



Regulamin X Sądeckiego Konkursu Szkół Gastronomicznych

„Małopolskie produkty na europejskim stole”

Konkurencja kucharz

Celem Konkursu jest zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności, rozbudzenie inicjatywy oraz pomysłowości poprzez prezentację zakąski z wykorzystaniem różnych produktów małopolskich na europejskim stole.

I. POSTANOWIENIA PODSTAWOWE

1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół nr 1 im. KEN w Nowym Sączu przy ul. Jagiellońskiej 84.
2. Konkurs odbędzie się **26.10.2017 r.** w sali nr 15 i 16
3. Tematem konkursu w 2017 roku będzie:
„Produkt małopolski” na europejskim stole

II. CELE KONKURSU

1. Propagowanie zdrowych nawyków żywieniowych z wykorzystaniem produktów regionalnych z małopolski
2. Upowszechnienie znaczenia różnorodnego i zbilansowanego sposobu odżywiania
3. Uświadczenie konieczności dokonywania właściwych wyborów żywieniowych
4. Uświadczenie negatywnych skutków niewłaściwych zwyczajów żywieniowych
5. Rozwijanie zainteresowań i umiejętności uczniów
6. Integracja młodzieży
7. Rozwijanie wyobraźni kulinarnej
8. Stworzenie uczniom możliwości zaprezentowania swoich umiejętności

III.WYMAGANIA KONKURSOWE

1. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół o profilu gastronomicznym. Jedną szkołę może reprezentować dwóch uczniów. Każdy z uczestników wykonuje potrawę samodzielnie.
2. Każdy uczestnik konkursu wykonuje 3 porcje potrawy zaprojektowaną przez siebie, związaną z tematem konkursu.
3. Każdy uczestnik przywozi ze sobą książeczkę zdrowia, legitymację szkolną, strój kucharski, strój galowy, 2 egzemplarze receptur sporządzanych potraw (które należy przekazać organizatorom najpóźniej przed losowaniem stanowisk pracy) oraz 2 wizytówki formatu 10x15 cm :
 - jedną z czytelną nazwą potrawy zgodną z recepturą wystawioną przy eksponowanej potrawie
 - drugą z czytelną nazwą potrawy zgodną z recepturą, nazwiskiem wykonawcy i z nazwą szkoły, która będzie przeznaczona do umieszczenia przy potrawie na stole ekspozycyjnym
4. Każdy opiekun przywozi ze sobą książeczkę zdrowia i strój ochronny.
5. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty podróży oraz sami kupują produkty i elementy potrzebne do wykonania i dekoracji potraw konkursowych.
6. Organizator zapewnia stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem oraz nakryty stół do prezentacji potraw.
7. Specjalistyczny drobny sprzęt do wykonania dań oraz naczynia, zastawę niezbędną do podania i serwowania dań konkursowych oraz bieliznę stołową każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie
8. Istnieje możliwość zabezpieczenia przywiezionych ze sobą surowców i półproduktów.
9. Czas przygotowania od momentu wejścia na stanowisko, do momentu zakończenia pracy nie może przekroczyć 180 minut.
10. Czas wyznaczony do pracy obejmuje: **przygotowanie 3 porcji potrawy**
11. Potrawa konkursowa powinna być wyeksponowana :
 - 3 porcje wydane jedno porcjowo - dwie porcje do oceny jury, druga porcja podana na stół ekspozycyjny
12. Nie dopuszcza się wcześniej przygotowanych elementów oraz sztucznych dodatków i dekoracji .
13. Potrawa musi być wykonana w całości podczas wykonywania pracy konkursowej
14. Dopuszcza się wcześniejsze ukończenie pracy niż przewiduje regulamin, jednak ten fakt nie będzie podlegał ocenie
15. Uczestnicy Konkursu Kulinarного będą mogli zająć stanowisko konkursowe 15 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy

IV. OCENIANIE PRAC KONKURSOWYCH

1. Nad przebiegiem konkursu będą czuwać powołane przez Organizatora Komisja Konkursowa
2. Zadaniem Komisji Konkursowych jest ocena Prac biorących udział w Konkursie
3. Zawody rozpoczyna i kończy przewodniczący jury
4. Po upływie regulaminowego czasu uczestnicy mają obowiązek przedstawić prace do oceny jury
5. Oceny prac konkursowych dokonuje Jury również podczas trwania Konkursu
6. Prace zostaną poddane ocenie przez jury na podstawie karty oceny
7. Zwycięży Praca, która uzyska największą liczbę punktów w ocenie Komisji Konkursowej
8. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie podlegają procedurze odwoławczej

Jury ocenia dania konkursowe:

Część 1 - maksymalnie 30 punktów

1. przygotowanie stanowiska pracy – maks. 5 punktów
2. higiena pracy i bhp – maks. 10 punktów
3. profesjonalizm pracy – maks. 10 punktów
4. wygląd stanowiska po pracy – maks. 5 punktów

Część 2 - maksymalnie 60 punktów

1. wygląd i aranżację – maks. 15 punktów
2. dobór składników z wykorzystaniem produktów regionu małopolskiego – maks. 15 punktów
3. smak – maks. 30 punktów

Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 5 minut = - 3 punkty karne.

V ZGŁOSZENIE DO KONKURSU

1. Zgłoszenie zawodników do Konkursu wymaga zachowania formy pisemnej. Należy wypełnić załącznik nr 1.
2. Zgłoszenie powinno zawierać : dane osobowe zawodników: imię nazwisko, datę urodzenia, miejsce zamieszkania, nazwę i adres szkoły, którą uczestnicy reprezentują oraz nr telefonu szkoły.
3. W konkurencji kucharz należy podać nazwę potrawy konkursowej.
4. Zgłoszeń należy dokonać do dnia 16.10.2017r. osobiście lub drogą pocztową na adres:
Zespół Szkół nr 1 ul. Jagiellońska 84.33-300 Nowy Sącz. lub e mail: sekretariat@zsnr1.pl
5. Zgłoszenia dokonane po w/w terminie nie będą uwzględniane.

Nagrody

Nagrody w konkursie będą przyznane : za pierwsze, drugie i trzecie miejsce. Pozostali uczestnicy otrzymają dyplomy za udział.



.....
miejscowość, data

ZGŁOSZENIE DO KONKURSU

Imię i nazwisko uczestnika-konkurencja kucharz

.....
Data i miejsce urodzenia uczestnika

.....
Nazwa i adres szkoły

.....
nr telefonu

.....
Imię i nazwisko opiekuna

.....
Nazwa potrawy konkursowej

.....
Podpis uczestnika konkursu

.....
Podpis opiekuna

Oświadczanie uczestnika konkursu o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych.
W związku z udziałem w konkursie – wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych.

Oświadczam, iż przyjmuję do wiadomości, że:

1. Moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w działaniach związanych z konkursem
2. Moje dane osobowe mogą zostać udostępnione innym podmiotom w celu ewaluacji, jak również w celu realizacji zadań związanych z monitoringiem i sprawozdawczością
3. Podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości uczestnictwa w konkursie
4. Mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich poprawiania.

.....
miejscowość, data

.....
podpis uczestnika

.....
podpis opiekuna

