

# 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 oraz propagowanie proekologicznego stylu życia.
- 1.2. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością przygotowania oryginalnych dań kuchni polskiej z wykorzystaniem produktów ekologicznych.
- 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 etapie szkolnym wyłonione zostaną dwa zespoły, które będą zgłoszone na kolejny etap konkursu w ZSRCKU w Wojśławicach.
- 2.4. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy zgłaszać się do Pani Ilony Szwedo- Makowskiej lub Pani Małgorzaty Zimnej.

#### 3. ZASADY KONKURSU

- 3.1. Etap szkolny odbędzie się w dniu 2 grudnia 2016 roku.  
O godzinie 8:00 - powitanie uczestników oraz losowanie stanowiska  
O godzinie 8:20 - rozpoczęcie pracy przez pierwsze trzy drużyny.
- 3.2. Przedmiotem konkursu jest **POTRAWA WIGILIJNA LUB BOŻONARODZENIOWA**.
- 3.3. Uczestnicy konkursu przedstawiają do 1 grudnia 2016r. recepturę na potrawę konkursową ( w wersji wydrukowanej ) zawierającą: nazwę potrawy, wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi na 4 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 (bluza, spodnie kucharskie, zapaska i czapka kucharska).
- 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

- 2 talerze pokazowe: 1 dla Jury, 1 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**

.....  
.....

<b>RECEPTURA NA 4 PORCJE:</b>	<b>SPOSÓB WYKONANIA :</b>

<b>RECEPTURA NA 4 PORCJE:</b>	<b>SPOSÓB WYKONANIA :</b>