

VIII KONKURS KULINARNY O PUCHAR DYREKTORA DLA UCZNIÓW ZESPOŁU SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH W CZĘSTOCHOWIE

REGULAMIN

- I. **Organizatorzy:** Zespół Szkół Gastronomicznych w Częstochowie
- II. **Miejsce i termin:** Zespół Szkół Gastronomicznych w Częstochowie, pracownie B-11, B-13, A-20 **10.04.2024 roku, godz. 9.30**
- 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. **Jury:** Szefowie Kuchni, kucharze-absolwenci ZSG.
- V. **Zasady uczestnictwa:**
 1. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych 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) do 20.03.2024r do nauczycieli: Bożeny Podlejskiej, Joanny Janickiej-Dzięciołowskiej lub Martyny Mitek.
 4. O ostatecznym przyjęciu do konkursu zdecyduje Komisja Weryfikacyjna składająca się z nauczycieli uczących przedmiotów zawodowych.
 5. Lista uczestników będzie udostępniona na tablicy informacyjnej koło pokoju nauczycielskiego 25.03.2024r.
- 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 zadanie przygotować dwa dania:
 - **Zakąska**- składnik główny: **por**
 - **Danie zasadnicze**- składnik główny: **polędwiczka wieprzowa**
 3. Czas na przygotowanie potraw konkursowych- 2 godziny.
 - Po przekroczeniu czasu Jury techniczne naliczać będzie punkty ujemne- 1pkt 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. Składniki główne czyli polędwiczka wieprzowa i por do przygotowania potraw konkursowych zapewnia organizator. Pozostałe surowce przewidziane w recepturze potraw konkursowych 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, woreczek czystości i wizytówki z czytelną nazwą potraw, imieniem i nazwiskiem wykonawców.

10. Przebieg konkursu:

- 09.04.2024r, wtorek, pracownia B-11 godz.11.40- losowanie stanowisk i ich organizacja

- **10.04.2024r środa:**

8.30 – zbiórka uczestników, czynności organizacyjne,

9.30 - powitanie, odprawa z członkami Jury,

10.00-12.00 – przygotowywanie potraw konkursowych, ocena techniczna,

12.00-13.00 - prezentacja ,ocena degustacyjna, ustalenie wyników konkursu,

13.00-14.00 - ogłoszenie wyników konkursu, wręczenie nagród, pamiątkowe zdjęcia, zakończenie konkursu.

12. 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 uczestnicy otrzymują dyplomy, nagrody rzeczowe, zwycięscy –puchar Dyrektora Szkoły.

VIII. Organizator zastrzega sobie prawo zmian w regulaminie konkursu.