

REGULAMIN WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO

„PARA W KUCHNI”-

organizowanego przez Zespół Szkół nr 2 w Jastrzębiu – Zdroju.

1. Regulamin określa:

- adresatów;
- cel konkursu;
- tematykę konkursu i czas trwania konkursu;
- warunki uczestnictwa w konkursie;
- termin i sposób zgłoszenia uczestników do konkursu;
- skład komisji konkursowej;
- kryteria i sposób oceny uczestników;
- formy ogłoszenia wyników konkursu;
- nagrody;

2. Konkurs adresowany jest do uczniów szkół gastronomicznych. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest zgłoszenie chęci udziału drogą mailową na adres poczta@zs2.jastrzebie.pl , **do dnia 22.10.21r**

i podanie informacji wskazanych w karcie zgłoszeniowej dołączonej do regulaminu (załącznik nr 1). W tytule wiadomości mailowej należy wpisać: „MIĘDZYSZKOLNY KONKURS GASTRONOMICZNY.” Dokonanie zgłoszenia będzie rozumiane jako zapoznanie się z Regulaminem oraz jego akceptację.

**Konkurs odbędzie się w Zespole Szkół nr 2 w Jastrzębiu – Zdroju, ul. Poznańska 1 A,
tel. 32 471 16 33, w dniu. 28.10.21r (czwartek)**

- uczestnicy pokrywają koszty dojazdu;

- uczestnicy są zobowiązani do zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt wszystkich produktów użytych do przygotowania dania;

3. Cele konkursu:

- prezentacja umiejętności praktycznych w przygotowaniu potraw z mięsa i warzyw;
- pobudzanie pomysłowości;
- rozbudzanie wrażliwości estetycznej;
- wdrażanie nowoczesnych procesów technologicznych gwarantujących zachowanie wysokiej wartości odżywczej i smakowej potraw;
- wyrabianie u uczniów umiejętności współpracy w grupie;
- nawiązanie kontaktów i współpracy z innymi szkołami o tym samym profilu – nauczyciele, uczniowie dokonują wymiany doświadczeń zawodowych;
- rozwijanie zdrowego współzawodnictwa między uczniami i szkołami zawodowymi;

4. Tematyka konkursu dotyczy wykorzystania we właściwym połączeniu ŻEBEREK WIEPRZOWYCH z ZIEMNIAKIEM i sporządzenie dobrze skomponowanego dania zasadniczego wg własnego przepisu w ilości 3 porcji: 2 porcje dla Komisji Konkursowej, 1 porcja na stół do prezentacji potraw,

5. Czas przygotowania potraw nie może przekroczyć **150 minut.**

. Uczestnicy będą mieli **10 minut** na zapoznanie się ze stanowiskiem pracy i pracownią gastronomiczną oraz na rozłożenie drobnego sprzętu i surowców

6. Warunki uczestnictwa w konkursie.

- 2- osobowy zespół szkolny wykonuje potrawę wg własnej receptury;
- organizatorzy konkursu zapewniają jednakowe dla wszystkich uczestników stanowiska produkcyjne w pracowni gastronomicznej, wyposażone w stoły robocze, kuchnię indukcyjną 4 palnikową z piekarnikiem elektrycznym , zlewozmywak , podstawowy sprzęt gastronomiczny oraz nakryty stół do prezentacji potraw;
- do urządzeń ogólnodostępnych należą:
 - piec konwekcyjno-parowy;
 - mikrofalówka;
 - lodówka-zamrażarka;
 - maszynka do mielenia;
 - naświetlacz do jaj;

- każdy uczestnik konkursu przywozi ze sobą:

- legitymację szkolną;

- aktualną książeczkę zdrowia;
 - kompletny strój roboczy wraz z workiem czystości (ściereczki, rękawiczki jednorazowe, maseczki)
- zabrania się:
- stosowania sztucznych dekoracji – wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu, w regulaminowym czasie konkursowym;
 - przygotowania wcześniej dekoracji i dodatków;
 - stosowania gotowych sosów;
 - stosowania gotowych farszów;
 - stosowania gotowych ciast/spodów do ciasta itp.;
- dopuszcza się:
- stosowanie dowolnych dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych;
 - stosowania własnego sprzętu potrzebnego do przygotowania potrawy;
- uczestnicy są proszeni o przygotowanie identyfikatora oraz wizytówki przeznaczonej do umieszczenia przy eksponowanej potrawie na stole prezentacyjnym, zawierającej:
- nazwę dania;
 - nazwisko i imię wykonawców;
 - nazwę szkoły wraz z opiekunem

7. Program konkursu:

- 9.00- 9.30 Rejestracja uczestników Konkursu i losowanie stanowisk (hol szkolny – wejście)
 9.35 – 10.00 odprawa uczestników konkursu (pracownia technologiczna sala 4 i 7 budynek A, parter)
 10.00 – 12.30 Rywalizacja w konkursie
 12.45-13.00 Prezentacja i omówienie dań konkursowych. Prace Jury.
 13.00 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagród (aula)

8. Skład Komisji Konkursowej

Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarne go czuwać będzie profesjonalne Jury Degustacyjne i Techniczne w składzie:
 Przewodniczący Jury – Szef Kuchni
 Członek Jury – Nauczyciel ZS nr 2;
 Członek Jury – Nauczyciel wylosowany wśród opiekunów;

9. Kryteria i sposób oceny uczestników:

Komisja Konkursowa dokona oceny technicznej i organoleptycznej wykonanych potraw przyznając punkty za:

- pomysłowość przygotowywanych potraw;
- stopień trudności wykonywanej potrawy;
- walory smakowe potrawy;
- poprawność prowadzonych procesów technologicznych;
- prezentację gotowego wyrobu – dekoracja i sposób podania gotowej potrawy;
- organizacja, technika, profesjonalizm pracy;
- czystość na stanowisku;
- współpraca w zespole;

Jury ocenia

- przygotowanie stanowiska pracy – maksymalnie 5 punktów;
 - czystość pracy – maksymalnie 15 punktów;
 - organizację, technikę i profesjonalizm pracy – maksymalnie 15 punktów;
 - wygląd stanowiska po pracy – maksymalnie 5 punktów;
 - poprawność procesów technologicznych – maksymalnie 10 punktów;
- wygląd i aranżację – maksymalnie 15 punktów;
 - dobór składników – maksymalnie 15 punktów;
 - smak – maksymalnie 20 punktów;

10. Rozstrzygnięcie i ogłoszenie wyników konkursu:

Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu zmagania konkursowych i naradzie Jury.

Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie podlegają procedurze odwoławczej.
Za udział w konkursie uczestnicy i opiekunowie otrzymują dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe ufundowane przez Sponsorów konkursu.

11. Postanowienia końcowe.

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu. w tym zdjęć osób i potraw.

Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany w powyższym regulaminie.

Informacje o zmianach zostaną wysłane do szkół.

Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu z przyczyn niezależnych.

Wszystkie pytania i wątpliwości prosimy kierować bezpośrednio do osób :

Ewa Goraus tel 508167744, Małgorzata Holona tel. 604430554