

Regulamin

Pierwszy etap –szkolnego konkursu kulinarnego

„ Potrawa Wigilijna i Bożonarodzeniowa”

1. ZASADY OGÓLNE

- 1.1. Celem głównym konkursu jest kultywowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej podczas przygotowywania potraw wigilijnych i bożonarodzeniowych z wykorzystaniem produktów ekologicznych (min. 1 składnik z certyfikatem ekologicznym).
- 1.2. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością przygotowania oryginalnych dań kuchni polskiej.
- 1.3. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie niezależne trzyosobowe jury.

2. ZASADY UCZESTNICTWA

- 2.1. Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie klas gastronomicznych , bez względu na wiek i klasę, do której uczęszczają.
- 2.2. Uczniowie mogą zgłaszać się tylko w zespołach dwuosobowych.
- 2.3. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy zgłaszać się do Pani Ilony Szwedo- Makowskiej, Pani Małgorzaty Zimnej lub Pani Moniki Adamus.

3. ZASADY KONKURSU

- 3.1. Etap szkolny odbędzie się w dniu 12 grudnia 2018 roku.
O godzinie 8:00 - powitanie uczestników oraz losowanie stanowiska
O godzinie 8:20 - rozpoczęcie pracy przez trzy pierwsze drużyny.
- 3.2. Przedmiotem konkursu jest POTRAWA WIGILIJNA LUB BOŻONARODZENIOWA.
- 3.3. Uczestnicy konkursu przedstawiają do 5 grudnia 2018r. recepturę na potrawę konkursową zawierającą: nazwę potrawy, wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 3 porcje, sposób wykonania potrawy (załącznik 1).
- 3.4. Organizatorzy dla wszystkich uczestników konkursu zapewniają: sprzęt kuchenny, zastawę stołową.
- 3.5. Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszt zakupu produktów potrzebnych do wykonania potrawy konkursowej.
- 3.6. Ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim (spodnie, zapaska i czapka kucharska, obuwie na zmianę).
- 3.7. Na przygotowanie potrawy uczestnicy mają 110 minut. **(10minut na przygotowanie stanowiska, 90 minut na przygotowanie potrawy konkursowej, 10 minut na posprzątanie stanowiska).**
- 3.8. Wszystkie produkty wchodzące w skład potrawy, mogą być przygotowane jedynie w następujący sposób:
 - warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone
 - grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone
 - mięso – oczyszczone z błon, może być zamarynowane
 - sałaty i zioła – umyte, nierozdrobnione

Niedopuszczalne jest stosowanie:

- sztucznych dodatków – dekoracji
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
- gotowych farszy
- uformowanych wcześniej elementów mięsa i warzyw.

3.9. Dania konkursowe do oceny jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu.

3.10. Każda drużyna przygotowuje

- 1 talerz pokazowy: dla Jury i do zdjęcia;
- 2 półmiski degustacyjne: 1 dla Jury z minimum 5 kąskami (kąsek z każdego elementu potrawy – główny tematycznie produkt), 1 dla publiczności, zgodnie z przekazanymi wcześniej recepturami.

3.12. Przewidywany czas zakończenia konkursu - godzina 12:30. Ogłoszenie wyników godzina 13:00.

4. WARUNKI ORGANIZACYJNE

4.1. Ilość zespołów startujących w Konkursie jest ściśle określona- maksymalnie 6 ekip szkolnych (według kolejności zgłoszeń).

4.2. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z punktem 3.7).

4.3. Jury wyłoni dwa zespoły na podstawie łącznej ilości punktów.

4.4. Każdy zespół otrzyma pamiątkowe dyplomy.

5. OCENA JURY

5.1. Dania konkursowe będą oceniane przez jury, a ocenie podlegać będą:

- kreatywność,
- wygląd i aranżacja,
- dobór składników,
- smak i aromat,
- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych,
- odpowiednie i właściwe przygotowanie produktów i sprzętu,
- racjonalne wykorzystanie surowców,
- higiena i czystość w czasie i po zakończeniu pracy,
- profesjonalizm pracy,
- czas pracy (przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań skutkować będzie przyznaniem punktów ujemnych tj. 1 minuta = (-) 1punkt. Ponadto po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca zespołu zostanie zatrzymana a danie zostanie poddane ocenie jury).

Załącznik 1

ARKUSZ ZGŁOSZENIOWY DO KONKURSU

Nazwa zespołu.....
Kapitan zespołu
Członek zespołu.....

**NAZWA
POTRAWY WIGILIJNEJ LUB BOŻONARODZENIOWEJ**

.....
.....

RECEPTURA NA 3 PORCJE:	SPOSÓB WYKONANIA :

RECEPTURA NA 3 PORCJE:	SPOSÓB WYKONANIA :