***SZKOLNY KONKURS UMIEJĘTNOŚCI CUKIERNICZYCH O PUCHAR DYREKTORA SZKOŁY***

***TEMAT PRZEWODNI „Dary jesieni”***

**1. Informacje ogólne**

* organizatorem konkursu jest ZSGH w Iwoniczu-Zdroju
* konkurs odbędzie się w dniu **28.10.2020r**. w ZSGH w Iwoniczu-Zdroju (sala 204)
* godz. 8:15 – odprawa ekip startujących
* godz. 8:30 – 11:30 (180 min.) zmagania konkursowe
* regulamin dostępny będzie u nauczycieli zawodu w pracowni 204, oraz na stronie internetowej szkoły

**2. Cel konkursu**

* celem konkursu jest promowanie utalentowanych uczniów, oraz Szkoły kształcącej cukierników, kucharzy i techników żywienia i usług gastronomicznych,
* podniesienie rangi zawodu i kształcenia zawodowego,
* zachęcenie młodzieży do dalszego doskonalenia umiejętności zawodowych, rozwijanie pasji,
* wymiana doświadczeń, oraz dokonanie oceny własnej wiedzy i umiejętności,
* lansowanie nowych trendów w cukiernictwie,

**3**. **Zakres konkursu**

* umiejętności praktyczne zdobyte podczas nauki zawodu zgodnie z programem nauczania,
* umiejętności wykraczające poza program nauczania zdobyte przez uczniów biorących udział w: warsztatach, szkoleniach, wystawach, kursach itp.

**4. Warunki uczestnictwa**

* uczestnikami konkursu mogą być uczniowie ZSGH w Iwoniczu-Zdroju,
* uczestników konkursu obowiązuje kompletny strój roboczy,
* w konkursie uczestnicy startują indywidualnie. maksymalnie 8 uczestników,
* warunkiem zakwalifikowania uczestników do konkursu jest dokonanie zgłoszenia do dnia **21.10.2020r.**
* zgłoszenia do konkursu przyjmują panie: M. Buczek, M. Zajdel
* zgłoszenie powinno zawierać:

1. nazwisko i imię uczestnika
2. klasa
3. nazwa wyrobu
4. wykaz składników (receptura wyrobu dostarczona w dniu konkursu oraz wizytówka zawodnika z nazwą wyrobu)

**5. Zasady organizacyjne**

* uczestnicy konkursu mają za zadanie wykonać pracę samodzielnie,
* uczestnicy będą musieli przygotować wyrób według własnego pomysłu - aranżacji i receptury z surowców zakupionych przez siebie i organizatora,
* każdy uczestnik konkursu będzie musiał wykorzystać produkty typowe dla jesieni takie jak: jabłka, śliwki, orzechy, dynię itp.
* niektóre elementy wyrobów takie jak: np. biszkopty lub inne półprodukty np. galaretki wymagające długiego czasu przygotowania i stanowiące „bazę – podstawę” wyrobu mogą być przyniesione gotowe w dniu konkursu,
* uczestnicy będą mieli do dyspozycji stanowiska wyposażone w profesjonalny sprzęt cukierniczy niezbędny do przygotowania wyrobów konkursowych oraz paterę do serwowania,
* specjalistyczny sprzęt potrzebny do wykonania wyrobu konkursowego każdy uczestnik przygotowuje we własnym zakresie,
* do aranżacji wyrobów dopuszczalne jest wykorzystanie własnej zastawy stołowej,
* wszystkie wyroby konkursowe muszą składać się z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji,
* wszystkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w czasie regulaminowym, wyjątek stanowią te które wymagają obróbki termicznej,
* każdy uczestnik konkursu przygotowuje wyroby do oceny jury (wykrawa dwie porcje własnego wyrobu), oraz na stół prezentacyjny wraz z wizytówką,
* organizatorzy zapewniają następujące składniki: cukier, orzechy, miód, mąkę, jaja, tłuszcz, czekoladę, przyprawy (zapotrzebowanie należy zgłosić do 23.10.20).

**6.Zasady konkursu**

* przed rozpoczęciem konkursu o godzinie 8:15 odbędzie się odprawa wszystkich uczestników z przewodniczącym jury. W tym czasie odbędzie się losowanie stanowisk, omówienie regulaminu oceniania,
* czas konkursu: 8:30 – 11:30 (180 minut),
* przekroczenie czasu przeznaczonego do przygotowania wyrobów konkursowych karane będzie punktami ujemnymi: 1 min = minus 3 punkty. Po 15 minutach praca uczestnika zostanie zatrzymana, a wyroby zostaną poddane ocenie jury,
* pomoc z zewnątrz w czasie trwania konkursu jest niedozwolona,
* wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez organizatorów jurorów, pracujących w dwóch składach jurorskich:

**Jury techniczne ocenia:**

* organizacja na stanowisku pracy (0-5)
* poprawność operacji technologicznych (0-5)
* tempo pracy (0-5)
* wykorzystanie surowców zgodnie z regulaminem (0-5)
* wygłąd stanowiska do pracy (0-10)

**Jury degustacyjne ocenia:**

* kreatywność i estetyka podania (0-20)
* odpowiedni dobór składników (0-15)
* smak (0-20)
* odpowiednia dekoracja (aranżacja) (0-15)
* suma wszystkich punktów 100

**Jury degustacyjne i techniczne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.**

Za udział uczestnicy otrzymają dyplomy oraz ocenę z wiodącego przedmiotu zawodowego. Dodatkowo za zajęcie pierwszego miejsca uczestnikowi zostanie wręczony puchar.