**KONKURS KULINARNY O PUCHAR DYREKTORA SZKOŁY**

**W KAREGORII CUKIERNIK**

**Temat konkursu: FINGER FOOD na słodko**

**DLA KAŻDEGO UCZESTNIKA PRZEWIDZIANE SĄ NAGRODY**

**Regulamin uczestnictwa**

**1. Informacje ogólne**

* Organizatorem konkursu jest ZSGH w Iwoniczu-Zdroju
* Konkurs odbędzie się w dniu 24.01.2024 roku w ZSGH w Iwoniczu-Zdroju (sala 204)
* godz. 8:00 – odprawa ekip startujących
* godz. 8:30 – zmagania konkursowe
* czas trwania konkursu : 3 godziny (180 minut)

**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 wyrobów cukierniczych

**3.Warunki uczestnictwa**

* uczestnikami konkursu mogą być uczniowie ZSGH w Iwoniczu-Zdroju
* warunkiem zakwalifikowania uczestników do konkursu jest dokonanie zgłoszenia udziału w konkursie do dnia 12.01.2024 roku, nauczycielom odpowiedzialnym za organizację konkursu - pani: E. Litarowicz lub M. Szelc - decyduje kolejność zgłoszeń
* w przypadku dużej liczby chętnych, nastąpi weryfikacja na podstawie pisemnego zgłoszenia
* zgłoszenie powinno zawierać
1. nazwisko i imię uczestnika
2. klasa
3. pisemna prezentacja wykonywanych na konkursie potraw (nazwy wykonywanych potraw, techniki wykonania, wykaz potrzebnego sprzętu

 i narzędzi )

 **•** Każdy uczestnik wpłaca 20 zł wpisowego (bezzwrotnie), zwolnieni są uczniowie, którzy zapłacili składkę na Radę Rodziców.

**4.Zasady organizacyjne**

* każdy uczestnik przygotowuje według własnego pomysłu i aranżacji dwa rodzaje wyrobów cukierniczych zgodnie z tematem konkursu, po 4 sztuki z każdego rodzaju
* uczestnicy przygotowują wyroby z zakupionych przez siebie surowców.
* uczestnicy będą mieli do dyspozycji stanowiska wyposażone w podstawowy sprzęt kuchenny i cukierniczy niezbędny do przygotowania wyrobów konkursowych
* specjalistyczny sprzęt gastronomiczny potrzebny do wykonania zadania konkursowego każdy uczestnik przygotowuje we własnym zakresie
* do aranżacji wyrobów 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: 8:30 – 11:30 (180 minut)
* przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie wyrobów konkursowych karane będzie punktami ujemnymi: 1 min = minus 3 punkty. Po 15 minutach praca uczestnika zostanie zatrzymana, a wyrób zostanie poddany ocenie jury
* wszystkie wyroby 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
* pomoc z zewnątrz w czasie trwania konkursu jest niedozwolona
* każdy uczestnik konkursu przygotowuje wyroby do oceny jury oraz na stół prezentacyjny
* wykonanie zadania konkursowego będzie oceniane przez powołanych przez organizatorów jurorów, pracujących w dwóch składach jurorskich

**Ocena jury technicznego:**

* 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)

**Ocena jury degustacyjnego:**

* kreatywność i estetyka podania (0-20)
* odpowiedni dobór składników (0-10)
* ocena organoleptyczna wyrobu (0-20)
* wyrób zgodny z tematyką konkursu (0-5)

**Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna**

**Jury degustacyjne i techniczne przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów, za które zostaną przyznane nagrody.**