

# Regulamin

## XI Konkursu Kulinarnego

### „Pasja smaków

#### - *black box*”

#### Cele konkursu jest

- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych
- wzbudzenie zainteresowań uczniów
- integracja i wymiana doświadczeń pomiędzy uczniami i nauczycielami zawodu
- nawiązanie ścisłej współpracy z pracodawcami z szeroko pojętej branży gastronomicznej i spożywczej
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz współpraca między szkołami i firmami branży gastronomicznej i spożywczej

1. Organizatorem konkursu kulinarnego jest:

Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu  
ul. Św. Brata Alberta 1

2. Konkurs adresowany jest do uczniów szkół kształcących w zawodach branży gastronomicznej.

3. Zgłoszenie uczestnika z opiekunem w terminie 31.10.2024r. na adres **Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu ul. Św. Brata Alberta 1 26-600 Radom** lub email [szkola@zssih.radom.pl](mailto:szkola@zssih.radom.pl)

4. Lista szkół zakwalifikowanych do Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego „Pasja smaków –bleck box” będzie zamieszczona na stronie internetowej ZSSiH w Radomiu – [www.zssih.radom.pl](http://www.zssih.radom.pl) w dniu 04.11.2024 r.

5. Konkurs odbędzie się **21.11.2024 r.** w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, ul. św. Brata Alberta 1 .

Spotkanie organizacyjne rozpocznie się o godz. 8<sup>15</sup> w bloku A II piętro.  
Rozpoczęcie konkursu o godz. 9<sup>00</sup> .

6. Konkurs składa się z dwóch etapów:

- pierwszy etap:

- zgłoszenie uczestnika z opiekunem ( zał. 3) (ze szkoły mogą być nadsyłane maksymalnie dwa zgłoszenia)
- zakwalifikowanie uczestnika do kolejnego etapu

- drugi etap:

- wykonanie dowolnego dania 3 porcje z wykorzystaniem obowiązkowo wszystkich surowców znajdujących się w skrzynce- black box
- przygotowanie potrawy w czasie maksymalnie 120 minut

7. Konkurs Kulinarny będzie oceniany przez Jury składające się z;

- przedstawiciela ZSSiH
- opiekuna jednej z drużyny wyłonionego drogą losowania
- przedstawicieli lokalnych pracodawców

Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród laureatom odbędzie się po zakończeniu konkursu.

8. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będą:
- nauczyciele kształcenia zawodowego z ZSSiH.

Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Zgłoszenie do konkursu będzie traktowane jako równoznaczne z akceptacją regulaminu. Nauczyciel opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonego mu ucznia w dniu konkursu.

#### **Uczestnicy zobowiązani są do posiadania :**

- legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika
- wypełnione oświadczenie zdrowotne
- aktualne orzeczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych
- przepisowego stroju ochronnego kucharza – fartuch, zapaska, czapka.

#### **Organizator zapewnia:**

- surowce do wykonania zadania,
- stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchenkę,
- zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny: garnki, patelnie, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatkę, szumówki itp.
- sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, mały robot kuchenny, piec konwekcyjny.
- środki czystości
- inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Kulinarnego zabezpieczają we własnym zakresie.

Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.

#### **Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym:**

- **smakowitość dania -max. 15 punktów**
- **stopień trudności wykonania dania– max. 10 punktów**
- **pomysłowość, kreatywność zgodność - max. 15 punktów**
- **wygląd i aranżacja podania dania– max. 5 punktów**
- **czystość w trakcie pracy – max. 5 punktów**

**Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi: 1 minuta= minus 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca drużyny zostanie zatrzymana, danie poddane będzie ocenie jury.**

Każdy członek Jury może przyznać maksymalnie 50 punktów. Uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy a laureaci puchary i nagrody.

Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie szkoły oraz na stronie internetowej: [www.zssih.radom.pl](http://www.zssih.radom.pl)

#### **Postanowienie końcowe**

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas konkursu.

Koszt przejazdu i zakwaterowania pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu.

Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania powodu.

**Telefon kontaktowy:** Małgorzata Miedzińska tel. 607916678.