**KONKURS KULINARNY O PUCHAR DYREKTORA SZKOŁY**

**Temat konkursu: Dary jesieni**

**Regulamin uczestnictwa**

**1. Informacje ogólne.**

* Organizatorem konkursu jest ZSGH w Iwoniczu-Zdroju.
* Konkurs odbędzie się w dniu 28.10.2010r. w ZSGH w Iwoniczu-Zdroju (sala 206).
* Godz. 8:15 – odprawa ekip startujących.
* Godz. 8:30 – zmagania konkursowe.

**2.Cel konkursu:**

* aktywizowanie młodzieży do doskonalenia zawodowego,
* rozwijanie pasji, zainteresowań i uzdolnień,
* promowanie talentów młodych adeptów sztuki kulinarnej,
* rozwijanie współzawodnictwa między uczniami szkoły zawodowej,
* dokonywanie oceny własnej wiedzy i umiejętności,
* wdrażanie nowoczesnych procesów technologicznych, gwarantujących zachowanie wysokiej wartości odżywczej, smakowej i estetycznej potrawy.

**3.Warunki uczestnictwa:**

* uczestnikami konkursu mogą być uczniowie ZSGH w Iwoniczu-Zdroju,
* warunkiem zakwalifikowania uczestników do konkursu jest dokonanie zgłoszenia udziału w konkursie (do 21.10.2020r.), nauczycielom odpowiedzialnym za organizację konkursu - pani: E. Litarowicz lub M. Szelc, M.Buczek, M.Zajdel -decyduje kolejność zgłoszeń – data i godzina,
* zgłoszenie powinno zawierać:
1. nazwisko i imię uczestnika
2. klasa
3. nazwa potrawy, wykaz składników, technika wykonania

 **•** organizatorzy podczas trwania konkursu zapewniają następujące składniki: cukier, orzechy, miód, mąkę, jaja, tłuszcz, czekoladę, przyprawy.

**4.Zasady organizacyjne:**

* uczestnicy przygotowująwedług własnego pomysłu i aranżacji dwie porcje potrawy zgodnie z tematem konkursu,
* uczestnicy przygotowują potrawę z surowców zakupionych przez organizatora

 i siebie,

* surowcami, które należy wykorzystać w kompozycji swojej potrawy są produkty typowe dla jesieni takie jak np. jabłka, śliwki, orzechy, dynia i inne - do wyboru,
* uczestnicy będą mieli do dyspozycji stanowiska wyposażone w profesjonalny sprzęt kuchenny niezbędny do przygotowania dań konkursowych oraz talerze do serwowania,
* specjalistyczny sprzęt kuchenny potrzebny do wykonania dania konkursowego każdy uczestnik przygotowuje we własnym zakresie,
* do aranżacji dań dopuszczalne jest wykorzystanie własnej zastawy stołowej.

**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 na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi: 1 min = minus 3 punkty. Po 15 minutach praca uczestnika zostanie zatrzymana, a danie zostanie poddane ocenie jury
* wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji
* wszystkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w czasie regulaminowym
* wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, nie uformowane (wyjątek marynowanie mięsa)
* 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)
* wygląd stanowiska do pracy (0-5)

**Jury degustacyjne ocenia:**

* kreatywność i estetyka podania (0-20)
* odpowiedni dobór składników (0-10)
* smak (0-20)
* odpowiednia temperatura potrawy i talerza (0-10)

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

**Za udział uczestnicy otrzymają dyplom oraz ocenę z wiodącego przedmiotu zawodowego oraz punkty do zachowania. Dodatkowo za zajęcie pierwszego miejsca uczestnikowi zostanie wręczony puchar.**