

Regulamin „XII Konkursu Najsprawniejszy w Zawodzie Kucharz”

Temat konkursu: „Kuchnia włoska na polskim stole”

Termin konkursu: 14.05.2015 r. (czwartek)

Termin przyjmowania zgłoszeń: do 04.05.2015 r.

PROGRAM KONKURSU !!!

7:00 - 8:00	Zameldowanie / Zabezpieczenie surowców na potrawę dowolną
8:00 - 8:30	Śniadanie
8:30 - 8:50	Otwarcie konkursu / Wybór komisji konkursowej drogą losowania
9:00 - 9:15	Zapoznanie się uczestników ze stanowiskami pracy (pracownia technologiczna)
	Część praktyczna konkursu: wykonywanie potraw konkursowych (pracownia technologiczna) - 240 min. (4 godz.)
9:15 - 13:15	W tym: 180 min. czas na przygotowanie ćwiczenia dowolnego 60 min. czas na przygotowanie ćwiczenia obowiązkowego
13:15 - 14:00	Degustacja potraw konkursowych, obiad
14:00 - 15:00	Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród

Dla opiekunów i zaproszonych gości - spotkanie przy kawie, herbacie, zwiedzanie szkoły.

1. Organizatorem konkursu jest Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Iwoniczu-Zdroju.
2. Konkurs odbywa się w kategorii kucharz małej gastronomii i kucharz (nowy zawód od 2012/2013)
3. Celem konkursu jest:
 - o rozwijanie współzawodnictwa pomiędzy uczniami i szkołami zawodowymi specjalnymi;
 - o aktywizacja młodzieży do doskonalenia zawodowego;
 - o pobudzanie rozwoju ucznia, jego uzdolnień i zainteresowań;
 - o promocja talentów młodych adeptów sztuki kulinarnej;
 - o integracja szkół o tym samym profilu kształcenia;
 - o propagowanie różnorodności potraw oraz tradycji kulinarnych.
4. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół zawodowych specjalnych. Z każdej szkoły można zgłosić 1 dwuosobowy zespół i maksymalnie 2-ch opiekunów /nauczycieli zawodu/.
5. W konkursie należy wykazać się technikami nabytymi w procesie kształcenia.

6. Uczniowie wykonują 2 potrawy:

1. dowolną - z surowców własnych, zgodnie z tematem konkursu
2. obowiązkową – z surowców przygotowanych przez organizatora, uczestnicy konkursu sporządzają potrawę z wybranych surowców zgodnie z tematem konkursu.

Surowce przygotowane przez organizatora: (pomidory cocktailowe, szynka parmeńska, mix sałat, rucola, mlecz do sałatek, mozzarella, oliwki, cukinia, bakłażan, oliwa, ocet balsamiczny, sól morska, czosnek, bazylia).

7. Czas na wykonanie obydwu potraw wynosi 240 min. /4 godz./ w tym 60 min. na ćwiczenie obowiązkowe, 180 na ćwiczenie dowolne.
8. Uczestnicy konkursu wydają potrawy:
 - o jednoporcjowo dla jury degustacyjnego;
 - o wieloporcjowo do prezentacji na stole bankietowym.
9. Punktacja i ocena uczestników:

Każdy zespół może uzyskać **100 pkt.**, w tym:

a) 25 pkt. - ocena techniczna **ćwiczenia dowolnego**, dokonana przez jury techniczne.

Ocena techniczna obejmuje:

- 0-5 pkt. za organizację i tempo pracy
- 0-5 pkt. za higienę produkcji i przestrzeganie zasad bezpieczeństwa pracy
- 0-5pkt. za zgodność z tematyką konkursu
- 0-5pkt. za oryginalność i pomysłowość
- 0-5pkt. za technikę wykonania potrawy

b) 25 pkt. - ocena techniczna **ćwiczenia obowiązkowego**, dokonana przez jury techniczne.

Ocena techniczna obejmuje:

- 0-5pkt za organizację i tempo pracy
- 0-5pkt za higienę produkcji i przestrzeganie zasad bp
- 0-5pkt za zgodność z tematyką konkursu
- 0-5pkt za oryginalność i pomysłowość
- 0-5pkt za technikę wykonania potrawy

c) 25 pkt. stanowi ocena organoleptyczna **ćwiczenia dowolnego** dokonana przez jury degustacyjne.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0-5 pkt. za atrakcyjność potrawy
- 0-5 pkt. za dekorację potrawy
- 0-5 pkt. za sposób podania potrawy
- 0-10 pkt. za walory smakowe potrawy

d) 25 pkt. stanowi ocena organoleptyczna **ćwiczenia obowiązkowego**, dokonana przez jury degustacyjne.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0-5 pkt. za atrakcyjność potrawy
- 0-5 pkt. za dekorację potrawy
- 0-5 pkt. za sposób podania potrawy
- 0-10 pkt. za walory smakowe potrawy

10. Za udział w konkursie szkoły i uczestnicy otrzymują dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe.
11. Każdy uczestnik przywozi ze sobą:
- legitymację szkolną
 - pracowniczą książeczkę zdrowia
 - kompletny strój kucharski
 - 2 egzemplarze maszynopisu receptury potrawy dowolnej z jej nazwą, normatywem surowcowym i sposobem wykonania /ilość potrawy nie mniejsza niż 3 porcje/
 - wizytówki formatu 20 cm x 15 cm /z czytelną nazwą potrawy, nazwiskami wykonawców i miejscowością, w której znajduje się szkoła/ przeznaczona do umieszczenia przy eksponowanych potrawach.
12. Każdy opiekun przywozi ze sobą:
- pracowniczą książeczkę zdrowia
 - strój ochronny /możliwość pracy w jury konkursowym/
13. Koszt uczestnictwa w konkursie wynosi 40 zł. od dwuosobowej reprezentacji.
14. Dodatkowe koszty:
- koszt jednego noclegu z 13/14 maja 2015r. wynosi 20 zł.
 - koszt jednego śniadania w internacie wynosi 8 zł.
 - koszt jednej kolacji wynosi 8 zł.
15. Odpowiednią kwotę /zgodnie z wypełnioną kartą uczestnictwa i kartą kalkulacji kosztów/, z dopiskiem „XII Wojewódzki Konkurs Najsprawniejszy w Zawodzie Kucharz” należy wpłacić do dnia 04.05.2015 r. na konto z dopiskiem „Konkurs”

78 8636 1044 2005 1700 3757 0003

16. Pisemne zgłoszenie uczestnictwa łącznie z imienną listą uczestników i opiekunów wraz z oświadczeniem uczestnika konkursu należy przesłać do dnia 04.05.2015 r. na adres:

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy
ul. Piwarskiego 19
38-440 Iwonicz-Zdrój
z dopiskiem „KONKURS”
tel./fax 0 - 13/ 437-54-31

17. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty:
- podróży uczniów i opiekunów
 - produktów i elementów dekoracyjnych potrzebnych do wykonania i prezentacji potrawy dowolnej.
18. Organizator zapewnia:
- stanowisko pracy z wyposażeniem
 - stół bankietowy potrzebny do prezentacji potraw z podstawową zastawą stołową
 - surowce do ćwiczenia obowiązkowego
 - poczęstunek dla uczestników i opiekunów /napoje zimne i gorące, kanapki, ciepły posiłek w porze obiadowej/

- możliwość zabezpieczenia przywiezionych ze sobą surowców i półproduktów dla uczestników zakwaterowanych w internacie
19. Sprzęt i naczynia specjalistyczne należy przywieźć ze sobą.
20. Komisję konkursową do przeprowadzenia konkursu powołuje dyrektor ZSGH w Iwoniczu-Zdroju w następującym składzie:
- przewodnicząca – wicedyrektor mgr inż. Ludmiła Grzegorzcyk
 - członkowie – przedstawiciele zakładów gastronomicznych
 - opiekunowie uczestników konkursu wybranych drogą losowania /członkowie zostaną powołani do komisji technicznej i degustacyjnej/

KARTA UCZESTNICTWA

ZGŁOSZENIE SZKOŁY DO UDZIAŁU W XII WOJEWÓDZKIM KONKURSIE o tytuł „NAJSPRAWNIEJSZY W ZAWODZIE KUCHARZ”

Nazwa szkoły		
Adres szkoły /z kodem pocztowym/		
Telefon:	Fax:	E-mail:

Niniejszym zgłaszamy do konkursu uczniów:

Imię i Nazwisko ucznia	Klasa	Data urodzenia	Adres domowy z kodem pocztowym

z opiekunem /opiekunami/:

Imię i Nazwisko nauczyciela	Stanowisko	Przedmiot nauczania

Uczniowie i opiekun /opiekunowie/ będą korzystać z noclegu i wyżywienia: TAK NIE

Jeśli tak, to proszę wypełnić:

Rodzaj usługi	Ilość osób	Koszt /1 osoba/
Nocleg		20 zł /doba/
Kolacja /dla korzystających z noclegu/		8 zł
Śniadanie /dla korzystających z noclegu/		8 zł

Kwotę należy wpłacić w kasie SOSW w Iwoniczu-Zdroju w dniu konkursu /rachunek na miejscu/.

ZGODA NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH I WYKORZYSTANIE WIZERUNKU UCZNIĄ

1. Zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002r. Nr 101. poz.926 z późn.zm.) wyrażam zgodę na przetwarzanie danych mojego dziecka/podopiecznego

.....
imię i nazwisko ucznia
przez Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Iwoniczu – Zdroju w związku z realizacją działań dotyczących XII WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU o tytuł „NAJSPRAWNIEJSZY W ZAWODZIE KUCHARZ”

.....
miejsowość, data

.....
podpis rodzica/opiekuna prawnego

2. Zgodnie z ustawą z dnia 4 lutego 1994r o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz.U. z 2006r. Nr 190. poz.631 z późn.zm.) wyrażam zgodę na wykorzystanie wizerunku mojego dziecka/podopiecznego

.....
imię i nazwisko ucznia
przez Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Iwoniczu –Zdroju w związku z promocją działań dotyczących XII WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU o tytuł „NAJSPRAWNIEJSZY W ZAWODZIE KUCHARZ” w mediach: Internecie, prasie , telewizji, czasopismach lokalnych

.....
miejsowość, data

.....
podpis rodzica/opiekuna prawnego