

KONKURS - ETAP SZKOLNY

„PASJA SMAKÓW – galantyny i rolady z kurczaka”

Uczestnicy zgłaszają swoje kandydatury poprzez wypełnienie zgłoszenia (*załącznik 1*), dwuosobowe zespoły z opiekunem do **dnia 20 października 2017 r. do organizatorów**.

Konkurs ma wyłonić zespół reprezentujący ZSSiH w IV wojewódzkim konkursie szkół gastronomicznych. Etap szkolny odbędzie się **26 października 2017 roku** w pracowni technologicznej 32a w godzinach 15⁰⁰ – 17⁰⁰.

Zadaniem zespołu jest:

- przygotowanie 4 porcji dania zasadniczego z galantyną lub roladą z kurczaka.
- główny składnik do konkursu zapewnia organizator, (tuszka kurczaka) pozostałe składniki zespół przygotowuje we własnym zakresie. Profesjonalny rozbiór tuszki kurczaka uwzględniany jest przez jury w punktacji konkursowej.
- uczniowie przystępują do konkursu w odzieży ochronnej.

Organizator zapewnia:

- tuszka kurczaka – 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 Kulinarnego zabezpieczają we własnym zakresie.

Kryteria oceny w Konkursie Kulinarneym:

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

Przekroczenie czasu przeznaczonego 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.

Organizatorzy:

mgr inż. Agnieszka Kulikowska

mgr Halina Kutkowska

mgr inż. Monika Wasik