Regulamin

Szkolny konkurs kulinarny

„Pizza w wielu smakach”

1. ZASADY OGÓLNE

1.1. Celem głównym konkursu jest kultywowanie i pogłębianie wiedzy o włoskiej tradycji kulinarnej podczas przygotowywania tradycyjnej pizzy.

1.2. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością przygotowania ciasta drożdżowego różnymi metodami oraz właściwą obróbką wstępną warzyw, owoców, mięsa.

1.3. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie niezależne trzyosobowe jury.

2. ZASADY UCZESTNICTWA

2.1. Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie szkoły, bez względu na wiek i klasę, do której uczęszczają ale z **aktualną książeczką zdrowia**.

2.2. Uczniowie mogą zgłaszać się w zespołach dwuosobowych. Warunkiem przyjęcia drużyny do konkursu jest oddanie **do dnia 23.02.2018r**. arkusza zgłoszeniowego.

2.3. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy zgłaszać się do pani Ilony Szwedo- Makowskiej, pani Bożeny Mrozińskiej, pani Moniki Adamus, pani M. Zimnej.

3. ZASADY KONKURSU

3.1. Konkurs odbędzie się w **dniu 28 lutego lub 1 marca.**
O godzinie 8:00 - powitanie uczestników oraz losowanie stanowiska
O godzinie 8:20 - rozpoczęcie pracy przez pierwsze trzy drużyny.
O godzinie 10.15-rozopczęcie pracy przez kolejne trzy drużyny.

3.2. Przedmiotem konkursu jest „**Pizza w wielu smakach”**

3.3. Uczestnicy konkursu przedstawiają do 23 lutego 2018r. recepturę na potrawę konkursową (w wersji wydrukowanej) zawierającą: nazwę potrawy, wyszczególnione składniki, 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 90 minut. **(10 minut na przygotowanie stanowiska, 60 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 przygotuje

- 1 talerz pokazowy do zdjęcia
- 1 talerz do degustacji

3.12. Przewidywany czas zakończenia konkursu - godzina 12:00 Ogłoszenie wyników godzina 12:15

4. WARUNKI ORGANIZACYJNE

4.1. Ilość zespołów startujących w Konkursie jest ściśle określona- maksymalnie 12 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
…….
…….

NORMATYW SUROWCOWY	**SPOSÓB WYKONANIA :**