



REGULAMIN POWIATOWEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO

DANIE ZA DYCHE

W ROKU SZKOLNYM 2017/2018

1. Założenia ogólne

- Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im. Hipolita Roszczyńskiego w Rumi, ul. Grunwaldzka 57, tel/fax 58 671 13 16, tel 508056425.
- Konkurs odbędzie się dnia **6 grudnia 2017 r.** w ZSP Nr 2 w Rumi w godzinach 8.30 – 14.00.

2. Warunki uczestnictwa

- W konkursie mogą brać udział uczniowie wszystkich klas gastronomicznych oraz uczniowie pasjonujący się gotowaniem.
- Każdy uczeń przychodzi na konkurs w pełnym stroju kucharskim.
- **Zgłoszenie** uczestników do konkursu - do **30 listopada 2017 r.**
- Decyduje kolejność zgłoszeń.

3. Celem konkursu jest:

- rozwijanie zainteresowań kulinarnych, kreatywności i pomysłowości,
- doskonalenie umiejętności kulinarnych,
- konfrontacja wiedzy i umiejętności uczniów z różnych szkół,
- integracja szkół o profilu gastronomicznym,
- oszczędność i ekonomiczność w doborze surowców,
- nauka rywalizacji koleżeńskiej.

4. Reguły przeprowadzenia konkursu:

- Uczestnik Konkursu wykonuje **jedno danie zimne lub gorące (zakąskę)**, którego **koszt zakupu produktów nie przekroczy 10,00 zł**. Paragon należy przedstawić komisji konkursowej w dniu Konkursu.
- Przygotowane danie należy wykonać w **dwóch porcjach**, jedna - do oceny dla Komisji, druga - na stół prezentacyjny.
- Danie konkursowe należy przygotować samodzielnie. W czasie konkursu nie można korzystać z telefonu komórkowego,
- Uczestnik ma prawo do korzystania z produktów znajdujących się w pracowni: mąka,

- ryż, cukier, sól, przyprawy podstawowe, kasza, kakao, bułka tarta, mąka ziemniaczana, jaja, zioła, olej, owoce, warzywa,
- Liczba uczestników – 12 – decyduje kolejność zgłoszeń,
 - Każdy uczestnik losuje oraz zajmuje jedno stanowisko pracy w pracowni gastronomicznej i wykonuje przy nim potrawę,
 - Organizator zapewnia podstawowy sprzęt na stanowisku roboczym: kuchenkę gazowo-elektryczną z piekarnikiem, zestaw garnków, patelni, narzędzi oraz zestaw talerzy, piec konwekcyjno-parowy, mikser, miśniarkę do ciasta, blender, i inne,
 - Każdy uczestnik może korzystać ze sprzętu i narzędzi znajdujących się w pracowni, ale nie może przynosić sprzętu ani narzędzi ze sobą na konkurs,
 - Czas na przygotowanie potrawy wynosi **120 minut**,
 - Każdy uczestnik ma dotatkowy czas na zastanowienie się przed wykonaniem zadania oraz na zapoznanie się ze stanowiskiem pracy (**15 minut**).
 - Pracę uczestników i wyrób końcowy ocenia niezależne jury, składające się z szefów kuchni lub kucharzy czynnych zawodowo,
 - Główne kryteria oceniania obejmują:
 - smak, zapach 0-10 pkt,
 - wygląd potrawy; sposób podania 0-10 pkt,
 - kreatywność i pomysłowość 0-10 pkt,
 - czystość, ubiór, estetyka 0-10 pkt,
 - paragon 0-10 pkt. (-1pkt za przekroczenie o każde 2 zł)

Uwaga: warunkiem koniecznym jest przedstawienie paragonu zakupu produktów do 10 zł.

- Wszyscy uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy, najlepsi – nagrody rzeczowe.

5. Założenia dodatkowe

- Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć konkursowych wszystkich uczestników.
- Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podania przyczyn na pięć dni przed konkursem.
- Regulamin i Karta zgłoszenia dostępne są na stronie internetowej szkoły.
- Wszystkie pytania dotyczące spraw niewyszczególnionych proszę kierować do: Urszuli Kordyńskiej.