

## Regulamin Szkolnego Konkursu

„Najlepszy w zawodzie cukiernik” w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

*Temat konkursu: **Desery i deserki***

### I. Sprawy organizacyjne:

1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju
2. Celem konkursu jest:
  - ❖ Sprawdzenie umiejętności nabytych podczas lekcji oraz szkoleń prowadzonych w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców”.
  - ❖ Zaprezentowanie tych umiejętności na forum szkoły w formie słodkiego stołu bankietowego.
  - ❖ Uczestnicy przygotowując się do konkursu poszukują i opracowują receptury wybiegające poza program zakresu ćwiczeń, wykonywanych podczas zajęć z przedmiotów zawodowych.
  - ❖ Podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego.
  - ❖ Laureaci konkursu wezmą udział w cyklicznym międzynarodowym konkursie cukierniczym SWEET CUP w Preszowie.
  - ❖ Pobudzenie i rozwijanie zainteresowań uczniów zawodem cukiernik.
  - ❖ Promowanie talentów młodych adeptów sztuki kulinarnej, oraz udokumentowanie ich umiejętności zawodowych.
  - ❖ Rozwijanie współzawodnictwa między uczniami.
  - ❖ Dokonywanie oceny własnej wiedzy i umiejętności przed egzaminem zawodowym.
  - ❖ Lansowanie nowych trendów w cukiernictwie.

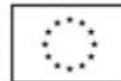
### II. Regulamin konkursu

1. W konkursie biorą udział uczniowie klas I i II technikum w zawodzie - technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą.
2. Konkurs składa się z dwóch etapów:
  - I. **Etap** : - test teoretyczny obejmujący podstawową wiedzę z zakresu wiadomości na danym etapie kształcenia odbędzie się w dniach **19 – 21 maja 2015 r.** Na tym etapie konkursu zostanie zakwalifikowanych 16 uczestników z najwyższą liczbą punktów, którzy przejdą do II etapu konkursu.

W sytuacji braku możliwości wyłonienia wymaganej liczby uczestników do II etapu konkursu, z powodu uzyskania jednakowej liczby punktów przez więcej niż 16 osób, dla uczniów, którzy zajęli ex aequo ostatnie miejsca, zostanie przeprowadzony dodatkowy test.

Lista uczestników - 16 osób zakwalifikowanych do II etapu konkursu zostanie ogłoszona po przeprowadzeniu dodatkowego testu. Osoby, które nie zostaną zakwalifikowane do II etapu konkursu, znajdą się na liście rezerwowej.
  - II. **Etap**: - praktyczny odbędzie się **10 czerwca 2015 r.**

Ogłoszenie wyników nastąpi na forum szkoły podczas prezentacji – „Słodkiego stołu bankietowego” w dniu konkursu praktycznego.



**Zasady regulujące przebieg II etapu konkursu:**

- Uczestnicy wykonują:

- ❖ **Dowolny** deser – 5 porcji
- ❖ **Obowiązkowy** deser - 4 porcje

- Czas pracy dla każdego ucznia 4 godziny (240 minut)
- Uczestnicy korzystają ze sprzętu szkolnego dostępnego w pracowni cukierniczej .
- Wszyscy uczestnicy prezentują się w stroju roboczym (woreczek czystości).
- Wszystkie surowce cukiernicze do sporządzenia wyrobów zapewnia organizator .
- Wszystkie elementy (dekoracje) powinny być wykonane na miejscu. Dopuszczalne jest jedynie użycie gotowych ciast np. biszkopt, piernik lub inny zbyt pracochłonny element do sporządzenia w dniu konkursu.
- Podczas pracy każdy z uczestników będzie oceniany przez komisję konkursową na podstawie karty oceny pracy uczestnika :

**Kryteria oceny wyrobu obowiązkowego:**

- |                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| ✓ Organizacja stanowiska pracy i bhp | 10 pkt. |
| ✓ Technika wykonania                 | 10 pkt. |
| ✓ Efekt końcowy                      | 10 pkt. |
| ✓ Czas i rytm pracy                  | 5 pkt.  |
| ✓ Ocena organoleptyczna              | 10 pkt. |

**Dodatkowej ocenie podlegać będzie dowolny wyrób:**

- |   |         |
|---|---------|
| ✓ Technika wykonania                        | 10 pkt. |
| ✓ Organizacja stanowiska pracy i bhp        | 10 pkt. |
| ✓ Tempo pracy                               | 5 pkt.  |
| ✓ Efekt końcowy , estetyka podania 3 porcji | 10 pkt. |
| ✓ Ocena organoleptyczna                     | 10 pkt. |
| ✓ Stopień trudności                         | 10 pkt. |

Suma punktów z dwóch zadań 100 - pozwoli wyłonić zwycięzcę szkolnego konkursu.

**Komisję do przeprowadzenia Konkursu powołuje organizator w następującym składzie:**

- Profesjonaliści w branży cukierniczej
- Nauczyciele uczący przedmiotów zawodowych ( w innych oddziałach).
- Zdobywcy trzech pierwszych miejsc otrzymają atrakcyjne nagrody rzeczowe.
- Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy, które dołączą do dokumentów aplikujących podczas ubiegania się o pracę.

Załączniki:

1. Karta oceny wyrobu obowiązkowego
2. Karta oceny wyrobu dowolnego

**Szczegółowe informacje u pani Jolanty Boczar - szkolnego koordynatora projektu.**