

**VI KONKURS KULINARNY O PUCHAR DYREKTORA  
SZKOŁY  
DLA UCZNIÓW ZESPOŁU SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH  
W CZĘSTOCHOWIE**

**REGULAMIN**

**I. Organizator:** Zespół Szkół Gastronomicznych w Częstochowie

**II. Miejsce i termin:**

Zespół Szkół Gastronomicznych w Częstochowie

**6 czerwca 2019 roku, godz. 10.00**

**III. Cel konkursu:**

- rozwijanie zainteresowań zawodowych wśród uczniów,
- zachęcanie do doskonalenia zawodowego i samokształcenia,
- rozwijanie pomysłowości, inicjatywy, poczucia estetyki,
- wytypowanie najlepszych uczniów w ramach zdrowej rywalizacji,
- dokonywanie samooceny własnych umiejętności zawodowych.

**IV. Skład Jury-** Szefowie Kuchni, kucharze-absolwenci ZSG.

**V. Zasady uczestnictwa:**

1. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów Zespołu Szkoły Gastronomicznej im. Marii Skłodowskiej Curie w Częstochowie
2. W konkursie startuje maksymalnie 12 drużyn dwuosobowych.
3. Podstawą zakwalifikowania drużyny do konkursu jest złożenie kompletnego zgłoszenia w postaci **załączników nr 1 i 2** (karta zgłoszenia, receptura-wydruk komputerowy wg wzoru) **do 23 maja 2019 roku** do nauczycieli uczących przedmiotu procesy technologiczne w gastronomii.
4. O ostatecznym przyjęciu do konkursu zadecyduje Komisja Weryfikacyjna składająca się z nauczycieli przedmiotów zawodowych.
5. Lista uczestników konkursu będzie dostępna u nauczycieli opiekunów w dniu 24 maja 2019 roku.
6. Informacje w sprawie konkursu udzielają nauczyciele odpowiedzialni za jego organizację: Joanna Zwolińska, Bożena Podlejska, Ewa Tyras.

## **VI. Zmagania konkursowe:**

1. Dania konkursowe powinny nawiązywać do tradycji kuchni polskiej, ale nie mogą być dokładną kopią wcześniej opracowanych receptur.
2. Każdy zespół ma za zadanie przygotować dwa dania:
  - **Zupa z kalarepy.**
  - **Jarskie danie zasadnicze – wykonane z dowolnie wybranego surowca węglowodanowego, sera i warzyw.**
3. Czas na przygotowanie potraw konkursowych -2 godziny.
  - po przekroczeniu czasu Jury techniczne naliczać będzie punkty ujemne – 1 pkt za każde 5 minut spóźnienia. Maksymalne spóźnienie to 15 minut. Po tym czasie dania konkursowe będą oceniane w takiej formie w jakiej aktualnie będą się znajdować.
4. Należy przygotować po dwie porcje każdego dania konkursowego – jedną dla Jury degustacyjnego i jedną na stół degustacyjny.
5. Dania przygotowane w trakcie konkursu mogą być prezentowane na talerzach uczestników lub szkolnych.
6. Surowce przewidziane w recepturze potraw uczestnicy przygotowują we własnym zakresie.
7. Dopuszczalna jest obróbka wstępna brudna własnych surowców.
8. Organizator zapewnia podstawowe naczynia, sprzęt do wykonania potraw oraz stoły do prezentacji potraw.
9. Uczestnicy muszą posiadać strój ochronny i ściereczki.
10. Ocenie podlegać będą:
  - przygotowanie stanowiska pracy
  - bezpieczeństwo i higiena pracy
  - technika wykonania potraw
  - kompozycja potraw
  - walory organoleptyczne
  - sposób podania, aranżacja talerza

## **VII. Nagrody:**

Za udział w konkursie wszyscy uczestnicy otrzymają dyplomy, laureaci (I, II i III miejsce) nagrody rzeczowe, zwycięzcy (I nagroda)-puchar Dyrektora szkoły.

**VIII.** Organizator zastrzega sobie prawo zmian w regulaminie konkursu.