**Regulamin Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego**

**„Pasja smaków – zioła przyprawowe”**

**Konkurs objęty patronatem honorowym**

**Prezydenta Miasta Radomia i Radia Plus Radom**

**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

1.Organizatorem konkursu kulinarnego są

Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu ul. Armii Ludowej 1.

Prezydent Miasta Radomia

2. Konkurs adresowany jest do uczniów szkółkształcących w zawodach branży gastronomicznej.

3. Konkurs odbędzie się 17 marca 2016r.w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich
 w Radomiu, ul. Armii Ludowej 1.

Spotkanie organizacyjne rozpocznie się o godz. 8.15. w bloku A II piętro .

Rozpoczęcie konkursu o godz.9.00

Uczestnicy startują w zespołach dwuosobowych.

4. 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.

5. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będzie:

- nauczyciele kształcenia zawodowego ZSSiH

Zgłoszenie dwuosobowej drużyny z opiekunem w terminie 04.03.2016 r. na adres **szkoły Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu ul. Armii Ludowej 1 26-600 Radom lub email** **szkola@zssih.radom.pl**

∙ Zdaniem drużyny jest wykonanie 4 porcji dania zasadniczego z polędwicy wieprzowej wraz

z dodatkiem witaminowym i skrobiowym.Kluczowym elementem będzie zastosowanie ziół przyprawowych, które powinny wyeliminować sól i cukier z potrawy.

∙ Drużyna reprezentująca potrawę powinna wyjaśnić wybór zastosowanych ziół przyprawowych.

∙ Drużyny przywożą swoje produkty potrzebne do wykonania potrawy konkursowej bez polędwicy, którą zapewnia organizator.

∙ Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi120 minut.

∙ Przygotowane potrawy należy wyporcjować z zastosowaniem odpowiednio dobranej zastawy stołowej.

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 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:**

**-** polędwicę wieprzową – 1 szt.

- stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchnię gazową 4 palnikową z piekarnikiem gazowym,

- zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości, patelnie różnej wielkości, 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 Kulinarnego zabezpieczają

we własnym zakresie.

Do pracowni będzie można wnieść tylko sprzęt, którego nie zapewnia organizator.

Organizator zapewnia: talerze do serwowania potraw konkursowych. 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 Kulinarnym:**

- smakowitość – max. 10 punktów

- stopień trudności – max. 5 punktów

- pomysłowość i kreatywność przy doborze ziół przyprawowych - 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](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,

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 1600)**

