

Regulamin Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego

„Pasja smaków – owoce z polskich sadów”

Cele konkursu:

- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych
- wzbudzenie zainteresowań uczniów wykorzystaniem produktów regionalnych
- zdrowa rywalizacja między uczniami, 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

Założenia ogólne:

1. Organizatorem konkursu kulinarnego jest Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, ul. Armii Ludowej 1
 2. Konkurs adresowany jest do uczniów szkół kształcących w zawodach branży gastronomicznej.
 3. Zgłoszenie dwuosobowej drużyny z opiekunem w terminie **11.04.2017 r.** należy przesłać na adres **szkoły Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich ul. Armii Ludowej 1 26-600 Radom** lub email szkola@zssih.radom.pl
 4. Lista szkół zakwalifikowanych do Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego „Pasja smaków – owoce z polskich sadów” będzie zamieszczona na stronie internetowej ZSSiH w Radomiu – www.zssih.radom.pl w dniu **12.04.2017r.**
 5. Konkurs odbędzie się 26 kwietnia 2017 r. w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, ul. Armii Ludowej 1.
Spotkanie organizacyjne rozpocznie się o godz. 8¹⁵ w bloku A II piętro.
Rozpoczęcie konkursu o godz. 9⁰⁰
Uczestnicy startują w zespołach dwuosobowych.
 6. 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.
7. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będą:
 - nauczyciele kształcenia zawodowego z ZSSiH.

Zasady konkursu:

Zadaniem drużyny jest wykonanie 4 porcji dania z filetu piersi indyczej z dodatkiem skrobiowym i witaminowym. Kluczowe znaczenie ma zastosowanie owoców z polskich sadów .

- główny składnik do potraw konkursowych (filet z piersi indyczej) zapewnia organizator, pozostałe składniki zespół przygotowuje we własnym zakresie.
- uczniowie przystępują do konkursu w odzieży ochronnej
- czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 120 minut.
- przygotowane potrawy należy wyporcjować z zastosowaniem odpowiednio dobranej zastawy stołowej.

Przed przystąpieniem do 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 powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.

Uczestnicy zobowiązani są do posiadania :

- legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika
- aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- przepisowego stroju ochronnego kucharza – fartuch, zapaska, czapka.

Organizator zapewnia:

- filet z piersi indyczej – 1 szt.
- talerze do serwowania potraw konkursowych
- 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, łopatki, szumówki itp.
- sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, mały robot kuchenny, piec konwekcyjny.
- środki czystości
- inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Kulinarного zapewniają we własnym zakresie.

Dopuszcza się:

- serwowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu.

Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.

Nie zezwala się na stosowanie:

- sztucznych dekoracji
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
- gotowych sosów
- przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów
- gotowych farszów

Kryteria oceny w Konkursie Kulinarным:

- smakowitość – max. 10 punktów
- stopień trudności – max. 5 punktów
- pomysłowość , kreatywność zgodność z tematyką - max. 10 punktów
- wygląd i aranżację potrawy – max. 10 punktów

Każdy członek Jury może przyznać maksymalnie 35 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

Postanowienie końcowe:

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas konkursu, w tym zdjęć, osób i potraw.

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:

Monika Wasik tel. 663 724 246 (po godz. 16⁰⁰)