**SZKOLNY KONKURS O PUCHAR DYREKTORA SZKOŁY**

**w kategorii - kucharz**

**Temat konkursu: "Dania inspirowane sercem"**

**Regulamin uczestnictwa**

**1. Informacje ogólne**

* Organizatorem konkursu jest ZSGH w Iwoniczu-Zdroju
* Konkurs odbędzie się w dniu 14.02.2023r. w ZSGH w Iwoniczu-Zdroju (sala 206)
* godz. 8:00 – odprawa ekip startujących
* godz. 9:00 – 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 zgłoszenie udziału w konkursie do 07.02.2023r. nauczycielowi odpowiedzialnemu za jego organizację – pani M. Szelc:
* **decyduje kolejność zgłoszeń** – data i godzina
* **decyduje pomysłowość wykonywanej potrawy -**pisemna receptura wykonywanej na konkursie potrawy
* zgłoszenie powinno zawierać

1. nazwisko i imię uczestnika
2. klasa
3. pisemna prezentacja wykonywanej na konkursie potrawy (nazwa potrawy, receptura, technika wykonania)

**•** Każdy uczestnik wpłaca 10 zł wpisowego (bezzwrotnie), zwolnieni są uczniowie, którzy zapłacili składkę na Radę Rodziców.

**4.Zasady organizacyjne**

* konkurs składa się z dwóch etapów:

**1etap**- pisemna prezentacja

**2 etap**- przygotowanie według własnego pomysłu i aranżacji dwóch porcji potrawy zgodnie z tematem konkursu

* uczestnicy przygotowują potrawę z zakupionych przez siebie surowców.
* 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 8:00 odbędzie się odprawa wszystkich uczestników z przewodniczącym jury. W tym czasie odbędzie się losowanie stanowisk, omówienie regulaminu oceniania
* czas konkursu: 9:00 – 11:30 (150 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
* każdy uczestnik konkursu przygotowuje dania do oceny jury na stół prezentacyjny
* jury powołane przez organizatorów będzie oceniać zadania konkursowe
* O**cenie podlega:**
* organizacja na stanowisku pracy (0-5)
* poprawność operacji technologicznych (0-5)
* tempo pracy (0-5)
* wykorzystanie surowców zgodnie z regulaminem (0-5)
* wygład stanowiska do pracy (0-5)
* kreatywność i estetyka podania (0-20)
* odpowiedni dobór składników (0-10)
* smak (0-20)
* odpowiednia temperatura potrawy i talerza (0-10)

**Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna**

**Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy. Jury przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów, za które zostaną przyznane nagrody.**