

REGULAMIN MIĘDZYSZKOLNEGO WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO „Najlepszy w zawodzie kucharz”

Pod hasłem „*ENCE PENCE PIEROGI LEPIĄ MOJE RĘCE*”

I. Ogólne sprawy organizacyjne:

1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Drzewnych im. S. Staszica w Bydgoszczy.
2. Konkurs odbędzie się w kategorii kucharz w Zespole Szkół Drzewnych im. Stanisława Staszica w Bydgoszczy w dniu **26.04.2016r.**
3. Zadaniem uczestników będzie przygotowanie 3 porcji dania z pierogów według wybranej lub opracowanej przez siebie receptury, których koszt będzie wynosił maksymalnie **50,00 zł.**
4. Celem konkursu jest
 - aktywizowanie młodzieży do doskonalenia zawodowego – uczniowie rozwijają swoje uzdolnienia i zainteresowania problematyką gastronomiczną, pobudzają pomysłowość, wyrabiają poczucie estetyki i piękna,
 - wdrażanie nowoczesnych procesów technologicznych, gwarantujących zachowanie wysokiej wartości odżywczej i smakowej potraw,
 - inicjowanie młodych talentów sztuki kulinarnej,
 - 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.
5. Nauczyciel opiekun wchodzi w skład Jury w czasie trwania konkursu.

II. Warunki uczestnictwa

1. W konkursie mogą brać udział uczniowie zasadniczej szkoły zawodowej o profilu kucharz (**z jednej szkoły można zgłosić jednego ucznia z jednym opiekunem**).
2. Warunkiem uczestnictwa jest dokonanie zgłoszenia na dołączonym formularzu zgłoszeniowym oraz wpłatę wpisowego na konto szkoły w wysokości **80,00 zł.** do dnia **01.04.16r.**

Zespół Szkół Drzewnych im. Stanisława Staszica
ul. Toruńska 44
85-023 Bydgoszcz
tel./fax(52)371-27-05
e-mail: zsd@zsd.bydgoszcz.pl

Rada Rodziców przy Zespole Szkół Drzewnych
06 1240 3493 1111 0010 2882 3721

III. Zasady organizacyjne

1. Organizator zapewnia:
 - surowce podstawowe, jakie zostaną wskazane w zgłoszeniu,
 - stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem,
 - zastawę stołową do prezentacji potraw,
 - poczęstunek dla uczestników i opiekunów.

2. Każdy uczestnik przywozi ze sobą:
 - legitymację szkolną,
 - aktualną książeczkę zdrowia,
 - kompletny strój kucharski wraz z workiem czystości, (opiekun przywozi fartuch),
 - wizytówkę formatu 15cm x 10cm (z nazwą potrawy, nazwiskiem wykonawcy i nazwą szkoły) przeznaczoną do umieszczenia przy eksponowanej potrawie
3. Surowe uzupełniające tj. elementy dekoracyjne, smakowe oraz drobny sprzęt specjalistyczny uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.
4. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty:
 - podróży uczestników i ich opiekunów
 - elementów dekoracyjnych potrzebnych do prezentacji potraw

IV. Reguły prowadzenia konkursu

1. Uczestnicy konkursu pracować będą na jednakowo wyposażonych stanowiskach.
2. Do urządzeń ogólnodostępnych należą: piec konwekcyjno-parowy, mikrofalówka, lodówko-zamrażarka, piekarnik, maszynka do mielenia, waga.
3. Każdy uczestnik wykonuje 3 porcje potrawy (jedna pozostaje do końca konkursu jako ekspozycja, dwie są przeznaczone do oceny dla jury).
4. Czas przygotowania potraw nie może przekroczyć 150 minut. Po upływie tego czasu potrawy niedokończone będą oceniane w takim stanie, w jakim są.
5. Wszystkie dania konkursowe (dotyczy również dekoracji) muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów).
6. Uczestnicy konkursu muszą wykazać się umiejętnością łączenia teorii zawodowej z praktyką w zakresie:
 - wykorzystania odpowiednich surowców i sprzętu
 - gospodarki czasem, energią, surowcem
7. Komisja dokona oceny technicznej i organoleptycznej, przyznając punkty za:
 - pomysłowość i nowatorstwo stosowanych procesów technologicznych i rozwiązań kulinarnych
 - stopień trudności wykonywanej potrawy
 - dekorację i sposób podania potrawy
 - walory smakowe potrawy
 - poprawność prowadzonych procesów technologicznych
 - prezentację gotowego wyrobuKażdy uczestnik może uzyskać max 30 pkt.
8. Za udział w konkursie uczestnicy otrzymają dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe.

V. Uwagi końcowe

Wszystkie pytania prosimy kierować na adres szkoły lub bezpośrednio do organizatorów:

696102624 Katarzyna Ogórkiewicz
517571497 Małgorzata Szczelaszczyk

PROGRAM KONKURSU

10:00-10:15	Zgłoszenie i rejestracja uczestników i opiekunów
10:15-10:45	Zapoznanie się uczestników ze stanowiskami pracy i ich przygotowanie.
10:45-11:00	Otwarcie konkursu.
11:00-13:30	Część praktyczna konkursu: wykonywanie potraw konkursowych.
13:30-14:00	Prezentacja potraw konkursowych. Prace Jury.
14:00-14:30	Degustacja potraw konkursowych. Posiłek dla uczestników i opiekunów konkursu.
14:30-15:00	Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród.

