1. Postanowienia ogólne

1.1 Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół nr 7 w Tychach, ul. Browarowa 1a.

1.2 Celem Konkursu jest:

- kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy kulinarnej oraz wykorzystanie dyni w kuchni,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
- upowszechnianie zasad prawidłowego sporządzania potraw,
- podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
- kształtowanie umiejętności pracy w zespole.

1.3 Konkurs odbędzie się **12 listopada 2018 r.** w ZS nr 7 w Tychach o **godz. 8:30**. Zbiórka uczestników konkursu o godz. 8:00.

2. Zasady uczestnictwa

2.1 Uczestnikiem konkursu może być każdy uczeń Zespołu Szkół nr 7 w Tychach, kształcący się w zawodzie:

- Technik żywienia i usług gastronomicznych,
- Technik hotelarstwa,
- Kucharz,
- Cukiernik.

2.2 Uczestnicy biorą udział w konkursie w zespołach dwuosobowych.

2.3 Zgłoszenia do konkursu przyjmowane będą do **5 listopada 2018 r.** Zgłoszenie powinno zawierać:

- imiona i nazwiska uczestników,
- nazwę potraw,
- wyszczególnione składniki na 3 porcje dania głównego i 3 porcje deseru,
- opis sposobu wykonania.

W konkursie może wziąć udział maksymalnie 12 drużyn.

Zgłoszenia przyjmuje pani Agnieszka Kaspryszyn i pani Karolina Malaga.

2.4 Za zajęcie miejsc od 1 do 3 lub wyróżnienie uczeń otrzymuje ocenę celującą (waga 2) z wybranego przez siebie przedmiotu zawodowego praktycznego lub teoretycznego.

2.5 Za udział w konkursie pozostali uczestnicy otrzymują oceną bardzo dobrą (waga 2) z następujących przedmiotów:

- kucharz – pracownia gastronomiczna,
- cukiernik – pracownia cukiernicza,

- technik żywienia i usług gastronomicznych – pracownia technologii gastronomicznej lub obsługa konsumenta,
- technik hotelarstwa – pracownia hotelarska lub usługi gastronomiczne z obsługą konsumenta.

3. Zasady konkursu

3.1 Zadanie konkursowe polega na przygotowaniu **3 porcji dania głównego oraz 3 porcji deseru**. Obowiązkowym produktem konkursowym jest **dynia**.

3.2 Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi **90 minut**.

3.3 Uczestnicy są zobowiązani do zorganizowania we własnym zakresie i na koszt własny wszystkich produktów użytych do przygotowania potraw.

3.4 Uczestnicy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (bluza, zapaska i czapka kucharska).

3.5 Zabrania się:

- stosowania sztucznych dekoracji – wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym,
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
- stosowania gotowych sosów, farszów.

3.6 Nad prawidłowością przebiegu konkursu czuwać będzie profesjonalne jury.

3.7 Ocenie podlegać będą:

- smak – max 40 punktów
- dobór składników – max 10 punktów
- wygląd i aranżacja – max 15 punktów
- przygotowanie stanowiska pracy – max 5 punktów
- zużyty surowiec – max 10 punktów
- czystość pracy – max 5 punktów
- profesjonalizm pracy – max 10 punktów
- wygląd stanowiska po pracy – max 5 punktów

3.8 Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dania konkursowego karane będzie punktami ujemnymi.

3.9 Udział w konkursie oznacza jednocześnie wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby organizatora i sponsorów konkursu (imię, nazwisko, nazwa szkoły) i publikację w różnej formie bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.

ZAPRASZAMY ☺