

Regulamin Konkursu Kulinarnego

„Ziemniak w nowoczesnej odśtonie”

1. Celem konkursu jest:

- doskonalenie umiejętności i kreatywności kulinarnych uczniów,
- aktywizacja młodzieży w środowisku szkolnych,
- prezentowanie swoich umiejętności,
- promowanie szkoły,
- upowszechnianie nowoczesnych technik kulinarnych.

2. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów ZSTW kształcących się na kierunku Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych.

3. Warunkiem przystąpienia do konkursu jest dostarczenie formularza zgłoszeniowego wraz z recepturą potrawy.

4. Szkoła nie zapewnia surowców wchodzących w skład potrawy.

5. Na czas trwania konkursu do dyspozycji uczestników pozostaje pracownia gastronomiczna wraz ze sprzętem kuchennym.

6. Uczniowie biorący udział w konkursie zobowiązani są do posiadania bluzy kucharskiej, nakrycia głowy oraz zapaski.

7. Uczniowie wykonują samodzielnie potrawę wg receptury, która widnieje w formularzu zgłoszeniowym oraz ekspediują jedną porcję celem dokonania oceny przez komisję.

8. Czas przeznaczony na przygotowanie potrawy wynosi 2 godziny zegarowe.

9. Przebieg konkursu:

- zgromadzenie niezbędnego sprzętu przez komisję konkursową - godz. 15.30- 15.45
- losowanie stanowisk pracy przez uczestników konkursu oraz przygotowanie surowców- godz. 15.45-16.00
- rozpoczęcie konkursu- godz. 16.00
- wykonanie potrawy konkursowej- godz. 16.00-17.45
- wyekspediowanie potrawy- godz. 17.45- 18.00
- czynności porządkowe w pracowni gastronomicznej- godz. 18.00-18.30
- ogłoszenie wyników i wręczenie nagród- godz. 18.45.

10. Kryteria podlegające ocenie wraz z punktacją:

- organizacja stanowiska pracy- 0- 5 pkt.

- przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa w czasie pracy- 0-5 pkt.

- oryginalność wykorzystanej techniki kulinarnej- 0-10 pkt.

- ocena organoleptyczna potrawy: smak- 0-15 pkt., zapach- 0- 5 pkt., wygląd 0- 10 pkt.

11. W czasie trwania konkursu będą wykonywane zdjęcia, dokumentacja fotograficzna i wyniki konkursu zostaną upublicznione na stronie internetowej szkoły oraz na Facebooku.

12. Ogłoszenie wyników oraz wręczenie nagród nastąpi bezpośrednio po ocenie dokonanej przez Komisję Konkursową.

16. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna.

17. Nagrodami w konkursie są upominki ufundowane przez Radę Rodziców.

18. Organizatorzy konkursu: Kinga Szeliga, Małgorzata Kwoka, Aleksandra Bieszczad- Ochał, Agata Paśko.

Karta oceny w konkursie „Ziemniak w nowoczesnej odświeżeniu”

Imię i Nazwisko		
Nr stanowiska		
Nazwa potrawy		
Organizacja stanowiska pracy 0-5 pkt.		
Przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa w czasie pracy 0-5 pkt.		
Oryginalność wykorzystanej techniki kulinarnej 0-10 pkt.		
Ocena organoleptyczna potrawy 0-30 pkt.	SMAK 0-15 pkt.	
	ZAPACH 0-5 pkt.	
	WYGLĄD 0-10 pkt.	

Formularz zgłoszeniowy

SZKOLNEGO KONKURSU KULINARNEGO „Ziemniak w nowoczesnej odświeżeniu”

<p>IMIĘ I NAZWISKO UCZESTNIKA KONKURSU</p>	
<p>KLASA</p>	
<p>NAZWA POTRAWY</p>	
<p>RECEPTURA POTRAWY (NORMATYW SUROWCOWY I SPOSÓB WYKONANIA</p>	
<p>SPRZĘT, NACZYNIA ORAZ ZASTAWA POTRZEBNE DO WYKONANIA ZADANIA</p>	

