

Regulamin

Szkolnego konkursu kulinarnego

„ Wypieki wielkanocne ”

1. ZASADY OGÓLNE

- 1.1. Celem głównym konkursu jest kultywowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej podczas przygotowywania ciast wielkanocnych .
- 1.2. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością przygotowania oryginalnych wypieków 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 posiadający książeczki zdrowia, 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 lub Pani Moniki Adamus

3. ZASADY KONKURSU

- 3.1. Konkurs kulinarny odbędzie się w dniu 2 marca (środa) 2016 roku. W pracowni gastronomicznej nr II
O godzinie 8:00 - powitanie uczestników oraz losowanie stanowiska
O godzinie 8:20 - rozpoczęcie pracy przez trzy pierwsze drużyny.
Na przygotowanie potrawy uczestnicy mają 110 minut. **(10minut na przygotowanie stanowiska, 90 minut na przygotowanie ciasta konkursowego, 10 minut na posprząkanie stanowiska).**
- 3.2. Uczestnicy konkursu przedstawiają do 29 lutego 2016r. godz. 12.00 recepturę na ciasto zawierającą: nazwę potrawy, wyszczególnione składniki, sposób wykonania (załącznik 1).
- 3.3. Organizatorzy dla wszystkich uczestników konkursu zapewniają: sprzęt kuchenny, zastawę stołową.
- 3.4. Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszt zakupu produktów potrzebnych do wykonania potrawy konkursowej.
- 3.6. Ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim
- 3.7. **Niedopuszczalne jest stosowanie:**
 - sztucznych dodatków – dekoracji
 - przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
 - gotowych farszy, kremów.
- 3.8. Każda drużyna przygotowuje
 - 1 talerz pokazowy
 - 4 talerze degustacyjne: 3 dla Jury i 1 dla publiczności.
- 3.9. 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. W przypadku dużej ilości zgłoszeń wszystkie drużyny wezmą udział w teście pisemnym (29 lutego 2016r. godz. 12.00 sala A) składającym się z 10 pytań. Sześć najlepszych zespołów wystartuje w konkursie kulinarnym.

4.2. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie.

4.3. Jury wyłoni jeden zespół na podstawie łącznej ilości punktów, który otrzyma nagrodę rzeczową.

4.4. Każdy zespół otrzyma pamiątkowe dyplomy.

4.5. Udział w konkursie jest równoznaczne z oświadczeniem posiadania praw autorskich i akceptację niniejszego regulaminu oraz zgody na publikację materiałów multimedialnych z przebiegu konkursu.

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).

